

I SORANIS



Catalogo 2025

#collectingmomentsofsimplebeauty



Valori

Materie prime di altissima qualità, selezionate attraverso un attento percorso di ricerca, conoscenza dei fornitori e rispetto della stagionalità.

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.

Sposi

Con noi ogni coppia trova uno spazio familiare, di confronto e condivisione, grazie ad uno staff sempre pronto all'ascolto.

Sarete seguiti e accompagnati in ogni fase del percorso che vi porterà a realizzare il Matrimonio dei vostri sogni.





Servizi

Centro della nostra azienda è il Cibo; menù moderni e raffinati, ricercati negli accostamenti, senza perdere di vista la tradizione.

Ogni portata viene valorizzata dalla sua presentazione: pensiamo per voi allestimenti per i buffet e per la placè dei vostri sogni!

Vi offriamo supporto anche per allestimenti, intrattenimento e qualsiasi vostra esigenza, affidandovi a esperti nel settore.

Completa l'offerta un servizio di wedding coordinator per la l'intera giornata, con un supporto dedicato a voi e ai vostri fornitori.

COSA POSSIAMO OFFRIRVI:

- Degustazione presso la nostra sede
- Sopralluogo e studio di fattibilità presso la location
- Menù e offerta personalizzata
- Allestimento buffet scenografici
- Allestimento tavoli e mise en place comprensivo di sedia, tessile elegante, servizio piatti in porcellana, posateria elegante acciaio o argento, calici in vetro cristallizzato
- Offerta vini esclusivi da piccole realtà del territorio
- Allestimento delle aree esterne, se gli arredi non sono presenti in location, con set in vimini (divani, poltroncine e tavolino) oppure set moderni in ecopelle o legno
- Ombrelloni a copertura delle isole, se in esterna
- Ombrelloni a copertura dei tavoli per il pranzo o la cena, se in esterna
- Torta Nuziale a piani personalizzabile
- Servizio di Open Bar
- Allestimento rito civile





Esempio Menù 2025

Welcome, in attesa dell'arrivo degli sposi

*opzione canapè e flute a passaggio**

acqua naturale e gasata, soft drink, analcolico alla frutta, acqua aromatizzata

All'arrivo degli sposi

Buvette in postazione fissa

Prosecco Millesimato Borgo Gritti,

Cocktail analcolico, Spritz all'aperol, acqua aromatizzate, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante

L'angolo del Salumaio

Prosciutto di Parma in morsa tagliato a vista o all'asse

Coppa del salumificio Brugnolo, Salame di suino nero, Salsiccia Bio di suino

Ragusano, Mortadella al tartufo nero

Carpaccio di Black Angus, erbe e lamelle di tartufo estivo

Battuta di Fassona Piemontese, dress di senape al miele

Il Casaro

Parmigiano Reggiano in mezza forma.

accompagnato da miele d'arancia di Sicilia e marmellate Bio,

Bocconcini di bufala campana Dop

Caprini Bio di Sisagro, aromatizzati al pistacchio, al pepe, all'origano

La Mediterranea

Bocconcini di polpo CBT su hummus di ceci Sarah
Carpaccio di pesce spada marinato all'arancia e erba cipollina
Gambero Rosso di Mazara del Vallo e coulis di pesca bianca

La Rustica

Cous cous alla curcuma, millepunti di verdure dell'orto
Giardiniera a vassoio con verdure selezionate,
Caponatina leggera alla ragusana con mandorle tostate
Mini quiche assortite terra, mare e vegetariane
Baccalà Mantecato, polvere di olive, olive taggiasche, datterino confit
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

Le Busiate di Grano Russello

al pesto alla trapanese, con basilico, salsa di pomodoro, mandorle, pecorino, olio e aglio rosso di Nubia

alle acciughe di Pantelleria, salsa di datterino, con polvere di taralli profumata agli aromi e finocchietto selvatico

al sugo di pesce spada e melanzane profumato alla menta mandarino

I Risotti

alla zucca, con crema di Parmigiano Reggiano e crema di aceto balsamico

al miele al rosmarino e crema di caprino bio, caviale di rosmarino

al cacio e pepe con tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo

allo zafferano e salsiccia Luganega del salumificio Fossati

Le paste italiane

Romantici al pesto di basilico, drip di mozzarella di bufala e pomodorini confit

Fusillone Russello, salsiccia Luganega di Fossati sfumata al Grillo,

funghi porcini e polvere di funghi porcini

Le paste ripiene

Tortellone al tartufo, burro d'affioramento,

battuto di salvia e rosmarino, polvere di timo limone

Tortello alla cipolla rossa e aceto balsamico di Modena,

crema di melanzane, datterino confit e ricotta infornata

Bauletto pesce spada e lime e timo, crema di zafferano e pane al pomodoro tostato



