



CASCINA GALIZIA WEDDING

20240929 PRESENTAZIONE

ISOLA TRA VERDE ED ACQUA OASI NELLA NATURA



Cascina Galizia è un'oasi immersa nel rigoglioso verde del Parco della Valle del Ticino dove realizzare il Vostro Matrimonio da Sogno e Stupire i Vostri Ospiti!

L'antica Dimora di campagna, risalente al 1400, è completamente perimetrata da acque sorgive, collocata su una isola naturale, ha un ampio Parco di oltre 13 ettari affacciato lungo il Naviglio Grande.

Unica, esclusiva e di grande bellezza è la sua posizione, un incanto per gli occhi e per la mente, difficile da descrivere e tutta da vivere!

Non per tutti ma certamente per tutti coloro che amano la natura, il verde, il buon gusto, il buon cibo, l'eleganza e il vivere contemporaneo in un luogo pieno di magia!

Per il Vostro Matrimonio proponiamo un servizio di ristorazione curato, attento, che valorizza i prodotti della nostra Azienda Agricola e del Territorio.

Di Giorno Lo stupore della Natura, la Sera lucciole e luci a creare una atmosfera magica. Notti indimenticabili nelle nostre camere e suites per un dolce riposo al canto delle rane.





GLI SPAZI
ALL'APERTO

140.000 MQ IL PARCO



Abitato sin dal XXII secolo A.C. per la sua collocazione Unica Luogo dove il Cielo incontra Terra ed Acqua è elemento di distinzione che rende Unica la Location di Cascina Galizia!

Luogo scelto dai Celti e dai Monaci nell'antichità, mantiene viva la sua Magia ed Aurea incantata anche Oggi.

Il Parco, con grandi prati verdi, boschi ed acqua, invita ed accoglie gli Sposi con i loro Ospiti in un abbraccio dai Colori forti e dal Calore generoso.

Oltre 14 ettari di Parco perimetrano le antiche mura della Cascina per Organizzare le Vostre Indimenticabili Feste di Nozze!



A CONTATTO CON LA NATURA GLI SPAZI PORTICATI



Sui due lati del fabbricato che ospita le sale dedicate ai ricevimenti, grandi e spaziosi i PORTICI che affacciano sulla Natura e sull'immenso Parco della Cascina!

Difficile raccontare la bellezza dei luoghi che stupiscono sempre il visitatore!

Spazio ideale per organizzare intrattenere gli OSPITI
con succulenti BUFFET , BRINDISI e ... BALLI a stretto contatto con la natura e con il giardino che, di notte, si illumina di luci e lucciole!



GLI SPAZI INTERNI

ELEGANZA E GUSTO

SALA DEI LEPROTTI



La sala, con grandi finestre che affacciano sul verde della campagna, è arredata con gusto sobrio e contemporaneo per un ricevimento elegante.

Collocata al piano terra, con i suoi 120 metri quadrati di superficie ospita sino a 110 ospiti ed è direttamente collegata ai Portici ed agli Spazi Esterni della Cascina e del Parco.

Al suo interno ospita Tavoli Imperiali con tovaglie in puro Lino per un Matrimonio Country-Chic con degustazione Placeè di piatti della nostra gustosa e raffinata Cucina.

Cucina legata al Territorio ed ai Sapori della Tradizione rivisti in chiave Innovativa all'insegna del Buon Gusto!

INNOVAZIONE E STUPORE SALA DEGLI AIRONI



A 10 anni dalla ristrutturazione degli Antichi spazi di Cascina Galizia, nella primavera del 2024 si inaugura un Nuovo ampio Salone, di oltre 240 metri, per Grandi Feste ed Eventi!

Lo spazio di grande altezza e con soffitto in legno, Illuminato con suggestivi lampadari a sospensione, crea un'Atmosfera unica ed Inusuale per Stupire Voi ed i Vostri Ospiti!

Cucina e bar a Vista ad uso e servizio esclusivo della grande sala, arredo contemporaneo, colori e materiali naturali, la cornice delle vostre Feste!

