

PROPOSTE RINFRESCO DI MATRIMONIO 2020



Ai gentili futuri sposi,

Vivi l'atmosfera unica di Corte San Ruffillo e lasciati coccolare dalla bellezza di questi luoghi, nell'armonia tra storia e natura.

Per il vostro giorno unico ed indimenticabile, proponiamo 3 possibili menu.






BUFFET DI BENVENUTO


Tagliere di salumi di produzione Corte San Ruffillo  

Tagliere di formaggi misti selezionati con le composte biologiche di Corte San Ruffillo in abbinamento







Spianate sfornate dai nostri Chef farcite




Tranci di pizza sfornata dai nostri Chef   

Salatini misti di pasta sfoglia 




-

Insalatina di pollo al basilico   




Roast beef con rucola e scaglie di grana 



Vitel tonnè mignon   





Bruciatini radicchio e aceto balsamico  




Rollatina di coniglio in porchetta   




-

Insalatina di riso venere con piselli e formaggio    

Cous-cous con pomodorini secchi, capperi e pesto  

Frittatine alle verdure dell'Orto biologico di Corte San Ruffillo    

Piccoli spiedini caprese   

Pinzimonio di verdure di stagione dell'Orto biologico di Corte San Ruffillo   

Creme assortite di verdure di stagione dell'Orto biologico di Corte San Ruffillo   

Orzo perlato di Corte San Ruffillo alle verdure del nostro Orto biologico.   


www.cortesandruffillo.it - eventi@cortesandruffillo.it - +39 0543 934674

Il costo a persona è IVA inclusa e comprende coperto, pane sfornato dai nostri Chef e caffè. Corte San Ruffillo non risponde circa allergie o intolleranze che non siano state preventivamente comunicate per iscritto. È possibile concordare una variazione per accontentare particolari esigenze alimentari, ogni modifica in tal senso può comportare una maggiorazione di prezzo concordata preventivamente.


PRIMA PROPOSTA

€70,00 a persona

Buffet di benvenuto

La prima proposta include tutte le pietanze indicate con il simbolo 

Primi

Gnocchetti di ricotta e zafferano, zucchine e menta su coulis di pomodorini 

oppure

Garganelli artigianali al ragù bianco di coniglio nostrano profumato alla salvia

-

Crespelle gratinate ripiene di ricotta e spinaci con coulis di pomini. 

Secondo

*Filettino di maialino avvolto al bacon col suo fondo di cottura
con patate al forno e fricò di verdure*

BEVANDE

In accompagnamento al buffet

Vino bianco spumante

La nostra idea di Bellini

Succhi di frutta

Acqua Naturale e Frizzante

-

Al tavolo

Vino bianco fermo AmorMio della cantina Corte San Ruffillo

Vino rosso Sangiovese Superiore 2017 della cantina Corte San Ruffillo

Acqua Naturale e Frizzante


www.cortesandruffillo.it - eventi@cortesandruffillo.it - +39 0543 934674

Il costo a persona è IVA inclusa e comprende coperto, pane sfornato dai nostri Chef e caffè. Corte San Ruffillo non risponde circa allergie o intolleranze che non siano state preventivamente comunicate per iscritto. È possibile concordare una variazione per accontentare particolari esigenze alimentari, ogni modifica in tal senso può comportare una maggiorazione di prezzo concordata preventivamente.

SECONDA PROPOSTA

€85,00 a persona

Buffet di benvenuto

La prima proposta include tutte le pietanze indicate con il simbolo 

Primi

Passatelli romagnoli asciutti al ragù di verdure dell'Orto biologico di Corte San Ruffillo e scaglie di pecorino 

-

Lasagnetta gratinata al forno con funghi misti di sottobosco, taleggio, salsiccia e tartufo nero

Strozzapreti con ragù di verdure e pesto leggero al basilico

Secondo

Lombetto di vitello avvolto al crudo di Parma, salsa al rosmarino con patate al forno

