

Carissimi sposi,

siamo lieti di sottoporVi le nostre proposte di menu e servizi relativi al Vostro banchetto nuziale.

Il banchetto inizia con l'aperitivo di accoglienza e segue nella sala "GRISO" e/o MINERVA utilizzando tavoli da 8 a 10 coperti.

La sala, nel caso di un pranzo, sarà disponibile dalle ore 12.00 alle ore 18.30 senza nessun costo d'affitto.

La sala, nel caso di una cena, sarà disponibile dalle ore 18.00 alle ore 24.00 senza nessun costo di affitto; oltre tale orario è previsto un costo aggiuntivo.

In allegato troverete le proposte di menu che possono essere personalizzate in base alle Vostre esigenze e preferenze; la cucina è in grado di offrire un ventaglio di piatti anche con una presentazione scenografica.

I nostri menu sono comprensivi di:

- Vini selezione "Griso" (vino bianco e rosso 1 bottiglia ogni 2 persone, vino bianco 1 bottiglia ogni 2 persone, spumante/moscato 1 bottiglia ogni 8 persone; acqua minerale senza limiti (ulteriori consumazioni saranno addebitate a parte)
- Mise en place classica
- Stampa dei menu personalizzata
- Brindisi con Spumante/Moscato di nostra selezione
- Torta classica
- Copriesedie
- Decorazione floreale

Eventuali servizi disponibili non inclusi:

- Diverse alternative di tovagliato
- Sottopiatti e candelabri in argento o altro materiale;
- Intrattenimento musicale e diritti SIAE;
- Torte speciali
- Eventuali dopocena con cocktail, carrello amari
- Partecipazioni, confetti, bomboniere.



Agli sposi l'Hotel Griso propone uno sconto del 50% per la prima notte di nozze in una camera matrimoniale con balconcino vista lago.

La nostra struttura richiede, per il buon esito del Vostro matrimonio, alcune regole organizzative di seguito indicate:

- a) Il numero di presenze ed il minimo garantito e la scelta del menu devono essere confermati 10 (dieci) giorni prima della data dell'evento. Nel caso in cui il numero di presenze dovesse essere inferiore verrà comunque fatturato il minimo garantito concordato;
- b) Il pagamento si intende 20% come caparra confirmatoria dell'evento, il saldo a fine evento;
- c) Il matrimonio verrà confermato al ricevimento della caparra;
- d) In caso di disdetta del matrimonio, sarà trattenuto l'importo della caparra.
- e) Lunedì apertura a richiesta; dal martedì al venerdì verrà praticato uno sconto del 5% a persona sul prezzo di listino.

Nella speranza di poter collaborare con Voi, affinché il Vostro matrimonio sia un giorno felice e memorabile, Vi assicuriamo la nostra massima disponibilità e attenzione.

Auguri vivissimi,





ZENZERO

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da
Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Tartine sfiziose ai salumi
Canapè al salmone e spada affumicato
Spiedino di mozzarella e ciliegino
Involtini di pasta filo e verdure
Chele di granchio in leggera panatura
Olive ascolane croccanti
Salame tipo felino al taglio

AL TAVOLO

Prosciutto crudo di Langhirano, bresaola della Valtellina, speck di Sauris e coppa Piacentina

**

Garganelli spadellati con zucchine, caciocavallo e parmigiano

**

Risotto cremoso al Franciacorta Brut

**

Lombata di vitello cotta intera al giusto rosa, salsa al Cognac,
patate al rosmarino e verdure saltate

**

Sorbetto al limone

**

Torta nuziale

**

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale





"CANNELLA"

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da

Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Piccole brioches salate con prosciutto cotto

Canapè con salumi Brianzoli

Tartine con salmone e spada affumicato

Sfizioosità salate calde

Mozzarelle e pomodoro in pasta Brisèè fritte

Involtini di verdure in pasta filo

Olive sacolane in leggera panatura

Salame nostrano della Valsassina e bocconcini di pane

AL TAVOLO

Sformatino di verdure con fonduta al parmigiano

**

Risotto morbido di zucchine, zafferano e taleggio di Grotta

**

Trofiette spadellate con ragù di pesce, pomodoro fresco,

origano, capperi ed erba cipollina

**

Lombata di vitello cotta intera al giusto rosa, salsa al Vermentino e le sue verdure

**

Sorbetto al pompelmo rosa

**

Torta nuziale

**

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale





"GINEPRO"

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da
Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Spiedino con mozzarelle e pomodorini
Tartare di ricciola all'orientale
Caprino fresco ed erba cipollina
Chele di granchio in leggera panatura
Involtini di pasta filo e verdure
Olive ascolane croccanti
Canapè ai salumi Brianzoli
Tartine con spada e salmone affumicato
Salame nostrano della Valtellina al taglio

AL TAVOLO

Noci di capesante spadellate, caponatina di melanzane e fondente al pomodoro

**

Risotto morbido con carciofi della riviera, robiola e parmigiano

**

Girella di creps con verdure, gratinata con leggera fonduta profumata al tartufo

**

Branzino al forno su crema di patate, pancetta croccante e maggiorana

**

Controfiletto di scottona al Sassella con giardinetto di verdure

**

Sorbetto al limone e Vodka

**

Torta nuziale

**

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale





"MENTA"