Da scoprire!



LE
CAMERE

PER GLI SPOSI



CAMERA ROMANTICA

Per la vostra Giornata Speciale una Romantica Camera dove godere del silenzio e dell'incanto di una Notte in Campagna!

Una sobria Eleganza vi accoglierà per vivere il fascino della natura senza rinunciare al Comfort ed alle tecnologie degli anni 2000.

Ottima per i vostri preparativi e per la Prima Notte di Nozze!

PER GLI OSPITI



CAMERE MATRIMONIALI
CAMERE DOPPIE
CAMERE FAMILIARI

In cascina Galizia, nell'antica Grangia dei Monaci Domenicali, sono state ricavate 14 camere e suites per accogliere gli Sposi con i loro OSPITI!

Un giorno di Festa potrebbe non bastare! Perchè allora non prolungarla con un Piacevole e Riposante Soggiorno!

Per gli Ospiti camere dotate di climatizzazione invernale ed estiva, Tv, frigobar, spugne, linea cortesia e ogni Comfort

**IL TUO MATRIMONIO
COME LO VUOI TU!**



REGOLE

DEL TUO MATRIMONIO



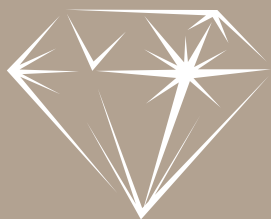
STUPISCI

Rendi Unica la tua giornata!



DIVERTITI

Divertiti e fai Divertire!



BRILLA

Fai Brillare i Sorrisi intorno a Te!



BALLA

Balla e fai Ballare!

Illuminiamo questa Giornata
con tutto la dedizione che Merita!

IL MENU' PERFETTO!



MENU'

DI CHE MENU' SEI?



CLASSICO

Aperitivo di Benvenuto
Mini buffet con 5 stuzzichini salati
Antipasto caldo e due antipasti freddi
Due primi piatti caldi
Un secondo di carne e contorno
Sorbetto & Frutta Fresca
Torta Nuziale



COUNTRY CHICH

Aperitivo di Benvenuto
Gran Buffet
con 18 stuzzichini salati
Due primi piatti caldi
Un secondo di carne con contorno
Sorbetto & Frutta Fresca
Torta nuziale



TOP PARTY

Aperitivo di Benvenuto
Gran Buffet
con 24 stuzzichini salati
Due primi piatti caldi
Un secondo di Carne o di Pesce con contorno
Sorbetto & Frutta Fresca
Buffet di Dolci & Torta nuziale



A MODO TUO

Combinazione dei vari menù
... ma non solo!
Possibilità di definire a Sei Mani
il Vostro Menù di Nozze!

BEVANDE

Con l'aperitivo: Bollicine, Analcolico alla frutta, Acque naturali e gassate, ...
Vino Bianco e Rosso O.P., Acque naturali e gassate con il pasto
Spumante Brut e Moscato con la Torta Nuziale
Acqua, Caffè e Limoncello

DRINK di BENVENUTO

Bollicine dell'Oltrepò
Analcolico alla frutta
Acque naturali e gassate

APERITIVO a Buffet

Mundeghili caldi della Tradizione Lombarda
Crostino con Patè di Fegato e Cipolla Caramellata
Pizza rustica pomodoro e mozzarella filante
Grana padano Dop con Miele e Frutta
Verdure Fritte in Pastella

ANTIPASTI a Placèe

Flan di Verdure dell'Orto
Selezione di Salumi Nostrani
Giardiniera in Agrodolce
Tartare di Manzo Limousine
Cestino di Pane del Fornaio con le farine del Parco Ticino

Due PRIMI PIATTI a scelta

Pasta Fresca di nostra produzione
Riso Carnaroli originale della Galizia

Un SECONDO PIATTO a scelta

Carne di Manzo Limousine delle nostre Cascine
Contorno di Verdure

SORBETTO

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

FRUTTA

Specchi di Frutta fresca di stagione

TORTA NUZIALE

A scelta tra diverse proposte

BRINDISI

Moscato dolce
Spumante Brut

BEVANDE a placèe

Acque minerali naturali e gassate
Vino bianco e rosso da tavola O.P.

