

MENU' BANCHETTI



VILLA GARDEN



Villa Garden è una splendida location immersa in un panorama mozzafiato sulle colline di TROPEA. Un ambiente unico ed elegante, una cucina attenta e genuina e uno staff disponibile a rendere unico il vostro evento.

Due sale dedicate ai banchetti, fino a 100 invitati, con luminose vetrate che consentono una meravigliosa vista sulla piscina.

Nei momenti di festa, ci si deve solo lasciar andare e vivere il piacere della compagnia delle persone care. **A tutto il resto, pensiamo noi.**

Il nostro staff qualificato curerà ogni dettaglio per accogliere anche le richieste più esigenti. Conosciamo bene l'importanza di certi momenti, ogni cosa deve essere all'altezza.



PROPOSTA 1

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Salmone affumicato in crosta di pane

Carpaccio di polipo su letto di rucola e grana

Cocktail di gamberi

Gratin di crostacei

Pasticcio di melanzane e cozze

PRIMI PIATTI

Duetto di Risotto ai frutti di mare in crema di zucchini
e Paccheri con crostacei e pomodori confit

VILLA GARDEN

SECONDI PIATTI

Tris di spada gratinato al pistacchio di Bronte,

Gamberoni in pasta Kataifi con patate novelle

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 2

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Veline di polpo in millefoglie di ananas su giardinetto di rucola

Fagottino di salmone con cuore di mozzarella

Gambero in pasta kataifi e glassa di aceto balsamico

Tortino di spatola alla mediterranea

PRIMI PIATTI

Mantecato di riso con gamberi e radicchio

Scialatelli con perle di cernia bianca pomodorini di Pachino e rucola

VILLA GARDEN SECONDI PIATTI

Medaglione di pesc spada alle mandorle

Cupolino di oratina alla moda dello chef

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 3

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Carpaccio di pescespada al pepe rosa su veli di mela
Duetto di tonno e salmone affumicati con crostini e ricciolo di burro
Gambero in veste di zuccina e confettura di pomodori verdi

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con gamberi pesto verde e quadrucci di pomodoro
Casarecce di Calabria con salsa all'aragosta

SECONDI PIATTI

Involtini di pescespada ai funghi porcini
Trancio di cernia ai sapori di Calabria

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 4

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Millefoglie di melanzane con pesce spada

Cupoletta di carpaccio di tonno con cicorietta e lamelle di pecorino del Poro

Insalatina di mare fantasia del mediterraneo

Gamberetti in salsa rosa

PRIMI PIATTI

Crespelle ai frutti di mare

Mantecato di riso con aragosta zucchinette e champagne

VILLA GARDEN

SECONDI PIATTI

Pesce spada in crosta di pistacchio di Bronte

Gamberone in pasta ffillo ai semi di papavero nero

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 5

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Carpaccio di polipo su letto di rucola e grana

Gamberetti in salsa rosa

Gratin di crostacei

PRIMI PIATTI

Paccheri ai crostacei

Risotto ai frutti di mare in crema di zucchine

SECONDI PIATTI

Orata in crosta di pistacchio di Bronte

Anelli di calamari con Patate Novelle

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 6

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Insalata di polipo con patate silane

Gamberoni in pasta fillo

Millefoglie di melanzane e salmone

PRIMI PIATTI

Scialatelle con crema di zucchine e scampi

Risotto radicchio e salmone

SECONDI PIATTI

Trancio di salmone alle erbe

Medaglione di pesce spada gratinato al pistacchio

Insalata verde

FRUTTA

Ananas caramellato con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 7

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi, Finger food fantasia dello Chef

ANTIPASTO

Ventaglio di salumi

Prosciutto San Daniele,

Sformatino di patate e ricotta

PRIMI PIATTI

Paccheri trafileti con speck croccante

e asparagi selvatici

Risotto ai funghi porcini con julienne di zucchine

SECONDI PIATTI

Medaglioni di manzo in salsa a gusto dello Chef

con petali di patate

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia di frutta con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 8

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi e Finger food a scelta dello chef

ANTIPASTO

Ventaglio di salumi

Prosciutto San Daniele,

Sformatino di patate e ricotta

PRIMI PIATTI

Paccheri trafiletti con speck croccante

e asparagi selvatici

Risotto ai funghi porcini con julienne di zucchine

VILLA GARDEN

SECONDI PIATTI

Medaglioni di manzo in salsa a gusto dello Chef

con petali di patate

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia di frutta con Gelato

Vino e bevande incluse

PROPOSTA 9

APERITIVO DI BENVENUTO

Analcolico base frutta, Spumante brut di nostra selezione, Acqua,
Rustici a scelta, Olive verdi e Finger food a scelta dello chef

ANTIPASTO

Ventaglio di salumi

Tris di polpettine a gusto dello Chef,

Verdurine gratinate

PRIMI PIATTI

Trofie ai funghi porcini, salsiccia e ricotta affumicata

Risotto con Speck e radicchio

SECONDI PIATTI

Millefoglie di vitella con crema di zucchine e funghi porcini

con Patate novelle

Insalata verde

FRUTTA

Macedonia di frutta con Gelato

Vino e bevande incluse

SERVIZI EXTRA

Addobbo Extra Sala Ricevimenti

Aperitivo Extra a bordo piscina

Torta

Dolci e dessert

Confettata

Prosecco di fascia superiore (Santero, Bellucchi, Ferrari)

Gran Buffet di frutta, dolci e gelato

Open Bar (liquori, birra e distillati)

Sala in esclusiva per evento diurno

Sala in esclusiva per evento serale



La fiducia che riponiamo nei nostri Clienti, ci permette di accettare una prima prenotazione verbale per opzionare la data, seguita dalla stesura di una conferma scritta con relativa caparra.

Il menù definitivo potrà essere stabilito un paio di mesi prima della data dell'evento, previo appuntamento. In tale sede si discuterà anche dell'allestimento dei tavoli e della scelta degli addobbi.

Per quanto riguarda il numero degli invitati, le notevoli differenze vanno comunicate almeno 30 giorni prima (previa verifica della capienza) e il numero definitivo deve essere confermato 10 giorni prima, con la possibilità di modificarlo nel limite del 10% fino a 48 ore prima del banchetto.

La Direzione

