



VILLA BORRI MANZOLI

Nozze 2024



Catalogo

Un luogo ricco di storia, con le sue sale affrescate e il lussureggiante giardino, dove celebrare un ricevimento di grande classe, che stupirà i vostri invitati per la sua bellezza.

WEDDING@ISORANIS.IT WWW.VILLAMANZOLI.IT



Chi siamo e cosa offriamo

La villa dispone di una cucina interna, gestita dal Catering I Soranis, che consente di effettuare in loco tutte le preparazioni, garantendo elevati standard di freschezza e qualità.

E' anche possibile usufruire, a condizioni agevolate del servizio di Wedding Planner, per essere seguiti e aiutati in tutte le fasi e i tempi dell'organizzazione, consigliandovi i migliori fornitori, oppure di Wedding Coordinator, un servizio limitato alla sola giornata delle nozze, che vi lascia liberi di godervi la festa senza pensieri grazie ad una persona che si occuperà di gestire i fornitori, i tempi e gli eventuali imprevisti che potrebbero verificarsi. A cura di Radici Studio.

I nostri valori

La nostra attenzione è da sempre rivolta alla qualità delle materie prime, selezionate attraverso un attento percorso di ricerca, conoscenza dei fornitori e rispetto della stagionalità. Dal buffet alla cena placée, per un evento intimo e riservato o di grande portata.

La serenità vostra e dei vostri ospiti è la nostra prerogativa; per questo vi seguiamo con professionalità e cura, dandovi la possibilità di personalizzare e rendere unico ed esclusivo il vostro evento.

Con noi ogni coppia trova uno spazio familiare, di confronto e condivisione, grazie ad uno staff sempre pronto all'ascolto. In questo modo sarete seguiti e accompagnati in ogni fase del percorso, per aiutarvi a realizzare il Matrimonio dei vostri sogni.





Matrimoni e Unioni civili

Presso la Villa, dimora storica e di pregio presente sul territorio comunale, scenario ricco di magica atmosfera, è anche possibile celebrare Matrimoni Civili e Unioni Civili con delibera della giunta comunale.

La Villa mette a disposizione la scenografica sala Napoleonica oppure il porticato di ingresso, ma è anche possibile organizzare una cerimonia nel verde del parco.

Il costo di allestimento del rito civile parte da euro 300,00. Sono esclusi i costi burocratici e amministrativi.

Cosa include la proposta

In ogni proposta, studiata e personalizzata in base ai gusti e alle esigenze della coppia, sono inclusi:

- uso esclusivo della Villa per tutta la durata dell'evento
- menù personalizzato nella struttura e nella parte gastronomica
- allestimento tavoli e mise en placè comprensivo di sedia chiavari bianca con cuscino, tessile elegante, sottopiatto in vetro o rattan, servizio piatti in porcellana, posateria acciaio Salvinelli, calici in vetro cristallizzato
- parcheggio auto custodito
- servizio guardaroba custodito
- personale presente ai bagni
- camera privata per la Sposa
- allestimento delle aree esterne con set in vimini (divani, poltroncine e tavolino) oppure set moderni in legno bianco per 50 sedute (consigliate per 100 persone)
- ombrelloni in legno e telo écru (da utilizzare a copertura dei buffet o ad altro uso)
- condizioni agevolate per noleggio arredi da giardino aggiuntivi e luci scenografiche per interno o esterno





Esempio di Menù

Welcome, in attesa dell'arrivo degli sposi:

acqua naturale e gasata, soft drink, analcolico alla frutta

Buvette in postazione fissa allestita con:

Prosecco Millesimato Borgo Gritti,
Cocktail analcolico, Spritz all'aperol, acque aromatizzate,
succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante.