BEVANDE

In accompagnamento al buffet

Vino bianco spumante della cantina Corte San Ruffillo

La nostra idea di Bellini

Lo Spritz per Corte San Ruffillo

Succhi di frutta

Acqua Naturale e Frizzante

-

Al tavolo

Vino bianco fermo AmorMio della cantina Corte San Ruffillo

Vino rosso Sangiovese Superiore 2017 della cantina Corte San Ruffillo

Acqua Naturale e Frizzante

www.cortesanruffillo.it - eventi@cortesanruffillo.it - +39 0543 934674

Il costo a persona è IVA inclusa e comprende coperto, pane sfornato dai nostri Chef e caffè. Corte San Ruffillo non risponde circa allergie o intolleranze che non siano state preventivamente comunicate per iscritto. È possibile concordare una variazione per accontentare particolari esigenze alimentari, ogni modifica in tal senso può comportare una maggiorazione di prezzo concordata preventivamente.


TERZA PROPOSTA

€100,00 a persona

Buffet di benvenuto

La prima proposta include tutte le pietanze indicate nella pagina “Buffet di Benvenuto”

Primi

Tortelli di ricotta, erbe e pinoli con burro profumato al tartufo su crema di parmigiano 

Risotto carnaroli mantecato allo zafferano, petto d’oca affumicato e sentore di limone

Cappelletto ripieno di carne saltati con scalogno, zucchine e menta

Secondi

Cuore di costata di vitello alle erbe aromatiche in crosta di pasta sfoglia dorata, su una crema di parmigiano con gateau di patate e formaggio

Mignon di petto d’anatra all’arancia e pepe rosa con spinaci al limone

Frutta in bellavista in abbinamento con la torta nuziale 

BEVANDE

In accompagnamento al buffet

Vino spumante bianco o rosé metodo classico

(da stabilire assieme ai futuri sposi all’interno della nostra selezione)

La nostra idea di Bellini

Lo Spritz per Corte San Ruffillo

Succhi di frutta

Acqua Naturale e Frizzante

-

Al tavolo

Vino bianco fermo e vino rosso della cantina Corte San Ruffillo

(entrambi i vini da stabilire assieme ai futuri sposi all’interno della nostra selezione)

Acqua Naturale e Frizzante

www.cortesandruffillo.it - eventi@cortesandruffillo.it - +39 0543 934674

Il costo a persona è IVA inclusa e comprende coperto, pane sfornato dai nostri Chef e caffè. Corte San Ruffillo non risponde circa allergie o intolleranze che non siano state preventivamente comunicate per iscritto. È possibile concordare una variazione per accontentare particolari esigenze alimentari, ogni modifica in tal senso può comportare una maggiorazione di prezzo concordata preventivamente.

VINO

I prezzi dei menu includono:

1 bottiglia ogni 3 invitati tra aperitivo e taglio della torta, più

1 bottiglia ogni 3 invitati per la cena al tavolo.

Le disponibilità superiori di bottiglie saranno concordate in fase contrattuale di definizione del menu.

OPEN BAR

L'opzione **Open Bar** va concordata in fase di definizione del menu e sarà composta da una selezione di 4 basi alcoliche (da stabilire insieme), che ci permetteranno di preparare 5/6 diversi drink.

Modalità di conteggio:

Conteggio all you can drink: €12 a persona, conteggiato sul numero totale degli adulti

Conteggio numerico: €4,50 a drink

Conteggio su base oraria: €420/ora per 1 barman a disposizione

ANGOLO DIGESTIVI

L'angolo digestivi sarà composto da *2 liquori, 2 amari e 1 grappa*, stabiliti nel dettaglio insieme agli sposi in fase di definizione del menu.

Modalità di conteggio:

Conteggio forfetario: €6 a persona, conteggiato sul numero totale degli adulti

Conteggio numerico: €3 a bicchiere

CONFETTATA

La confettata di Corte San Ruffillo propone Confetti di Sulmona e viene presentata con l'indicazione dei gusti, all'interno dei nostri cristalli e ceramiche, su un tavolo imbandito. Corte San Ruffillo propone 4 gusti a €200 (5kg di confetti) oppure 8 gusti a €300 (8 kg di confetti), che gli sposi possono scegliere all'interno della nostra selezione in fase di definizione del menu.

Abbellimenti e decorazioni floreali possono essere aggiunti a carico degli sposi.