Serviti al tavolo

Un secondo piatto
a seguire alcuni esempi

I freddi di Terra

Roast beef di Fassona Piemontese, pomodorino confit,
granella di pane alla curcuma e dress mango e curry
Carpaccio di Filetto di suino Ragusano cotto a bassa temperatura,
maionese all'arancia e cipolla rossa caramellata
Vitello al rosa, la sua salsa tonnata e variazione di capperi di Pantelleria

I secondi di Terra

Filetto di suino ragusano in crosta di aromi, crema di zucca e polvere di liquirizia
Involtino di manzo alla Siciliana. con uvetta, pinoli, ricotta,
pangrattato e crema di ragusano dop
Petit di Vitello bardato allo speck e battuto di salvia, fondo ai funghi e gratin di patate
Petto di Faraona all'arancia, insalata di cavolo cappuccio, olio al sesamo e
composta di cipolla di Isernia aromatizzata al gin e ginepro
Medaglione di Filetto di Manzo, fondo bruno e bouquet di carotine al forno

Dal Mare

Ricciola marinata all'arancia e finocchietto selvatico,
coulis di mango, erbe di stagione saltate
Trancio di Ombrina marinato all'olio al profumo di basilico, pesto di capperi,
pomodorini confit, polvere di olive nere, su sfoglia di verdure alla Mediterranea
Filetto di orata in salsa di lime e timo con capperi,
menta ananas e sformato di zucchine
Trancetto di salmone laccato al miele e arancia con crema di patate affumicate
Pesce sciabola alla Siciliana, crema di cipolla di giarratana,
finocchietto selvatico e dadolata di verdure mediterranee

Dolce conclusione

Buffet dei dolci

Mini bicchierini con cheesecake e mousse assortite
Cannoli siciliani riempiti a vista con ricotta dolce di pecora aromatizzata all'arancia
Assortimento su specchio di pasticceria mignon selezionata
Biscotteria di mandorla della Pasticceria Giannone,
Cornice di frutta fresca di stagione
Sorbetto al limone

Servizio caffè a passaggio

Postazione amari e liquori in genere
Corner con vini da meditazione siciliani
dalle cantine Florio, Pellegrino, Orestyadi, Martinez

Taglio torta nuziale a un piano o a più piani

Open bar da quotare

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



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 con data 2025 prevederanno uno sconto del 5% sulla componente food standard, da calcolare a sottoscrizione del contratto.

Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 30 Luglio 2024



- La proposta gastronomica potrebbe variare in funzione della stagionalità e della disponibilità delle materie prime.
- Tutti i prezzi indicati sono da intendersi iva esclusa al 10%
- Eventuali personalizzazioni, modifiche o extra quotati in proposta o da catalogo potrebbero comportare variazioni al prezzo finale e verranno concordati preventivamente con voi.
- Extra orario da quotare e definire in base alle vostre necessità a partire da euro 300,00 per ora o porzione di ora.
- La proposta include, costi di uscita, di allestimento e disallestimento cucina, costi assicurativi, costi del personale.
- Per tutta la durata del servizio è garantita la presenza di un referente aziendale, un capo servizio, camerieri in divisa e personale di cucina.
- Per tutti i nostri servizi wedding vengono garantite 7 ore di servizio con allestimento e disallestimento a nostro carico.
- Sono esclusi costi di allestimento cucine, quando non presenti in loco

ARTICOLO	PREZZO per 99 ospiti, iva esclusa
Menù Standard Soranis 2024	115.00 € p.p.
Ospiti supplementari fascia 100-109	105.00 € p.p
Ospiti supplementari fascia 110-119	100,00 € p.p
Aggiunta primo o secondo piatto servito	a partire da 6,00 € p.p
Open bar per il 50% degli ospiti	a partire da 750,00 €
Canapè e flute a passaggio	a partire da 3,00 € p.p
Allestimento cucina (se non presente in loco)	a partire da 1000,00 €
Servizio di wedding coordinator	a partire da 250,00 €
Menù bambino e/o vostri fornitori	a partire da 35,00 € p.p.

Contatti



3201145643

3472913010



info@isoranis.it



@isoranis