CAFFE' e Bevande Calde

GUSTO ED ELEGANZA ... PER TUTTE LE STAGIONI

MENU' CLASSICO

DRINK di BENVENUTO

Bollicine dell'Oltrepò
Spritz
Analcolico alla frutta
Acque naturali e gassate

GRAN BUFFET

Mundeghili caldi della Tradizione
Formaggi DOP della Pianura e delle Valli Lombarde
Grana padana DOP con miele e frutta
Gorgonzola DOP dolce e cremoso
Tartare di Manzo Limousine con Maionese
Salame nostrano al taglio
Coppa, Pancetta e Lardo di cascina con il miele
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
Torta salata uova, ricottina fresca ed erbe
Verdure Fritte in Pastella
Vitello nella Salsa Tonnata su letto d'insalata dell'Orto
Croissant Salati con Carpaccio di verdure e Caprino
Mini Club Sandwich con punta di Petto, Senape e Cipolla
Bigné con Mousse di Mortadella e Pistacchio
Crostino con Patè di Fegato e Cipolla Caramellata
Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino
Pizza rustica pomodoro e mozzarella filante
Cestino di Pane del Fornaio con le farine del Parco Ticino

Due PRIMI PIATTI a scelta

Pasta Fresca di nostra produzione
Riso Carnaroli originale della Galizia

Un SECONDO PIATTO a scelta

Carne di manzo Limousine delle nostre Cascine
Contorno di verdure

SORBETTI

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

FRUTTA

Specchi di Frutta fresca di stagione

TORTA NUZIALE

A scelta tra diverse proposte

BEVANDE a Placè

Acque minerali naturali e gassate
Vino bianco e rosso da tavola O.P.

BRINDISI al Taglio Torta

Moscato dolce
Spumante Brut

CAFFE' e Bevande Calde

COUNTRY ... PER CHI AMA VIVERE NELLA NATURA

MENU' COUNTRY CHIC

DRINK di BENVENUTO

Bollicine dell'Oltrepò & Spritz

Analcolico alla frutta

Acque naturali, gassate e aromatizzate

GRAN BUFFET

Mundeghili caldi della Tradizione

Formaggi DOP della Pianura e delle Valli Lombarde

Grana Padana DOP con miele e frutta

Gorgonzola DOP dolce e cremoso

Tartare di Manzo Limousine con Maionese

Salame nostrano al taglio

Coppa, Pancetta e Lardo di cascina con il miele

Carne Salada di nostra produzione

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi

Mortadella ai Pistacchi

Verdure Fritte in Pastella

Pinzimonio di verdure con olio del Garda

Vitello nella Salsa Tonnata su letto d'Insalata dell'Orto

Croissant salati Carpaccio di verdure e Tartare di Trota

Mini Club Sandwich con punta di Petto, Senape leggera e Cipolla

Bigné con Mousse di Storione mantecato e Pomodoro secco

Pan brioche con burro montato a mano, Salmerino e Aneto

Torta salata uova, ricottina fresca ed erbe

Arancini di Riso allo Zafferano

Crostini con Patè di fegato e cipolla caramellata

Crostini patè di Olive e crema di Ricotta

Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino

Pizza rustica pomodoro e mozzarella filante

Cestino di Pane del Fornaio con le farine del Parco Ticino

Due PRIMI PIATTI a scelta

Pasta Fresca di nostra produzione

Riso Carnaroli originale della Galizia

SECONDO PIATTO a scelta tra

Carne di manzo Limousine delle nostre Cascine con contorno Verdure

Pesce di acqua dolce del Parco del Ticino con contorno Verdure

SORBETTI

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

FRUTTA

Specchi di Frutta fresca di stagione

TORTA NUZIALE

A scelta tra diverse proposte

BUFFET DI DOLCI

Assortimento di pasticceria e dolci al cucchiaio

BEVANDE a placèe

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso a scelta tra una selezione di vini della nostra cantina