All'arrivo degli sposi, apertura buffet a Isole del Gusto, con proposte calde e fredde*:

L'angolo del Salumaio

Prosciutto di parma in morsa tagliato a vista o all'asse
Coppa del salumificio Brugnolo, Salami campagnoli selezionati
Lonzino di maiale agli aromi, Mortadella al tartufo nero

Il Casaro

Parmigiano Reggiano in mezza forma.
accompagnato da miele d'arancia di Sicilia e marmellate Bio,
bocconcini di bufala, Formaggio Nero di Sicilia al pepe.
Selezione di caciottine aromatizzate alla curcuma, ai fiori,
al peperoncino, al pepe, al pistacchio.

La Mediterranea presentata in eleganti monoporzioni bio

Hummus di ceci Sarah con bocconcini di polpo CBT
Carpaccio di pesce spada marinato all'arancia e erba cipollina
Caponatina leggera alla ragusana con mandorle tostate
Mousse di baccalà con olive taggiasche, datterino confit e basilico

La Rustica

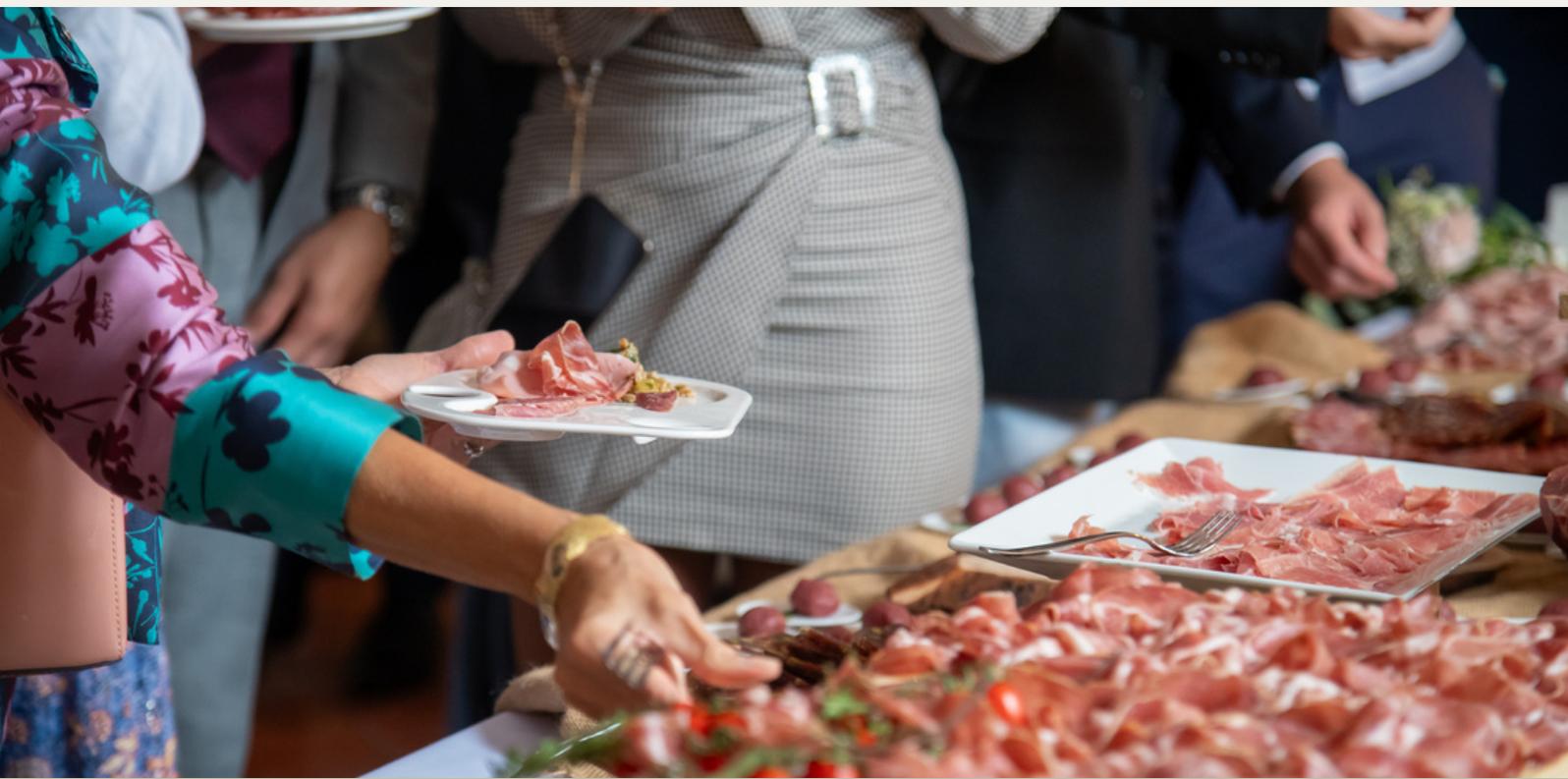
Cous cous alla curcuma, millepunti di verdure dell'orto
Giardiniera a vassoio con verdure selezionate,
Mini quiche assortite terra, mare e vegetariane
Mini croques pomodoro mozzarella pesto;
Rosti di patate con spinaci e carciofi marinati;
Mini cakes alla zucca;
Gougeres con formaggio comte

