

I SORANIS



Catalogo 2025/2026

#collectingmomentsofsimplebeauty



I nostri valori

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!

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.

I nostri servizi

- Degustazione presso la nostra sede
- Sopralluogo presso la location
- Menù e offerta personalizzata
- Allestimento buffet scenografici
- Allestimento tavoli e mise en place comprensivo di seduta, tessile elegante, servizio piatti in porcellana, posateria elegante acciaio o argento, calici in vetro cristallizzato
- Offerta vini esclusivi da piccole realtà del territorio
- Coordinamento e supporto agli sposi durante giorno del matrimonio





Esempio Menù

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 Sutto

Cocktail analcolico, Spritz all'aperol, acqua aromatizzate,
succo 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, (PD), Salami campagnoli di suino ragusano

Mortadella al tartufo nero, Carpaccio di Black Angus marinato

Il Casaro

Parmigiano Reggiano in mezza forma.

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

Treccine di mozzarella fiordilatte

Selezione di formaggi Canestrati 100% Siciliani del caseificio La Cava (CT)

La Mediterranea

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
Baccalà Mantecato, polvere di olive, olive taggiasche, datterino confit

La Rustica

Cous cous alla curcuma, millepunti di verdure dell'orto
Bun ai semi e Panella "*pane e panelle*"
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 a passaggio

Arancino siciliano alla norma
Pulled pork bites con salsa bbq
Finger di Merluzzo fritto in croccante panatura

Dal forno

Focacce artigianali alle patate e rosmarino, pizza al pomodoro , mignon di pane gourmet colorato, taralli, schiacciatine alla curcuma e ai carboni
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
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

Vasetti di cheesecake e tiramisù
Mini Cannolo Siciliano con ricotta dolce
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

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
Acqua minerale, succo di frutta, soft drink, analcolico

L'open bar può essere personalizzato secondo vostre richieste



Le nostre proposte

I prezzi riportati sono da intendersi per rinfreschi a partire da 90 persone.

Per numeriche diverse verrà elaborata una proposta dedicata.

Proposta Arthur - a partire da 95,00 €

Welcome con acqua naturale/frizzante in attesa degli sposi
Antipasto a isole standard (Buvette, Angolo del Salumaio, Casaro,
Rustica, Friggitoria, Forno)

Un primo e un secondo freddo con servizio a buffet

garantite 50% delle sedute

Buffet dei dolci, Torta nuziale
Caffè a passaggio, Angolo amari

Proposta Julius - a partire da 110,00 €

Welcome analcolico (acqua, acqua fresca profumata, succo di frutta)
in attesa degli sposi

Antipasto a isole (Buvette, Angolo del Salumaio, Casaro, Rustica,
Mediterranea, Friggitoria, Forno) a scelta 1 opzione tra: cheese Bar di Sisagro,
battuta di Fassona Piemontese, 1 crudo di pesce da concordare

Due primi e un secondo serviti al tavolo

*Mise en place inclusa Sottopiatto in vimini, Piatti in porcellana mod. Arcadia,
Posate in acciaio mod. Oxford, Bicchieri in vetro cristallino mod. Bormioli*

Torta nuziale, Buffet dei dolci
Caffè a passaggio, Angolo amari

Proposta Virginia - a partire da 125,00 €

Welcome analcolico (acqua, acqua fresca profumata, succo di frutta)
in attesa degli sposi

Antipasto a isole (Buvette, Angolo del Salumaio + battuta di Fassona
Piemontese, Casaro + cheese Bar di Sisagro, Rustica, Mediterranea + 1 crudo
di pesce da concordare, Friggitoria, Forno)

Due primi e un secondo serviti al tavolo

Mise en place "exclusive" a scelta degli sposi con incontro dedicato

Torta nuziale, Buffet dei dolci
Caffè a passaggio, Angolo amari

Angolo Sicilia

(Mini Cannolo Siciliano con ricotta dolce e con crema di pistacchio, riempiti a
vista, Selezione di cioccolato modicano, Mini cassatine Palermitane, Vini da
meditazione dalle cantine Florio, Martinez, Pellegrino, Donnafugata)

Open Bar come descritto

Prezzi e Condizioni

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi IVA esclusa al 10%

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

Tutte le proposte gastronomiche, dalle isole alle portate principali, potranno variare in funzione della stagionalità e della disponibilità delle materie prime.

La proposta include, costi di uscita, di allestimento e disallestimento, costi di uso 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 in numero adeguato.

Per tutti i nostri servizi wedding vengono garantite 7 ore di servizio con allestimento e disallestimento a nostro carico.

Extra orario da quotare e definire in base alle vostre necessità a partire da euro 250,00 per ora o porzione di ora.

