



Villa Fenaroli Palace Hotel



RICEVIMENTI
Primavera - Estate 2017





Menù Rosa

Aperitivo di Benvenuto

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

*Carpaccio di spalla con scaglie di Grana e verdure croccanti
Bauletto in sfoglia
Tortino caldo alle erbe
Fiocchetto di Parma
Salame della Franciacorta
Speck tirolese
Giardiniera di verdure marinate*

*Risotto alle verdure di prima stagione
Gnocchetti fatti in casa di pane e patate al ragù*

*Tagliata Villa Fenaroli con patate al forno
Fesa di vitello al forno con 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
Primavera - Estate 2017





Menù Rosso

Aperitivo di Benvenuto

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

*Carpaccio di spalla al punto rosa con crudites di verdure e scaglie di grana
Sfogliatina alla ricotta
Tortino caldo
Fiocchetto di Parma
Salame della Franciacorta
Speck tirolese con mozzarella
Insalata con verdure sott'olio*

*Risotto mantecato alle primizie di stagione con formaggella delle Valli
Gigli di pasta fresca al ragù di mare*

*Cuore di merluzzo bianco alla mediterranea
Sorbetto di 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
Primavera - Estate 2017





Menù Verde

Aperitivo di Benvenuto

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

*Salmone affumicato con burro e crostone rustico
Insalata di gamberi e surimi con julienne di verdure
Fettine di carne carpaccio con rucola e scaglie di grana e sedano croccante
Sfogliatina golosa, tortino alla moda dello Chef
Culaccia di Parma e salame della Franciacorta
Speck tirolese con mozzarella di bufala
Verdure sott'olio*

*Risotto con asparagi e taleggio
Gigli di pasta fresca fatta in casa alla marinara*

*Black code con olive, capperi e pomodorini al profumo di erbe di Provenza
Sorbetto alla frutta
Tagliata alla Robespierre con patate al forno*

Torta personalizzata

Caffè

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

€ 50.00 p.p.

RICEVIMENTI
Primavera - Estate 2017





Menù Blu

Aperitivo di Benvenuto

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

*Tonno marinato in casa con veletta di pane tostato e spuma di burro
Insalata di mare*

*Spalla di San Secondo con verdure marinate e scaglie di Parmigiano Reggiano
Tortino caldo, culaccia di Parma e salame della Franciacorta
Speck tirolese con mozzarella di bufala
Sfogliatina fantasia
Giardiniera di verdure sott'olio*

*Risotto con gremolada di pesce
Quadrotti di pasta fresca fatti in casa al ripieno di carciofi al burro
e salvia con pancetta croccante e pecorino*

*Filetto di branzino con pane aromatico e caponata di verdure alla mediterranea
Sorbetto
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
Primavera - Estate 2017





Menù Giallo

Carpaccio di spalla con scaglie di Grana e verdure croccanti

Bauletto in sfoglia

Tortino caldo alle erbe

Fiocchetto di Parma

Salame della Franciacorta

Speck tirolese

Giardiniera di verdure marinate

Risotto alle verdure di prima stagione

Gnocchetti fatti in casa di pane e patate al ragù

Tagliata Villa Fenaroli con patate al forno

Fesa di vitello al forno con 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 dal lunedì al giovedì
non comprende l'aperitivo***

RICEVIMENTI
Primavera - Estate 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 Lyoness, Groupon, Groupalia, etc..)

RICEVIMENTI
Primavera - Estate 2017