La Friggitoria

Arancino siciliano al pesto di pistacchio con cuore di formaggio ragusano
Pulled pork bites con salsa bbq
Polpettina di melanzane e salsa greca
Finger di Merluzzo fritto in croccante panatura

Dal forno

Focacce artigianali alle patate e rosmarino, alle verdure, al pomodoro e zucchine
Mignon di pane gourmet colorato, taralli, grissini stirati a mano, focaccia bianca



Serviti al tavolo

Due primi piatti, serviti in portate distinte

(a seguire alcuni esempi)*

- Risotto Carnaroli agli asparagi e crema di piselli, limone candito e mandorle tostate
- Risotto Carnaroli alla rapa rossa mantecato alla robiola Bio di Sisagro con nocciole tostate
- Orecchiette al sugo di verdure dell'orto, profumate al timo e maggiorana
- Busiata trapanese con crema di melanzane, ricotta infornata, pomodorino confit e basilico
- croccante Caramella Piacentina, battuto di salvia e erba cipollina, burro d'affioramento e Parmiggiano Reggiano
- Raviolo di Salmone in sfoglia al nero di Seppia, crema di bufala, olio agli agrumi e finocchietto selvatico

Un secondo piatto

(a seguire alcuni esempi)*

- Medaglione di manzo, il suo fondo, su tortino gratinato di patate
- Filetto di suino in crosta di Pistacchio, coulis di lamponi, maionese al miele, dress alle erbe
- Medaglione di Vitello bardato alla pancetta, fondo al Marsala, erbette saltate
- Faraona cotta a bassa temperatura, fondo di cottura, insalata di cavolo cappuccio e olio al sesamo
- Trancetto di Salmone laccato al miele e arancia su crema di patate affumicate
- Merluzzo cotto a bassa temperatura su crema di peperone e stracciatella di mozzarella
- Ombrina al forno, tortino di verdure, polvere di olive e datterino confit

La proposta è valida anche in caso di 3 portate composte da un Antipasto, un Primo piatto e un Secondo piatto.



Al tavolo

bocconcini di pane,
acqua minerale naturale e gassata,
vini Bianco e Rosso selezione 2021 (Colomba Bianca e Tenute Orestyadi, Cantine Fina)

Buffet dei dolci

Bicchiere al tirasimù. Vasetti di cheesecake.
Cannoli siciliani riempiti a vista con ricotta dolce di pecora
Assortimento su specchio di pasticceria mignon selezionata
Biscotteria di mandorla della Pasticceria Giannone,
Cornice di frutta fresca di stagione

**Servizio caffè a passaggio
amari, liquori in genere**

Open Bar

In Postazione dedicata con personale addetto e bicchieri eleganti in polycarbonato.
*Viene garantito l'assortimento proposto con consumo illimitato e
una durata massima di due ore dal taglio torta*

Gin tonic, Gin Lemon, Vodka tonic, Vodka lemon, Rum e cola
Disponibilità di vino bianco e rosso, amari e liquori in genere
Acqua minerale, succo di frutta, soft drink, analcolico



