

Nella nostra Proposta

Assistenza per l'organizzazione dell'evento

Cena di assaggio (fino a 6 persone)

Stampa dei menù

Tableau scritto a mano
e/o segna posti

Centri tavola

Bevande e open Bar

Per la "Prima Notte"
gli Sposi saranno nostri ospiti
e al risveglio... colazione in camera!

Non compresi nella Proposta

La torta nuziale e l'intrattenimento musicale,
non sono compresi nella nostra proposta
e verranno scelti e predisposti dagli Sposi.

Per un Matrimonio...

Semplicemente perfetto
Siamo in grado di operare
come wedding planner
selezionando per voi
fiorista, fotografo,
truccatore e parrucchiere
...per trasformare
i Vostri sogni in realtà

Al di là del Tempo
Sbandieratori, giullari,
musicisti e se desideri
una cerimonia
da vera principessa...
puoi arrivare all'altare
in carrozza

*Buffet di Antipasti
e Aperitivi*

FIORI DI PESCO

- *Composizione di:* Tartine al salmone e al Caviale - Uova di trota - Pizzette Pomodorini e ovoline olio e origano Sfogliatine Mandorle - Nocciole
- *Tavolozze del Pittore:* Pecorino con miele di acacia - Caciotte con confetture di frutta - Scaglie di Parmigiano
- *Portate Reali:* Fritti misti di Cipolle Zucchine - Salvia - Olive ascolane
- *Bevande:* Prosecco di Conegliano Cocktail alla Fragola, Cocktail Manhattan
- *Succo:* Arancia e pompelmo Acqua minerale

FIORI D'ARANCIO

- *Composizione Floris di:* Canapès salate Tonno - Burro e alici - Pizzette Sfogliatine - Spiedini di Ananas e caciotta
- *Presentazioni in Cristall Ball:* Mandorle, Nocciole - Olive in salamoia
- *Portate Reali:* Fritti misti di cipolle, zucchine, salvia, olive ascolane
- *Bevande:* Prosecco di Conegliano Cocktail all'ananas
- *Succo:* Arancia e pompelmo Acqua minerale

FIORI DI PESCO

- *Antipasto:* Millefoglie di melanzane e provola affumicato - Involtini di prugne al vino con Lardo di Colonnata Fagottino pastafillo cacio e pere Selezione di salumi umbri
- *Primi piatti:* Vellutata di funghi profumata con tartufo - Fagottini di asparagi in salsa di formaggi e noci Gnocchetti tre colori al ragù di daino
- *Secondi piatti:* Cosciotto di vitello glassato al peperosa con cipolline in agrodolce - Filetto di maiale all'aceto balsamico con patate sufflè
- *Composizione di frutta:* Piramide di frutta

Menù

FIORI D'ARANCIO

- *Antipasti*
- *Freddi:* Salmone marinato fresco su letto di misticanza - Melone e gamberetti in salsa rosa - Involtini di bresaola caprino e rucola
- *Caldi:* Insalatina di polipo tiepida - Orzotto ai moscardini al rosso di Montefalco - Tartare di pesce spada con aneto e arancia
- *Primi piatti:* Vellutata di fagioli con dadolata di rana pescatrice Risotto allo zafferano, gamberi e zucchine - Maltagliati con punte di asparagi e pachino.
- *Secondi piatti:* Trancio di spigola su millefoglie di patate al coriandolo Quadretti alla mela verde. Sella di vitello in crosta profumata al tartufo - Nidi di verdure grigliate.
- *Composizione di frutta:* Ventaglio cromatico frutta

*Buffet di Antipasti
e Aperitivi*

FIORI DI PESCO

- *Composizione di:* Tartine al salmone e al Caviale - Uova di trota - Pizzette Pomodorini e ovoline olio e origano Sfogliatine Mandorle - Nocciole
- *Tavolozze del Pittore:* Pecorino con miele di acacia - Caciotte con confetture di frutta - Scaglie di Parmigiano
- *Portate Reali:* Fritti misti di Cipolle Zucchine - Salvia - Olive ascolane
- *Bevande:* Prosecco di Conegliano Cocktail alla Fragola, Cocktail Manhattan
- *Succo:* Arancia e pompelmo Acqua minerale

FIORI D'ARANCIO

- *Composizione Floris di:* Canapès salate Tonno - Burro e alici - Pizzette Sfogliatine - Spiedini di Ananas e caciotta
- *Presentazioni in Cristall Ball:* Mandorle, Nocciole - Olive in salamoia
- *Portate Reali:* Fritti misti di cipolle, zucchine, salvia, olive ascolane
- *Bevande:* Prosecco di Conegliano Cocktail all'ananas
- *Succo:* Arancia e pompelmo Acqua minerale

FIORI DI PESCO

Menù

FIORI D'ARANCIO

- *Antipasto:* Millefoglie di melanzane e provola affumicato - Involtini di prugne al vino con Lardo di Colonnata Fagottino pastafillo cacio e pere Selezione di salumi umbri
- *Primi piatti:* Vellutata di funghi profumata con tartufo - Fagottini di asparagi in salsa di formaggi e noci Gnocchetti tre colori al ragù di daino
- *Secondi piatti:* Cosciotto di vitello glassato al peperosa con cipolline in agrodolce - Filetto di maiale all'aceto balsamico con patate sufflè
- *Composizione di frutta:* Piramide di frutta