BRINDISI al taglio Torta

Moscato dolce

Spumante Brut

CAFFE' e Bevande Calde

ESPLOSIONE DI GUSTO ... PER CHI VUOLE STUPIRE

MENU' TOP PARTY

Un foglio bianco davanti a Te
Un foglio bianco davanti a Voi

Non Ci resta che riempirlo
... di Gusto
... Sapori
... Profumi
... AMORE

MENU' A SEI MANI ... PER UN GIORNO SPECIALE

MENU' A MODDO TUO



MENU'

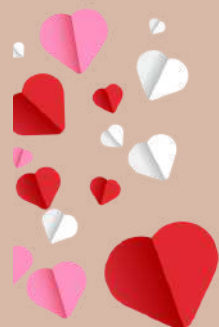
A PARTIRE DA € 80 - IVA 10% ESCLUSA

NUMERO MINIMO garantito di invitati ADULTI da mantenere per USO in ESCLUSIVA

SALA LEPROTTI e un PORTICO: giorni infrasettimanali 60 - venerdì 80 - sabato, festivi 90 ADULTI

SALA AIRONE e un PORTICO: giorni infrasettimanali 80 - venerdì 90 - sabato e festivi 100 ADULTI

Per numeri inferiori e/o per le due sale è chiesto un supplemento per la LOCATION da valutare in relazione al numero di ospiti, servizi richiesti, mese e giorno della settimana



CLASSICO



COUNTRY CHICH



TOP PARTY



A MODO TUO

Menù dedicato per STAFF (fotografi, artisti, ..)

BAMBINI da 1 a 3 anni con antipasti assortiti, penne al ragù o bianche, dolce

BAMBINI dai 3 ai 10 anni con antipasti assortiti, penne al ragù o bianche,
mini hamburger o filettini di pollo croccante con patatine dorate e dolce

OSPITI EXTRA per taglio torta con brindisi e caffè

LA CUCINA



FOTO: G. MARRESE
DANTE MARRESE

Le cucine sono interne alla location, curate dagli Chef della Galizia.

Ogni sala ha la sua cucina per assicurare la migliore qualità dei piatti e del servizio.

I piatti sono interamente preparati con i prodotti della nostra azienda agricola in cui si producono riso, cereali, mais, frutta e si allevano bovini razza limousine.

Per trovare insieme il menù perfetto tre tipologie di menù + 1 e, per ciascuna stagione, una varietà di pietanze tra antipasti, primi e secondi da personalizzare insieme.

Per ospiti con intolleranze o proprie esigenze alimentari le opportune variazioni.

La scelta giusta? La ricchezza e dinamicità del buffet ed una sostanziosa selezione di primi e secondi piatti da servire al tavolo, a seguire sorbetti, taglio torta e ... quello che vuoi tu!

LE STAGIONI

4 le Stagioni dell'Anno
Con i Prodotti della Campagna
I piatti che vi suggeriamo
Per un Matrimonio in Armonia con la Natura



INVERNO

Stagione da Scoprire!
Per un Matrimonio in Cascina
con i tenui colori dei prati a riposo
e del vastissimo cielo



PRIMAVERA

Stagione della Rinascita
Stagione delle Gioie da condividere
Offre l'opportunità di feste
anche all'aperto



ESTATE

Stagione di Sole
e Vacanze da trascorrere
Insieme ai vostri Ospiti!
Per un Matrimonio
che è tutta una festa!



AUTUNNO

Stagione dei Colori
Caldi ed Avvolgenti
per una Giornata Indimenticabile
nella Luce del Giorno
o ... del Tramonto!



