



Weddings Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

LOCATIONS E DOMICILI PRIVATI

Matrimonio da Sogno

Nella terrazza con giardini all'italiana

Aperitivo a girobraccio

Prosecco di Valdobbiadene Doc

Ferrari Maximun Brut

Succhi di ananas, arancia e tropicale

Campari orange

Aperol spritz

Martini bianco

Martini rosso

Bitter campari

Cocktail Monte Rosa

Calici di vino bianco

Crostino con frittatina al tartufo nero di Norcia

Panuntine romane con scamorza bianca e pancetta tesa

Vol au vent con mousse di salmone affumicato ed arance

Crostino con gambero bardato con lardo e crema balsamica

La focacceria

Focaccia con:

Pomodorini, pancetta, alla nizzarda con cipolle appassite e olive nere, al rosmarino

Fritti espressi in bella vista

Fritto dell'orto

Frittini vegetali freschi pastellati:

Zucchine, melanzane, funghi, peperoni, basilico e salvia

Fritto di mare

Gamberi, anelli di calamari e stecco di baccalà

Angolo dei salumi D.O.P

S. Daniele al coltello con taglio in bellavista

Rotolini di melanzane alla parmigiana

Lonzino magro con rucola e scaglie di grana in salsa di olio e limone

Bresaola punta d'anca della Valtellina con robiola ed erba cipollina

Spianata romana classica Igp

Angolo dei formaggi con composte di frutta e mieli

Scaglie di grana in forma

Ciliequine di bufala campana Igp

Formaggio di fossa Igp e varietà di mieli

Canestrato pugliese e composta di peperoni di nostra produzione

Pecorino sardo maturo con composta di cipolle di Tropea di nostra produzione

Sapori dal mare



Weddings Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

LOCATIONS E DOMICILI PRIVATI

Carpaccio di orata al lime su lettino di rucola con germogli di ravanella
Polpo grigliato con crema di patate allo zafferano
Tartare di salmone norvegese con panna acida e blinis
Riso venere con gamberi
Cozze gratinate al pecorino

Show cooking

Patate novelle al tartufo nero di Norcia e porcini trifolati
Gamberi al cognac

Servizio al tavolo nel salone delle feste o nel piazzale degli archi Verranno serviti due primi a scelta

Fettuccine con pomodorini e basilico porcini e pecorino romano
Maltagliati con ragout di coniglio porcini pomodorini e pecorino romano
Riso carnaroli con fiori di zucca e pistilli di zafferano aquilano
Chitarrina all'uovo al tartufo nero di Norcia
Riso carnaroli con radicchio e provola di bufala affumicata
Raviolo di Daube
Castellotti di porchetta con burro salvia e pecorino romano
Tortelli ripieni con polpo e patate in zuppa di mare
Codini acqua e farina con vongole veraci gamberi e pomodoro concasse
Paccheri di Gragnano con tonno fresco pomodorini scottati e basilico fresco
Tagliolini con spigola gamberi e pomodoro concassè
Riso carnaroli all'astice canadese
Paccheri di Gragnano con rana pescatrice e vongole veraci alla matalotta

Verrà servito un secondo a scelta e due contorni di stagione

Filetto di orata alla finlandese con affumicatura espressa
Filetto di branzino con pesto di basilico
Filetto di orata in crosta croccante di zucchine
Scottata di tonno con semi di coriandolo e di sesamo
Filetto di manzo al cognac
Filetto di manzo in crosta
Controfiletto di manzo con olio al rosmarino ai sali
Sella di vitello alle erbe fini
Vitello porchettato
Patate alle olive
Asparagi al gratin
Finocchi saltati
Indivia belga al pane profumato
Radicchio all'aceto balsamico di Modena
Timballino di patate alla Bernard
Fascina di fagiolini bardati al bacon

Piattino pane

Panino alle olive ed al sesamo



Weddings Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

LOCATIONS E DOMICILI PRIVATI

Nella terrazza con giardini all'italiana

Torta nuziale

Torta nuziale a vostra scelta
(non sono comprese le torte artistiche)

Buffet di dolci

Selezione di dolci multiporzione

Buffet dei dessert e della frutta

Gran buffet di frutta a taglio vivo

Nella Grapperia

Caffè e decaffeinato
Amari nazionali e internazionali
Grappe bianche e barrique
Selezione di Whiskies
Rhum cubani invecchiati
Selezione di cioccolati

Buvette

Minerale di Nepi e liscia
Trecciole Tenuta le Quinte Doc
Montefalco Rosso Arnaldo Caprai Doc
Moscato di Terracina Templum Doc Cantine S. Andrea e spumante brut Doc
Bibite



Weddings Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

LOCATIONS E DOMICILI PRIVATI

Cosa comprende la nostra offerta ...

Affitto della location Casal Romito in esclusiva

Utilizzo degli spazi della location : Giardini all'italiana, Piazzale degli Archi, Salone delle Feste,

Grapperia, Parcheggio interno

Suite per la prima notte per gli sposi

Personale addetto ai servizi igienici

Riscaldamento e condizionamento nel Salone delle feste

Servizio di cucina espressa

Cucina espressa dedicata ad eventuali intolleranze ed allergie (previa segnalazione)

Servizio del personale di sala

Allestimenti aree buffet tematiche nella terrazza con Giardini all'Italiana

Allestimento tavoli di appoggio e sedute per aperitivo e fase conclusiva del ricevimento per il 100% degli ospiti

Scelta della mise en place completa

Il servizio ordinario è previsto fino alle ore 19:00 per gli eventi diurni

mentre per gli eventi serali è previsto fino alla ore 01:00

Causa emergenza sanitaria la Prenotazione è SICURA e GARANTITA – è prevista la possibilità di cambiare la data riservata, per causa di forza maggiore, nell'anno successivo 2022. La prenotazione potrà essere spostata in base alla disponibilità dell' agenda di Casal Romito e in base alle Vostre esigenze.

La promozione è valida per un minimo di 100 ospiti adulti paganti, sottoscrizione contratto entro il 31 dicembre 2020 per ricevimenti di nozze da celebrarsi nell'intero arco dell'anno 2021.

Il prezzo riservato per questa offerta è stabilito in

€. 128,00 per persona I.V.A. inclusa