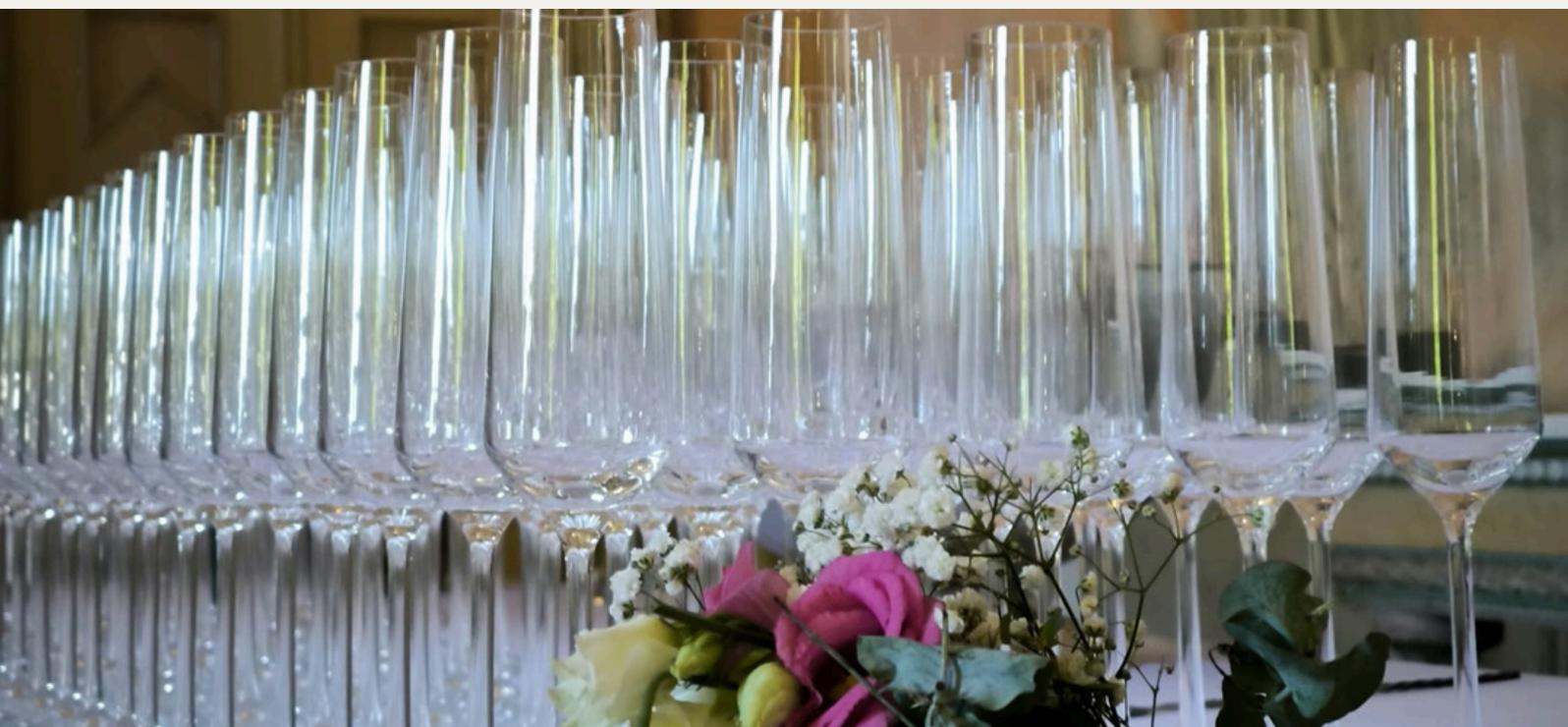
*Tutte le prenotazioni con data 2025 prevederanno uno sconto del 10% sull'offerta base, da calcolare a sottoscrizione del contratto.
Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 30 marzo 2025*

*Tutte le prenotazioni con data 2026 prevederanno uno sconto del 5% sull'offerta base, da calcolare a sottoscrizione del contratto.
Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 31 dicembre 2025*

Prezzi e Condizioni

Servizi supplementari

ARTICOLO	PREZZO iva esclusa
Aggiunta antipasto, primo o secondo piatto servito	a partire da 5,00 € p.p
Aggiunte isole extra	quotazione su richiesta
Open bar per il 50% degli ospiti (come in descrizione)	a partire da 750,00 €
Canapè e flute a passaggio, come benvenuto per gli invitati nell'attesa del vostro arrivo	a partire da 3,50 € p.p
Mise en place exclusive	quotazione su richiesta
Menù bambino e/o vostri fornitori	a partire da 35,00 € p.p.
Allestimenti da giardino	quotazione su richiesta
Costo allestimento cucina (se non presente in loco)	da valutare
Eventuali addebiti da parte della location e costi logistici	da valutare



Contatti



Maria Grazia 3201145643
Giampaolo 3472913010



info@isoranis.it



[@isoranis](https://www.instagram.com/isoranis)