BUFFET & ANTIPASTI

a seguito alcune proposte di stagione per comporre il vostro menù a 6 mani

Primavera & Estate

da Aprile a Settembre

Crostino con Caprino ed Erbe aromatiche
Crostino Patè di Olive e crema di Ricotta Fresca
Gazpacho Pomodoro, Cetrioli, Anguria e Stracciatella
Torretta di Parmigiana con Zucchine o Melanzana
Spiedini di Caprese, Pomodoro, Mozzarella e Basilico
Spirali di zucchini, caprino o ricotta e menta
Polpette con Peperoni, zucchini, melanzane
Riso venere con dadolata di verdure colorate
Spiedini di Pollo al Mojito
Mini Burgher di manzo con Maio alla Birra e Cetriolo
Chips di Riso con Guacamole
Plumcake quartirolo, pomodoro e olive
Pinzimonio di verdure con Olio del Garda
Fritattine uova e verdure di stagione
Flan di Zucchina, fusa di Scimudin e mandorle

Autunno & Inverno

da Ottobre a Marzo

Crostino cavolo nero, cipolla caramellata e Toma
Crostino Patè di Olive e Caprino
Gazpacho agli agrumi e barbabietola
Torretta di Patate e Bitto Valtellinese
Spiedino Zucca, Zola e Cacao
Involtini di Verza, Patate e Casera
Polpette con Cavolfiori e Broccoli
Riso Hermes con dadolata di verdure di stagione
Spiedini di Pollo alla Paprika e vin Brulè
Mini burger di manzo, Zola e cipolla caramellata
Cips di mais con lo Storione
Plumcake erba cipollina, Cavolo rosso, Fontina
Frittatina Uova e verdure di stagione
Pane tostato, Lingua di manzo, salsa verde, rafano
Flan di Zucca, fusa di Taleggio, Crema di Castagne
Pasticcini di polenta, miele e lardo





PRIMI

Primavera & Estate

da Aprile a Settembre

LE PASTE FRESCHE

GNOCCHI

Pesto, pomodorini confit, pinoli e ricotta grattata

Asparagi, fusa di formaggio di pianura, zest limone

LASAGNETTA

Zucchine, scamorza filante, besciamella al Basilico

Fagiolini, patate, pesto al basilico, pinoli, besciamella

FAGOTTINO

Ricotta, melanzana e zuccina, crema di Pomodoro

Ricotta e asparagi, crema all'Uovo alla carbonara

Ricotta, ortiche di campo, fusa di grana, lavanda

I RISOTTI

Limone bruciato, aromi, mirtili e Caprino

Frutti di bosco con fusa di Taleggio Dop

Limone, menta, gelato al Grana Padano Dop

Ortiche, Polline, fusa di Scimudin

Melanzana, Caprino e Aneto

Pomodoro, Stracciatella e Basilico

Autunno & Inverno

da Ottobre a Marzo

LE PASTE FRESCHE

GNOCCHI

Ragù di Ossobuco, Casera e zafferano

Zucca, nocciole, fusa di Formaggio di montagna

LASAGNETTA

Ragù di manzo limousine e provola

Millefoglie di Patate, Zucca, Cavolo nero e Bitto

Carciofi e Ragù di manzo bianco

FAGOTTINO

Ricotta e radicchio su crema di provola

Ricotta, cime di rape su crema di funghi porcini

Ricotta, spinaci su fusa di di grana e zafferano

I RISOTTI

Mascarpone, cedro e fondo al fieno

Barbabietola, caprino e aneto

Zucca, Zola, nocciole e cacao

Cavolo nero e chips di pancetta e cavolo

Funghi porcini, Salsiccia e taleggio

Zafferano, ossobuco e gremolada





SECONDI

Primavera & Estate

da Aprile ad Settembre

MANZO E MAIALE

Tagliata di manzo, crema ai frutti rossi, ortaggi

Arrosto cotto a bassa temperatura rosolato al burro, fondo di cottura, ortaggi di stagione

Manzo cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e zucchine alla menta

Filetto di maiale in crosta di erbe, olio del Garda, crema di verdura, spadellata di ortaggi

Carpaccio di manzo, scaglie di grana, olio del Garda all'erba cipollina, verdure a crudo

Pancia di manzo cotta al barbecue, insalata di patate, cetrioli e yogurt

Biancostato laccato al miele ed erbe di campo, scarola spadellata, olive, pomodorini confit

PESCE DI ACQUA DOLCE (Solo per menù top Party)

Filetto di Trota salmonata marinata alla barbabetola, insalata estiva, yogurt aromatizzato, crumble di pane

Filetto di Salmerino, ratatouille di melanzane, zucchine, sedano, pomodoro, peperone, pinoli ..