- *Antipasti*
Freddi: Salmone marinato fresco su letto di misticanza - Melone e gamberetti in salsa rosa - Involtini di bresaola caprino e rucola
Caldi: Insalatina di polipo tiepida - Orzotto ai moscardini al rosso di Montefalco - Tartare di pesce spada con aneto e arancia
- *Primi piatti:* Vellutata di fagioli con dadolata di rana pescatrice Risotto allo zafferano, gamberi e zucchine - Maltagliati con punte di asparagi e pachino.
- *Secondi piatti:* Trancio di spigola su millefoglie di patate al coriandolo Quadretti alla mela verde. Sella di vitello in crosta profumata al tartufo - Nidi di verdure grigliate.
- *Composizione di frutta:* Ventaglioromatico frutta



LOGGE DEL PERUGINO

PARK HOTEL

Logge Wedding Planner:

uno scrigno di idee all'insegna dell'unicità!

Atmosfere ed emozioni, spazi di impeccabile eleganza, dettagli di stile e soluzioni di gusto per stupire, sorprendere, far sognare e rendere magico e senza pensieri questo giorno speciale!

Cosa offriamo....

1. Ricerca della chiesa. Contatti con parroci progettazione ed organizzazione degli spazi e dei tempi.
2. Addobbo floreali. Studio dell'intero allestimento floreale, il cui filo conduttore sarà utilizzato sia nelle varie locations, sia nella realizzazione di tutti gli accessori.
3. Abito Sposa, Abito Sposo e accessori.
4. Abiti Cerimonia.
5. Make up e acconciature.
6. Fedi Nuziali.
7. "Stampa di tutto lo Scritto"
8. Bomboniere, confetti e segnaposto personalizzati.
9. Servizio fotografico e video.
10. Transfer ospiti.
11. Sistemazione ospiti esterni.
12. Lista di nozze.
13. Macchine d'epoca, di lusso e sportive , Carrozze con cavalli bianchi, Lambretta o Vespa Piaggio
14. Musica in chiesa, al ristorante e disbrigo pratiche SIAE. Possibilità di scegliere, ogni tipo di accompagnamento musicale. Dal quartetto d'archi al contemporaneo, dal jazz al blues, dal piano bar al pop.
15. Animazione e fuochi d'artificio. Giocolieri, fachiri, mangiafuoco, maghi illusionisti, trampolieri, spettacoli con tessuto aereo, statue viventi, mimi, burattinai, acrobati, truccabimbi, poeti, cantastorie, cantafiabe, caricaturisti.
16. Babysitting e baby parking. Servizio di animazione con simpatici giochi realizzati da esperti animatori.
17. Altri servizi: feste di addio al celibato e al nubilato, tours, servizio hostess, personal shopper, servizio interpreti... e tutto ciò che riguarda il fantastico mondo del matrimonio

LOGGE DEL PERUGINO

VIALE DEI CAPPUCINI, 7- 06062 CITTA' DELLA PIEVE (PG)

TEL.0578-298927 / 299926 FAX 0578-297340

www.loggedelperugino.it info@loggedelperugino.it



LOGGE DEL PERUGINO

PARK HOTEL

Info tecniche

Tipo di spazio

- Hotel 4 stelle.
- Ristorante.
- Spazio con cucina propria e su richiesta con catering convenzionato.

Capienza e descrizione degli spazi disponibili

- Sala interna, 120 pax.
- Terrazzo - Ristorante con gazebo fisso, fino a 200 pax.
- 2 terrazzi esterni scoperti, fino a 120 pax.
- Spazio di 500 mq da attrezzare con tensostrutture e cucine esterne.

Numero massimo di invitati

- 250 negli spazi dell'hotel.
- Fino a 400 con tensostrutture e cucine esterne.

Periodo di attività: tutto l'anno.

Anticipo consigliato per il contatto: 1 anno.

Esperienza: decennale.

Spazio in esclusiva: sì.

Parcheggio: 2 parcheggi privati all'interno dell'hotel non custoditi, per 200 posti auto.

Possibilità di pernottamento: 24 camere con tariffe speciali. Gli sposi per la prima notte hanno in omaggio una camera superior.

Tipo di cucina: tradizionale umbra.

Modalità di pagamento: a garanzia del matrimonio si richiede acconto del 30% del totale del banchetto (calcolato sul numero probabile delle persone). Il numero definitivo delle persone andrà comunicato 10 gg. prima della data del banchetto e su tale numero si calcolerà il saldo, che dovrà essere effettuato il giorno prima o lo stesso giorno della cerimonia.

Offerte speciali:

Matrimoni da lunedì a giovedì: 10% sul prezzo del banchetto. Matrimoni da Novembre a Marzo: 15% sul prezzo del banchetto. Matrimoni da lunedì a giovedì (Novembre-Marzo): 20% sul prezzo del banchetto. N.B.: gli sconti non sono cumulabili.

LOGGE DEL PERUGINO

VIALE DEI CAPPUCCINI, 7- 06062 CITTA' DELLA PIEVE (PG)

TEL.0578-298927 / 299926 FAX 0578-297340

www.loggedelperugino.it info@loggedelperugino.it