



Pacchetto Wedding

2020



Menù 01

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Il Crostone Gratinato ai Porcini

I Salumi Nostrani alla Piemontese

La Carne Secca dei Grigioni con Burro di Malga e Crostoni

I Salmoncini Danesi Affumicati con Crostini e Burro

Il Polipo con Patate alla Ligure

Le Bavette alla Brezza Marina

Il Risotto ai Funghi Porcini in Forma

Gli Spiedini di Mare della Casa e i Calamaretti Nostrani Fritti

Le Patate Fritte

Il Sorbetto agli Agrumi

Il Controfiletto di Manzo alla Wellington

(controfiletto ricoperto di pasta sfoglia con senape, patè e pancetta)

Il Gelato alla Perla

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 70,00 a persona



Menù 02

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua
con Fritture al Momento servite al Buffet

La Carrellata di Salumi e Prosciutti di Cuneo

I Peperoni in Bagna Cauda

La Salsiccia Nostrana

Gli Agnolotti Piemontesi con Ragù di Germano Reale

Le Tagliatelle Fatte in Casa al Castelmagno Dop

La Punta di Vitello al Fieno

Le Patatine al Rosmarino

Il Filettino di Fassona alla Robespierre

*servita con scaldino alla fiamma,
punte di asparagi al burro di spumante*

La Meringata Maison con Gianduia Caldo

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 70,00 a persona



Menù 03

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Il Misto di Prosciutti di Selvaggina

Il Petto d'Anatra Fumé con Grana e Aceto Balsamico

Gli Sfilaccetti di Cavallo Aromatici

Le Capesante, le Cozze e i Gamberoni Gratinati

Il Risotto alle Capesante e Zucchine

I Cavatielli Fatti in Casa al Capriolo

Il Salmone Norvegese in Bellavista

- servito al carrello -

Le Patatine Novelle

Il Sorbetto all'Ananas

La Tagliata di Manzo alla Rucola e Scaglie di Grana e Pomodorini

L'Insalata di Stagione

Il Gelato alla Perla

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 75,00 a persona





Allestimento Floreale



- n. 3 Composizioni per la Chiesa
- n. 2 Composizioni per l'Esterno
- n. 8 Composizioni per i Banchi (Mazzolini)
- n. 1 Bouquet Sposa
- n. 1 Occhiello Sposo
- n. 10 Centrotavola

Compreso il trasporto nei 20 km complessivi A/R e manodopera

Allestimento con gerbere, rose, inserimenti con riempitivi di stagione e verdi
Fiori nei colore dell'evento

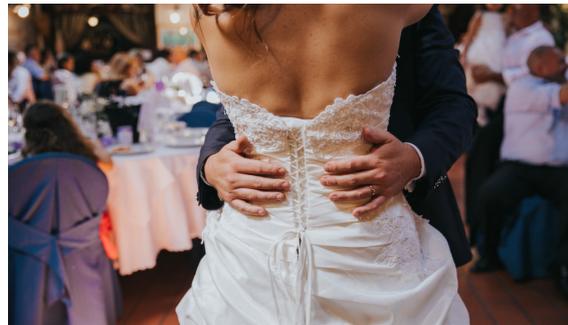


INDJA

PHOTOGRAPHER

photo & movie

Servizio Foto & Video



Il giorno del matrimonio si compone di diversi momenti, sarà mio compito immortalare gli attimi più significativi...

- Preparazione Sposa
- Preparazione Sposo
- Cerimonia Matrimoniale
- Fotografie di Coppia
- Ricevimento sino al Taglio della Torta
- Festa

Tutti i pacchetti prevedono la consegna delle foto su chiavetta USB in vetro personalizzata + 2 copie CD

** maggiorazione di € 70,00 all'ora superate le 12 ore consecutive*



Partecipazioni Nozze



n. 40 Partecipazioni Nozze
 comprese di busta coordinata
 personalizzabili nel colore dell'evento



Totale Pacchetto Wedding

€ 8.800,00

** prezzo calcolato su n. 80 ospiti*

Servizi Extra Bronze

Tableau Stampato + Segnatavoli

n. 1 Album Foto modello M

€ 500,00

Servizi Extra Silver

Tableau Stampato + Segnatavoli

n. 1 Album Foto modello M

Allestimento Confettata 3 Kg (3 gusti)

€ 650,00

Servizi Extra Gold

Tableau Stampato + Segnatavoli

n. 1 Album Foto modello L

n. 2 Album piccoli per Genitori

Allestimento Confettata 3 Kg (3 gusti)

Topper per Torta Nuziale

€ 900,00