Personalizzazione Buffet

I Buffet inclusi (Isole dell'Aperitivo e angolo Desset) possono essere personalizzati, con l'aggiunta o la sostituzione delle proposte qui riportate (prezzi per persona iva esclusa):



L'angolo del Salumaio

Salame artigianale di suino nero dei Nebrodi

Salsiccia di asina Ragusana

Battuta di Fassona piemontese e salsa verde

Cornice di Black Angus, erbe, petali tartufo nero di Norcia

In aggiunta: 10,00 €

In sostituzione: 5,00 €



Il Casaro

Cheese bar di Sisagro con formaggi biologici di capra Saanen con:

Caprini freschi aromatizzati

Toma biologica stagionata

Caciotta biologica stagionata curcuma e pepe nero

In aggiunta: 7,00 €

In sostituzione: 3,00 €



La Mediterranea

Ostriche concave "fine de claire"
Capasanta marinata agli agrumi
Tartare di pesce spada, bacche
rosa e feijoa

Gambero argentino impanato in
pane panko al carbone vegetale

In aggiunta: 15,00 €

In sostituzione: 10,00 €



La Rustica

Triangoli di torta salata ripiena
di salsiccia e friarielli saltati
Croissant salati pomodoro e
mozzarella, spinaci e ricotta, 4
formaggi

Mini mozzarella in carrozza
Macarones con hummus di rapa
rossa

In aggiunta: 7,00 €

In sostituzione: 3,00 €



La Grigliata a vista

ad esempio:

Mini hamburger di Fassona
Arrosticini
Spiedini di carne mista con
verdure di stagione
Bocconcini di Luganega

In aggiunta: 13,00

In sostituzione: 10,00



L'Angolo del Sushi

Dal Mediterraneo alla scoperta dei sapori orientali, con una selezione di sushi e sashimi

da valutare in base alla disponibilità

In aggiunta: su richiesta

In sostituzione: su richiesta



Canapè su eleganti specchi

Hamburger, crema di coriandolo e yuzu, piselli, salsa teriyaki, sesamo dorato
Club sandwich alle verdure
Tortini alle cipolle, mascarpone, noci e cranberry
Financier con crema di ricotta, pomodori marinati, mozzarella

In aggiunta: 2,00 al pezzo

In sostituzione: 1,50 al pezzo



Angolo dolci

Pasticceria mignon St. Germain
Assortimento di mousse e
Cheesecake al bicchiere
Selezione di torte di credenza

In aggiunta: 5,00 €

In sostituzione: 3,00 €

Prezzi e Condizioni

Tutte le proposte gastronomiche potranno variare in funzione della stagionalità e della disponibilità delle materie prime.

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi al netto dell'Iva 10%.

Eventuali personalizzazioni o modifiche alla struttura del menù e dell'allestimento potrebbero comportare variazioni al prezzo finale, da concordare preventivamente.

Tutte le prenotazioni per le ultime date disponibili 2024 prevederanno uno sconto del 10% sulla componente food, da calcolare a sottoscrizione del contratto sul 70% del preventivo concordato.



NUMERO OSPITI	PREZZO per persona
50-59	200 € p.p.
60-69	180 € p.p.
70-79	160 € p.p.
80-89	150 € p.p.
90-99	140 € p.p.
100-109	135 € p.p.
110-119	130 € p.p.
120-129	125 € p.p.
130-139	120 € p.p.
140-149	113 € p.p.
150-159	110 € p.p.
160-169	107 € p.p.
170-179	103 € p.p.
180-200	100 € p.p.
oltre i 200	97 € p.p.

Quotazioni extra:

-menù bambini comprensivo di primo piatto e secondo piatto, bibita e coperto
euro 35,00 per bambino

-menù per vostri operatori, comprensivo delle stesse portate da voi scelte, tavolo dedicato con mise en placè standard, acqua, vino e pane
euro 35,00 per persona



Contatti



351 6279124

347 2913010



wedding@isoranis.it



@isoranis @villamanzoli @radicistudio

