"Romeo & Giulietta"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Gran buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappé di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Ravioli di salmerino e asparagi con crema di bufala
***
Risotto al prosecco, pere e maggiorana
***
Sorbetto al pompelmo rosa
***
Sella di vitello alla erbe e verdure fondenti
***
Cialda ai frutti di bosco, zabaione all'arancio
***
Torta di Nozze
***
Caffè

Gavi di Gavi – Costa Mezzana - Dezzani
Dolcetto d'Alba DOC – Biotipico – Traversa
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Treviso DOC – Corte delle Calli

VILLA E PALAZZO
AMINTA
HOTEL BEAUTY & SPA
STRESA

"Renzo & Lucia"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Risotto all'ortica, trota salmonata e guanciale
***
Ravioli ripieni di melanzane, formaggio fresco di capra e ragù di verdure
***
Rombo all'uva bianca, prosecco e spinaci novelli
***
Granita all'anguria
***
Filetto di vitello in crosta di pistacchi, salsa madera e patate mascotte
***
Tris di sorbetti (mirtillo, fragola e lampone)
***
Torta di Nozze
***
Caffè

Gavi di Gavi – Costa Mezzana - Dezzani
Barbera d'Alba DOC - Boroli
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Treviso DOC – Corte delle Calli

VILLA E PALAZZO
AMINTA
HOTEL BEAUTY & SPA
STRESA

"Lancillotto & Ginevra"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

***

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.

Menu

Risotto alle pesche (in stagione) e branzino di lenza all'erba cedrina
***
Tortelli ripieni al crudo di Parma, brie su crema di zucca
***
Luccio Perca alle mandorle, patate saltate
***
Sorbetto al limone
***
Carrè di maialino da latte leccato al miele d'acacia, semolino dolce all'arancio
***

Semifreddo di mascarpone e fragole all'aceto balsamico tradizionale
***
Torta di Nozze
***
Caffè

Gavi di Gavi – Costa Mezzana - Dezzani
Barbera d'Alba DOC - Boroli
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Treviso DOC – Corte delle Calli

VILLA E PALAZZO
AMINTA
HOTEL BEAUTY & SPA
STRESA

"Tristano & Isotta"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

****

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.

Menu

Risotto all' astice mantecato al pesto di basilico
***
Ravioli del Plin ai tre arrosti
***
Orata di lenza e guazzetto di vongole veraci
***
Sorbetto alla mela verde e sedano
***
Filetto di fassone al timo, riduzione al balsamico e patate gratinate
***

Savaren al limoncello e timo con fragoline di bosco
***
Torta di Nozze
***

Caffè

Roero Arneis – Marsaglia
Nebbiolo Bocciolo – Cà Nova
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Treviso DOC – Corte delle Calli

VILLA E PALAZZO
AMINTA
HOTEL BEAUTY & SPA
STRESA

"Dante & Beatrice"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

***

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Insalata d'astice blu alla catalana e crema di piselli

***

Tortelli ripieni di gamberi rossi, fiori e crema di zucchine profumata alla menta

***

Risotto al cedro di Cannero e Castelmagno

***

Sorbetto al frutto della passione

***

Filetto di vitello e scaloppa di foie gras e salsa al Calvados, carpaccio di patate

… Gran buffet di Golosità

Bignè chantilly, Bignè al cioccolato, Fiamme
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e coni gelato
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)

Torta di Nozze
Caffè

Roero Arnais – Marsaglia
Nebbiolo Bocciòlo – Cà Nova
Moscato d'Asti DOC – Biotipico Traversa
Cà del Bosco – Franciacorta

VILLA E PALAZZO AMINTA HOTEL BEAUTY & SPA STRESA

Menu "Otello & Desdemona"

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo… viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e cappero in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

***

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

***

Insalata di funghi porcini o carciofi con scaglie di reggiano
Sushi sashimi
Ostriche
Scampi al sesamo

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Terrina di foie gras, pan dolce alla fava di cacao e albicocche (in stagione) o fichi

***

Risotto con scampi, zucca e i suoi fiori

***

Agnolotti ripieni di salsiccia piemontese e crema di cipollotti

***

Sorbetto all'arancia e carota

***

Astice blu al burro montato e vaniglia di Tahiti, rosti di patate e mela

… Gran buffet di Golosità

Bignè chantilly, Bignè al cioccolato, Fiamme
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e coni gelato
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)

Torta di Nozze
Caffè

Roero Arnais - Marsaglia
Nebbiolo Bocciòlo – Cà Nova
Moscato d'Asti Doc – Biotipico Traversa
Cà del Bosco – Franciacorta

VILLA E PALAZZO AMINTA HOTEL BEAUTY & SPA STRESA

VILLA E PALAZZO
AMINTA
HOTEL BEAUTY & SPA
STRESA

Ed ancora…

Carrello di formaggi tipici e composte assortite
Pane di nostra produzione con lievito naturale e farina biologica
Grissini stirati a mano di nostra produzione all'origano o sesamo con farina biologica
Wedding Cake escluse decorazioni floreali con quotazione a richiesta
Friandises e cioccolatini
Buffet di dolci
Carrello di liquori

Vini dalla nostra carta "Villa Aminta" – oltre 450 etichette compresi gli Champagne

Selezione di vini alternativi da quotare su richiesta

Bianchi	Chardonnay Prasuè – Saracco Erbaluce di Caluso DOCG – Tenuta Roletto Arneis Terre Alfieri – Pescaja Pinot Grigio Collio DOC – Colli di Son
Rossi	Dolcetto d'Alba Colombé – Renato Ratti Agamium Colline Novaresi – Antichi vigneti di Cantalupo Barbera Canavese – Tenuta Roletto
Spumanti	Prosecco - Andreola
Da dessert	Moscato d'Asti Malvasia di Casorzo-Bricco Mondalino

Vini proposti da quotare a consumo

Spumanti	Berlucchi Cuvée Brut Imperiale Ferrari Perlé Ca' del Bosco Franciacorta
Champagnes	Moet & Chandon Brut Impérial Perrier Jouët Grand Brut