



CASTELLO BEVILACQUA

Menù Medievale

Gran Buffet di aperitivi e antipasti

Prosecco di Valdobbiadene, Due uve Bertani Sauvignon & Pinot grigio

Cocktail alcolico ed analcolico, succhi di frutta

Acqua naturale e gassata

Vino Raboso servito dal frate (come appoggio verrà utilizzata la botte di legno)

I nostri fritti di verdure a tema medievale (salvia, ecc...)

Crostoni di polenta

Torte salate con varie farciture

Crostini con lardo aromatizzato

Focaccia unta

Ritortelli di pasta sfoglia al parmigiano

Bruschettine con varie farciture

Carne affumicata

Angolo rustico

Mezza forma di Grana a scagliette

Salumi nostrani e di selvaggina.....Pancetta coppa, soppressa veneta,
crudo tipico di Montagnana, salame di cervo e di cinghiale, Prosciutto d'oca (o cinghiale o
cervo)

Selezione di formaggi stagionati e freschi



CASTELLO BEVILACQUA

Menù servito al tavolo

Zuppa di patate con porcini croccanti servita su pagnotta di pane
Gnocchi di ricotta con semi di papavero e burro nocciolato con filetti di pecorino sardo
Coppa di maialino cotta a 18 ore a bassa temperatura su patata schiacciata e verdure trifolate
(oppure Porchetta in Bellavista con patate al sale e pannocchie alla griglia con melanzane)

Buffet di frutta

Dolce Nuziale

Bevanda scura delle Americhe Et Ipocrasso (Caffè con Ipocrasso)

Vini in bottiglia

Bianco e Rosso
Prosecco di Valdobbiadene e Moscato Fior d'Arancio

Costo a persona euro 95,00

Affitto degli spazi inclusi nel prezzo sopra indicato

Prezzo valido fino al 30.04.2015

Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso

Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

Allestimenti medievale compreso nel costo del menù:

- Sottopiatti in legno (a disposizione fino a 100 coperti)
- Calici in legno (a disposizione fino a 120 coperti)
- Servizio con camerieri in costume medievale



CASTELLO BEVILACQUA

Il prezzo indicato comprende:

- Il servizio della CUCINA è INTERNO, con i nostri chef che si occuperanno della preparazione del menù desiderato
- Il servizio della Wedding planner che accompagnerà passo dopo passo gli sposi alla realizzazione del ricevimento
- Affitto degli spazi compreso nel prezzo del menù scelto
- Gli ambienti interni ed esterni del Castello Bevilacqua per il servizio fotografico
- Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie con coprisedia per tutti gli ospiti durante i buffet
- Lo svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio al coperto
- Il tovagliato, la mise en place completa da cerimonia e le sedie
- La stampa dei menù personalizzati
- Tableau de mariage e segna tavolo
- Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata
- La possibilità di apportare modifiche ai menù proposti
- E' possibile creare menù ad hoc per soddisfare problemi di intolleranze ed allergie, oltre che proporre piatti alternativi per i vegetariani e vegani
- Il dolce nuziale è compreso
- La prova menù gratuita per gli sposi al momento della conferma del ricevimento
- Il responsabile di sala che vi seguirà durante tutto il ricevimento assicurando il perfetto svolgimento del servizio
- Costante presenza del personale di pulizia durante il ricevimento
- Sale climatizzate e accessibili in ascensore
- Il Castello di Bevilacqua riserva gratuitamente una sala per poter continuare i festeggiamenti con musica e balli
- Ampio parcheggio video sorvegliato con 300 posti auto adiacente alla location