Autunno & Inverno

da Ottobre a Marzo

MANZO E MAIALE

Tagliata di manzo, verdure spadellate di stagione, fondo bruno al fieno

Arrosto farcito uvetta e fichi secchi, purè di carote al cardamomo e funghi spadellati

Brasato al cacao, polenta di mais, fontina al tartufo

Gran bollito con salsa verde, mostarda, verdure

Filetto di maiale in crosta, zucca, zola e nocciole

Biancostato laccato al miele ed erbe, spinacio spadellato, patate al forno

Manzo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, puntarelle e finocchi

Casseoela della tradizione, crostini di polenta

PESCE DI ACQUA DOLCE (Solo per menù top Party)

Filetto di Trota salmonata, soffice di patate, olive, radicchio caramellato, crumble di pane nero

Filetto di Salmerino alle erbe aromatiche, funghi, spinacio spadellato, crema di zucca



SCEGLI LA TUA TORTA



Crostata

Gustosa frolla
Crema pasticcera
Frutta fresca



Chantilly

Pan di Spagna
Crema Chantilly
Frutta e Frutti di Bosco
Decorazione di Frutta
Decorazione di Fiori



Speciali

Cake design
Realizzata da maestro
pasticcere coordinata
allo stile dell'evento



FRUTTA BUFFET DI DOLCI



Frutta

Specchi di Frutta Fresca
scelta tra i prodotti
di stagione
ed i più amati dagli ospiti



Mini Pasticceria

Brauni al Cioccolato
Tortino al Mais
Tortino al Cioccolato
Crostatata con confettura
Bigné alle creme



Dolci al cucchiaino

Tiramisù
Cheese cake al Limone
Panna cotta ai frutti
Mousse al Cioccolato
Mousse alla Frutta

Ove non già previsto nel menù
Il Buffet di Dolci può essere quotato su richiesta

SORPRENDI CON IL CARRETTO DEI GELATI



Sorbetti di Frutta

Con ingrediente la nostra frutta non contengono latte e sono interamente prodotti da noi.
Nel carretto proponiamo 4 gusti differenti



Gelato al Fiordilatte

Con ingrediente il latte delle cascine del territorio viene prodotto fresco dalle nostre mastre gelataie



Gelato al Cioccolato

L'immane Cioccolato si abbina a Frutta e Fior di latte

Il carretto dei Gelati viene quotato su richiesta

QUALE OPEN BAR ?



Tavolo dei Digestivi

Tavolo allestito con 6 tipologie di digestivi della Cascina serviti con piccola pasticceria secca



Cocktail della Cascina

Cocktail della cascina preparato con nostri ingredienti e personale. Proposta di 3 differenti tipologie di Cocktail



Cocktail degli Sposi

Cocktail degli sposi con 3 tipologie di cocktail. A nostra cura servizio, ghiaccio e bicchieri, a vostra cura tutti gli ingredienti necessari per la preparazione dei Cocktail

Il servizio OPEN BAR non è incluso nei menù e viene quotato su richiesta

QUALE FINE GIORNATA ?



E se proprio non vuoi che termini la tua festa, perchè non offrire ad ospiti e amici più cari, che come te non se ne vogliono andar via, una gustosa Spaghetтата aglio, olio e peperoncino!

Quotazioni Servizio su richiesta

SCEGLI LE TUE BOMBONIERE



Riso

Iniziamo con il Riso, di nostra produzione, simbolo di prosperità ed abbondanza, per un segnatavolo o una piccola e gustosa bomboniera



Confetture

Prodotte con la frutta di Cascina Galizia, da sole o abbianate ad altri nostri prodotti per una bomboniera tutta da gustare



Testimoni

Per i Vostri testimoni confezioniamo cesti con i prodotti della nostra Cascina e del territorio per una bomboniera che sarà sicuramente apprezzata!

