

# Villa Fenaroli Palace Hotel



G R U P P O  
**PIONONO**



MONUMENTO NAZIONALE 1735

*Villa Fenaroli Palace Hotel*



LA COLOMBERA  
*Ristorante*

**PIONONO**  
R I S T O R A N T E

**RICEVIMENTI**  
*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## Menù Provenza

### **Aperitivo di Benvenuto**

*Sparkling cocktail analcolico, spumante Brut  
Salatini, pizette, selezione di fritturine, grana in scaglie,  
Selezione di finger del nostro Chef*

*Lonzino cotto al punto rosa con scaglie di grana e verdure marinate*

*Bauletto di sfoglia alla Villa Fenaroli*

*Tortino caldo*

*Prosciutto crudo di Parma*

*Salame della Franciacorta,*

*Speck del Trentino*

*Risotto mantecato con zucca e formaggella di montagna*

*Gnocchetti di patate e pane con tipico ragù di carne*

*Tagliata di Villa Fenaroli con patate dorate*

*Fesa di vitello arrosto con salsa alla provenzale e crema di mais*

*Torta personalizzata*

*Caffè*

*Dalla Cantina: selezione di vini bianchi, rossi,  
spumante brut e moscato dolce di Villa Fenaroli*

€ 40.00 p.p.

**RICEVIMENTI**

*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## Menù Lorena

### ***Aperitivo di Benvenuto***

*Sparkling cocktail analcolico, spumante Brut  
Salatini, pizette, selezione di fritturine, grana in scaglie,  
Selezione di finger del nostro Chef*

*Fesetta di maiale cotta a bassa temperatura con scaglie di grana e  
pinzimonio di verdure al limone*

*Sfoglia alle verdure*

*Tortino alla Villa Fenaroli*

*Prosciutto crudo di Parma*

*Salame della Franciacorta,*

*Speck del Trentino, giardiniera di verdure all'italiana*

*Risotto alle primizie del sottobosco con formaggi di montagna*

*Riccioli di pasta fresca fatta in casa al ragù di mare*

*Trancetto di baccalà morro gratinato in panura alle 5 erbe con salsa allo scalogno*

*Sorbetto alla frutta*

*Tagliata di Villa Fenaroli con patate dorate*

*Torta personalizzata*

*Caffè*

*Dalla Cantina: selezione di vini bianchi, rossi,  
spumante brut e moscato dolce di Villa Fenaroli*

€ 45.00 p.p.

**RICEVIMENTI**

*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## Menù Alsazia

### **Aperitivo di Benvenuto**

*Sparkling cocktail analcolico, spumante Brut  
Salatini, pizzette, selezione di fritturine, grana in scaglie,  
Selezione di finger del nostro Chef*

*Spada marinato alle erbe fini con spuma di burro, e pane croccante  
Insalata di mare Villa Fenaroli con julienne di verdure  
Millefoglie di maialino cotto al punto rosa con scaglie di grana e crudité vegetali  
Sfogliatina golosa  
Timballo tiepido Villa Fenaroli  
Speck del Trentino con mozzarelline di fior di latte e bufala  
Prosciutto crudo di Parma  
Salame della Franciacorta, i nostri sott'oli*

*Risotto con funghi porcini e formaggella  
Straccetti di pasta fatta in casa con ragù di seppie*

*Filetto di branzino in guazzetto alla siciliana con profumo di origano  
Sorbetto alla frutta  
Tagliata di Villa Fenaroli con patate dorate*

*Torta personalizzata*

*Caffè*

*Dalla Cantina: selezione di vini bianchi, rossi,  
spumante brut e moscato dolce di Villa Fenaroli*

**RICEVIMENTI**

*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## Menù Loira

### *Aperitivo di Benvenuto*

*Sparkling cocktail analcolico, spumante Brut  
Salatini, pizzette, selezione di fritturine, grana in scaglie,  
Selezione di finger del nostro Chef*

*Spada marinato con croccante di pane fatto  
in casa e spuma di burro salato*

*Insalata di mare alla Villa Fenaroli*

*Lonzino cotto a bassa temperatura con insalata di  
cavolo cappuccio marinato e scaglie di grana*

*Morbido di verdure alla Villa Fenaroli*

*Scrigno di sfoglia*

*Speck del Trentino con mozzarelline di fior di latte e bufala*

*Prosciutto crudo di Parma*

*Salame della Franciacorta, i nostri sott'oli*

*Risotto allo zafferano con gamberi e pere al vino rosso*

*Crespelle fatte in casa al ripieno di spalla cotta con crema di formaggi*

*Filetto di branzino in guazzetto alla siciliana con profumo di origano*

*Sorbetto alla frutta*

*Tagliata di Villa Fenaroli con patate dorate*

*Torta personalizzata*

*Caffè*

*Dalla Cantina: selezione di vini bianchi, rossi,  
spumante brut e moscato dolce di Villa Fenaroli*

€ 60.00 p.p.

**RICEVIMENTI**

*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## *Menù Borgogna*

*Lonzino cotto al punto rosa con scaglie di grana e verdure marinate*  
*Bauletto di sfoglia alla Villa Fenaroli*  
*Tortino caldo*  
*Prosciutto crudo di Parma*  
*Salame della Franciacorta,*  
*Speck del Trentino*

*Risotto mantecato con zucca e formaggella di montagna*  
*Gnocchetti di patate e pane con tipico ragù di carne*

*Tagliata di Villa Fenaroli con patate dorate*  
*Fesa di vitello arrosto con salsa alla provenzale e crema di mais*

*Torta personalizzata*

*Caffè*

*Dalla Cantina: selezione di vini bianchi, rossi,*  
*spumante brut e moscato dolce di Villa Fenaroli*

€ 35.00 p.p.