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da

Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Tartine sfiziose ai salumi

Canapè di salmone e spada affumicato

Tartare di salmone, olio di frantoio ed erba cipollina

Olive ascolane croccanti

Chele di granchio in leggera panatura

Involtini di pasta filo e verdure

Bocconcini di Casera giovane

Lavarello in carpione leggero

Salame nostrano della Valtellina al taglio

AL TAVOLO

Timballo di carciofi con fonduta di taleggio e parmigiano

**

Riccioli di sogliola al vapore con insalata di campo, salsa allo scalogno ed erba cipollina

**

Maltagliati di pasta fresca saltati con verdure, pomodorini e ricotta appena stagionata

**

Rombo arrostito su cremoso di asparagi e speck croccante

**

Tagliata di scottona al rosmarino di Montevicchia, patate al forno e verdure saltate

**

Sorbetto al frutto della passione

**

Torta nuziale

**

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale





"PEPE ROSA"

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da
Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Canapè con salumi Brianzoli
Canapè al salmone e spada affumicato
Sfogliatine calde
Pizzette alla Napoletana
Spiedino con gamberi e zucchine
Tartare di salame e zenzero marinato
Ciambelle di segale farcite con speck di Sauris
Chele di granchio in leggera panatura
Olive ascolane croccanti
Involtino di pasta filo con verdure
Panzerotti al pomodoro e mozzarella fritti

AL TAVOLO

Code di mazzancolle al vapore, misticanza di insalate e salsa allo scalogno
**

Riso Carnaroli leggermente mantecato agli asparagi verdi e reggiano
**

Ravioli verdi di cernia spadellati con il suo fumetto, pomodoro fresco e olio al timo
**

Orata in manto di patate su vellutata di ceci profumati al rosmarino
**

Filetto di fassona Piemontese al Nebbiolo, patate al forno e verdure saltate
**

Sorbetto al melone
**

Torta nuziale
**

Caffé

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale





"SESAMO"

APERITIVO A BUFFET

Accompagnato da
Prosecco Extra Dry, Cocktail analcolico, Acqua minerale

Sfiziose salate calde
Canapè ai salumi delle nostre valli
Tartine al salmone e spada affumicato
Bocconcini di Casera giovane
Salame tipo felino al taglio
Tartare di tonno all'orientale
Bocconcini di trota rosa marinata allo zenzero
Code di gamberoni in tempura
Chele di granchio in leggera panatura
Olive ascolane croccanti
Involtini di pasta filo e verdure
Quiche alle zucchine, porri e speck
Spiedino di mozzarelle e ciliegino

AL TAVOLO

Astaco tiepido con asparagi verdi e riduzione di agrumi

**

Garganelli fatti da noi con ragù di coniglio, fave fresche, maggiorana e parmigiano

**

Risotto morbido con scorfano di scoglio, pomodorini, capperi, origano e olio di frantoio

**

Bianco di rombo alla piastra su passatine di lenticchie di montagna e pancetta croccante

**

Sorbetto al limone emulsionato con Franciacorta Satèn

**

Cuore di filetto di fassone in crosta di pistacchi, giardinetto di verdure e patate al rosmarino

Bavarese allo yogurt e frutti di bosco

**

Torta nuziale a piani

**

Caffè

Vino bianco e rosso di nostra selezione Moscato d'Asti Acqua minerale



PROPOSTE PER PICCOLO *BUFFET DI DOLCI*

Panna cotta alla vaniglia
Mousse ai limoni di Sorrento
Tiramisù classico al profumo di caffè
Spuma al cioccolato fondente
Il Bònet piemontese
Bavarese ai frutti di bosco
Piccole crostatine ai lamponi

PROPOSTE PER *BUFFET DELLA FRUTTA*

Trionfo di frutta di stagione (da maggio a luglio)

Spiedini di frutta fresca
Fragole marinate all'arancio
Tagliata di actinidia
Tagliata di ananas
Mirtilli con sciroppo al limone
Sorbetti alla frutta di stagione



LE NOSTRE TORTE NUZIALI

Crostata di frutta fresca

Torta meringata con fragole

Torta Chantilly (pan di spagna, crema e panna)

Torta Diplomatica (pasta sfoglia, crema e pan di spagna)

Torta Tartufata (pan di spagna, cioccolato e crema pasticcera)

Torta Millefoglie ai frutti rossi

Torta Griso (meringa fresca, panna e frutti di bosco)

A richiesta torta classica a piani e personalizzata con supplemento da definirsi

I menù proposti potrebbero subire delle modifiche dovute alla reperibilità delle materie prime



ELENCO VINI SELEZIONE GRISO

BOLLICINE

Prosecco extra dry A. Cavallo

VINI BIANCHI

AZIENDA ALTURIS

Traminer aromatico 2009

Chardonnay 2009

Sauvignon 2009

AZIENDA TENUTA SANT'ANTONIO

Soave classico 2009