Bomboniere per ogni fascia di prezzo e gusto!

LA CONFETTATA



In aggiunta a tutti i servizi già proposti per il vostro evento con la nostra Event e Wedding Designer Vi possiamo proporre anche il servizio di allestimento della confettata e di confetteria!

Quotazioni Allestimento confettata con confetti, caramelle e sacchetti su richiesta



IL
RITO SIMBOLICO

NEL PARCO RITO SIMBOLICO



Nel parco ... o sotto i porticati in caso di maltempo, per gli sposi che si si sposano con rito civile in comune, possibilità di allestire il Rito Simbolico per rinnovare le promesse davanti a tutti i vostri ospiti!

Quotazioni per la messa a disposizione ed allestimento degli spazi su richiesta



LA
MUSICA

FARE FESTA CON LA MUSICA



Nel parco, sotto i porticati o all'interno delle sale possibilità di ospitare Musicanti, Band e DJ per allietare la vostra festa di Matrimonio.

In 10 anni di esperienza abbiamo conosciuto molti musicisti e possiamo anche suggerirvi quelli a voi più adatti !



LE
LUCI

CHE LA NOTTE SIA UNA FESTA INCANTO DI LUCI



Nel parco, sotto i porticati o all'interno delle sale possibilità di creare un'atmosfera unica con luci e colori!

A nostra cura possibilità di allestimento di gazebo con luci, per il taglio torta, fontane luminose, ventagli fumanti e ... molto altro ancora.

Quotazioni in relazione alle vostre richieste



GLI ALLESTIMENTI I FIORI

DILLO CON I FIORI

Progettiamo allestimenti curati per regalare alle coppie che ci scelgono decorazioni floreali che sanno emozionare e accompagnare lo stile della location e dell'evento !

Realizzazioni a cura della nostra Event e Wedding Designer!

Quotazioni su richiesta per composizioni ed allestimenti Floreali pensati per rendere al Top la vostra festa di matrimonio!



SPECIFICHE SUL SERVIZIO WEDDING

PRANZO:

Inizio servizio ore 12.30-13.00

Termine servizio ore 18.30-19.00

Durata servizio 6 ore

CENA:

Inizio servizio ore 18.00-18.30

Termine servizio ore 24.00-24.30

Durata servizio 6 ore

Per chi desidera anticipare o rimanere oltre gli orari sopra indicati può farne richiesta all'atto della prenotazione per concordare gli spazi da mettervi a disposizione e servizi.

Costo servizio per occupazione spazi extra orario comprensivi di personale di sala, acqua e caffè da quotare in base alle richieste.

IL SERVIZIO INCLUDE:

Consulenza agli sposi per tutta la durata dell'organizzazione

Tutto ciò che è indicato nei vari menù

Prova menù per i due sposi prima dell'evento presso il nostro ristorante

Tavoli a buffet allestiti sotto i porticati (all'interno delle sala nelle stagioni fredde)

Tavoli di appoggio collocati sotto i portici e nel giardino

Tovagliato in lino per il pranzo o cena a Placeè

Calici in vetro, posateria, mini porcellane per finger-food, stoviglie in porcellana

Stampa dei menù sui tavoli

Personale di servizio in camicia bianca e grembiule logato

Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze o specifiche esigenze alimentari

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

Si può opzionare una data per un massimo di 15 giorni senza impegno.

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 20% circa, secondo acconto del 30% circa un mese prima, terzo acconto del 20% 7 giorni prima della cerimonia, saldo anticipato o al termine dell'evento direttamente in loco.

All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati, 30 giorni prima il numero delle persone che hanno confermato, 7 giorni prima il numero definitivo con indicazione di eventuali bambini e di persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.

Il numero comunicato 7 giorni prima sarà ritenuto valido al fine del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 4 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

