

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE
RIGUARDANTI IL SERVIZIO OFFERTO DALL'AGRITURISMO
CÀ ISOTTA,
PER L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI SPECIALI QUALI MATRIMONI

L'agriturismo Cà Isotta è facilmente raggiungibile provenendo da Bologna o Modena e presenta un ampio parcheggio disponibile per tutti gli invitati.

Le due vallate del crinale su cui è situato l'agriturismo offrono suggestivi e rilassanti panorami attraverso i quali potrete scegliere la miglior cornice al Vostro servizio fotografico.

L'area dell'agriturismo offrirà la possibilità di organizzare il pranzo nel terrazzo e da maggio 2011 sarà a disposizione la splendida piscina interrata

Per prevenire qualsiasi difficoltà eventualmente dovuta ad intemperie, saranno disponibili le sale interne che in caso di pioggia, permetteranno comunque una suggestiva visuale della vallata, attraverso le ampie vetrate che le caratterizzano.

Ogni portata del nostro menù, sarà contraddistinta unicamente da piatti naturali, preparati con gli ingredienti genuini che la nostra azienda agricola può offrire.

MENÙ:

- APERITIVO ED ANTIPIASTINI MISTI
- TRE PRIMI PIATTI
- DUE SECONDI PIATTI
- DUE CONTORNI
- ACQUA
- VINO
- CAFFÈ
- DIGESTIVI
- SPUMANTE
- DOLCETTI MISTI
- TORTA NUZIALE

I piatti di portata, potranno anche subire variazioni per incontrare i gusti e le preferenze degli ospiti

PROPOSTE DI MENÙ PER MATRIMONIO

APERITIVI

a scelta un aperitivo alcolico ed un aperitivo analcolico

1. *Aperitivo alcolico della casa*
2. *Pignoletto*
3. *Sangria*
4. *Aperitivo analcolico della casa*
5. *Succhi di frutta*

ANTIPIASTINI

a scelta otto portate

1. *Spuma di mortadella con grissini*
2. *Cubetti di Parmigiano Reggiano*
3. *Salatini di pastasfoglia con salsiccia passita*
4. *Spiedini di pomodoro, mozzarella, oliva*
5. *Spiedini di pollo, ananas, pomodorini*
6. *Bignè ai 4 formaggi*
7. *Grissini con prosciutto*
8. *Cubetti di melone con prosciutto*
9. *Fichi con prosciutto*
10. *Foglie di insalata belga con mortadella*
11. *Foglie di insalata belga con philadelphia e gorgonzola*
12. *Tramezzini con tonno, uovo sodo, salsa ai peperoni e maionese*
13. *Cucchiai di marmellata ciliegie/albicocche e formaggio misto pecorino*
14. *Barchette ai porcini*
15. *Patatine, pop corn, noccioline*
16. *Pizzette*
17. *Gnocchino farcito*

PRIMI PIATTI

a scelta tre portate

1. *Rosette al forno con prosciutto cotto e besciamella*
2. *Tagliolini verdi all' ortica con speck e salsiccia*
3. *Garganelli speck zucchine peperoni piselli pana e pancetta*
4. *Nidi di tagliolini ai funghi porcini*
5. *Risotto al merlot con trevigiano, spek e pinoli*
6. *Maccheroncini al torchio pancetta noci e pomodorini*
7. *Lasagne al forno*
8. *Tortelloni di ricotta al taleggio con radicchio trevigiano*
9. *Tortelloni di zucca burro e salvia*
10. *Tagliatelle al ragù bolognese*
11. *Crespellina alla robiola con carciofi, prosciutto e fiori di zucca*
12. *Tortellini in brodo di cappone o alla panna*
13. *Gramigna salsiccia, olive nere e funghi*
14. *Conchiglioni ripieni al forno*
15. *Risotto allo zafferrano e funghi porcini*

SECONDI PIATTI

a scelta due portate

1. *Mangiatino rustica con tigelle, crescentine, salumi, sott'aceti, formaggio pecorino, ricottina di latte, pesto, confettura di pere, confettura di prugne e fichi*
2. *Arrosti misti*
3. *Filetto di vitello all'aceto balsamico*
4. *Filettini con bacon al cabernet*
5. *Anatra o faraona all'arancia*
6. *Soufflè di verdure e crema di formaggio con involtini di vitello farciti*
7. *Vitel tonnè capperi e olive*
8. *Galletto alla cacciatora*
9. *Roast-beef rucola, grana e funghi freschi*
10. *Rollè di pollo pasticciato*
11. *Cous cous di pollo e verdure grigliate*
12. *Friggione con salsiccia*
13. *Bocconcini di tacchino al vino bianco*
14. *Polpettine con piselli*

CONTORNI

a scelta due portate

1. *Crostata di verdure*
2. *Fritto misto*
3. *Pomodori gratinati*
4. *Melanzane alla parmigiana*
5. *Patatine novelle al forno*
6. *Zucchine ripierne*
7. *Spinaci al burro con grana*
8. *Cipolle al forno con formaggio*
9. *Insalata russa con uova sode*
10. *Patate rustiche al rosmarino*
11. *Insalata belga noci e grana*
12. *Cipolline in agrodolce*

DOLCI

La torta nuziale accompagnata da quattro portate di dolci a scelta

1. *Torta nuziale*
2. *Crostata di frutta (a scelta ciliegie, frutti di bosco, prugne, pere ecc...)*
3. *Spiedini di frutta*
4. *Fonduta di Cioccolato*
5. *Torta alla ricotta*
6. *Rotolino al cioccolato*
7. *Torta al mascarpone e frutti di bosco*
8. *Bignè con cioccolato fuso*
9. *Pasticcini*
10. *Torta al cocco*
11. *Biscotti e piccola pasticceria mignon*
12. *Pesche all'alchermes*
13. *Rose del Deserto*
14. *Torta al riso soffiato*
15. *Salamino di Cioccolato*

CAFFÈ DIGESTIVI SPUMANTE



Per un totale di

*€ 50,00
ad invitato*

*€ 25,00
per i bambini
dai 2 agli 8 anni*

*I bambini più piccoli
di 2 anni non pagano*



ALTRE PROPOSTE aggiuntive

BOMBONIERE

€ 10,00 cad.

Tutte le proposte di bomboniere da noi confezionate prevedono l'utilizzo di etichette che possono essere personalizzate con i nomi degli sposi, o decorazioni e scritte a mano su vetro con colori apposti.

1. *Vasetto di marmellate dell'agriturismo Cà Isotta*

- ciliegie
- sambuco
- rusticani
- prugne
- more
- fragole
- fichi
- pesche
- albicocche

2. *Vasetto di ciliegie sotto spirito dell'agriturismo Cà Isotta*

3. *Bottiglia di liquore dell'agriturismo Cà Isotta*

- Nocino
- Liquore al Cioccolato
- Limoncello
- Liquore ai frutti di bosco
- Gineprino
- Liquore alle Erbe

MUSICA

ANIMAZIONE PER BAMBINI

SERVIZIO FOTOGRAFICO

FIORI E CENTROAVOLA