**Proposta valida giorni feriali e domenica sera**  
**Non comprende l'aperitivo**

**RICEVIMENTI**

*Autunno 2016 - Inverno 2017*





## Il dettaglio che fa la differenza..

### **Bambini:**

Da 0 a 2 anni sono gratis, da 3 a 8 € 25,00

### **Vini:**

Spumante Prosecco del Veneto Selezione Villa Fenaroli a tutto pasto: + € 3,00 per persona

Franciacorta Spumante Selezione Villa Fenaroli aperitivo e dessert: + € 4,00 per persona

Franciacorta Spumante Selezione Villa Fenaroli a tutto pasto: + € 8,00 per persona

Champagne all'aperitivo e con il dolce: + € 15,00 per persona

Champagne a tutto pasto: + € 30,00 per persona

Bottiglia di Franciacorta Jeroboam (3 lt)

personalizzata con nome del festeggiato: + € 150,00

### **Prima della Torta**

Coppa di macedonia con o senza gelato: + € 4,00

Coppa di fragole fresche con o senza gelato: + € 5,00

Coppa di frutti di Bosco con o senza gelato: + € 7,00

Gran Buffet di frutta, dolci e gelato: + € 10,00 - Minimo 50 invitati

### **Per la festa:**

Open bar (liquori, birra e distillati): + € 4,00

American bar (liquori, distillati, birra, cocktail): + € 6,00 - Minimo 50 invitati

### **Supplemento Sala in esclusiva per evento diurno fino alle ore 19.00 (obbligatorio per musica)**

Piano Nobile completo € 1000,00, Avogadro € 500,00, Cigni € 300,00, Fiori € 250,00, Broli € 200,00  
Sala Moretto € 400,00, Salette Bacco Camino € 500,00, Sala Hostaria € 1000,00, Sala Garibaldi € 900,00

### **Supplemento Sala in esclusiva per evento serale fino alle ore 01.30 (obbligatorio per musica)**

Piano Nobile completo € 1500,00, Avogadro € 1000,00, Salette Bacco Camino € 600,00,  
Sala Hostaria € 1000,00, Sala Bonomelli € 600,00, Sala Garibaldi \*(musica fino ore 24:00) € 600,00

## **Condizioni generali di servizio**

E' richiesta la conferma del numero dei partecipanti entro 4 giorni dalla data del ricevimento. In caso di ospiti mancanti, su tale valore sarà calcolata una tolleranza del 5%. Il tavolo e la sala rimangono a completa disposizione dei partecipanti fino alle ore 18.00 per i ricevimenti pomeridiani, fino alle 24:30 per i ricevimenti serali.

I vini durante il pasto sono a libero consumo, è previsto il ripasso regolare di tutte le portate.

Il servizio include acqua potabile trattata secondo DL 181/06 e Dm 25/2012 con anidride carbonica certificata E290

Sono previsti menù specifici: per bambini, senza glutine, per intolleranti al lattosio e vegetariani.

La tagliata Villa Fenaroli è preparata con carne di puledro.

Alcuni piatti possono essere preparati utilizzando prodotti in tutto o in parte congelati o surgelati all'origine.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA al 10%. I sopraccitati menù con relativi prezzi non sono soggetti a promozioni di nessuna natura (es Lyonesse, Groupon, Groupalia, etc..)

**RICEVIMENTI**  
Autunno 2016 - Inverno 2017



# Modulo di Prenotazione

Rezzato (BS), \_\_\_\_\_

## Dati del referente:

Cognome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

Recapito telefonico: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_

Evento: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ Ora inizio: \_\_\_\_\_ Ora termine: \_\_\_\_\_

Menù concordato: \_\_\_\_\_

Eventuali Allergie/intolleranze: \_\_\_\_\_

Numero Adulti\*: \_\_\_\_\_ Numero bambini\*: \_\_\_\_\_

Nome e set up Sala (per i menù che lo prevedono) \_\_\_\_\_

## Servizi Aggiuntivi:

Stampa menù: inclusa \_\_\_\_\_ Addobbi Floreali: \_\_\_\_\_

Prima del dolce: \_\_\_\_\_ Servizi per la festa: \_\_\_\_\_

Vini: \_\_\_\_\_

## Quotazioni (i prezzi si intendono per persona, IVA 10% inclusa)

Adulti: \_\_\_\_\_ Bambini \_\_\_\_\_

Eventuali Extra: \_\_\_\_\_

A conferma dell'Evento, è richiesta una caparra confirmatoria di Euro 150,00 (non rimborsabile):

Da versare entro la data: \_\_\_\_\_ Saldo: a fine Evento in Hotel

Firma \_\_\_\_\_

Il cliente apponendo la firma nello spazio soprastante autorizza Villa Fenaroli ad utilizzare i propri dati personali ai sensi del dlgs n. 196 del 30 giugno 2003.

Via Mazzini, 14 – 25086 Rezzato – Brescia (Italy)  
Telefono 030 2793223 - Fax 030 2594111  
www.villafenaroli.it – info@villafenaroli.it

**RICEVIMENTI**  
Autunno 2016 - Inverno 2017

