



Proposte per il Ricevimento di Nozze

Palace Grand Hotel Varese - Via Manara, 11 - 21100 Varese
www.palacevarese.it



*Palace Grand Hotel Varese... una splendida terrazza affacciata sul Monte Rosa,
un grande parco secolare per il vostro ricevimento di nozze.
Tre sale dedicate ai banchetti, fino a 250 invitati, con luminose vetrate ed un grande salone
da ballo. Il tutto immerso in un'atmosfera d'altri tempi, fra le magnifiche
architetture Liberty ed i preziosi arredi dell'Epoca.
Fascino eleganza ed esclusività, accompagnati da un servizio impeccabile e una
cucina di alto profilo...*

Palace Grand Hotel... un sogno nel cuore di Varese

MENU KURSAAL

Gran Buffet degli Aperitivi

ISOLA DEI PICCOLI FRITTI

Code di gambero
Mozzarelline dorate
Mini zucchine, punte di asparagi e fiori di zucca
Dadini di melanzane
Pesciolini di lago
Olive ripiene
Crocchette di patate
Foglie di salvia in pastella e pettole verdi al prezzemolo

ISOLA DEI RUSTICI

Salame di Felino e cubetti di mortadella
Rollini di salciccia in sfoglia dorata
Provolone dolce e caciottina toscana
Tomini alla piastra
Grana stagionato in forma con uva e noci
Piccoli canapè con coppa, gorgonzola e pancetta arrotolata
Assortimento di grissini stirati a mano
Trancetti di focaccia tradizionale alle olive e al rosmarino
Bocconcini soffici alle noci

ISOLA VEGETARIANA

Bicchierini di caprese
Trancetti di torta salata
Insalata di farro estiva
Strudel alle verdure mediterranee
Bicchierini di crudité
Crostini di pane con pomodori al basilico
Bruschette con zucchine marinate e caponatina in agrodolce
Piccole verdure grigliate

ISOLA DEL PESCATORE

Mini aspic in tartelletta al pesce spada
Crostino di pane con mousse di tonno e capperi
Dadini di salmone norvegese
Barchette con tonno, rucola e pepe creolo
Insalatina tiepida di seppioline e moscardini con gocce di pesto
Spada leggermente affumicato con cetriolo e salsa esotica
Polipo in carpaccio con infusione al basilico e caponatina di verdure



Al tavolo

PRIMI PIATTI (2 a scelta)

Risotto con punte di asparagi di campo e gocce di pesto

Risotto con code di gamberi e julienne di zucchine

Tortello alle melanzane con dadolata di pomodori e basilico al burro spumeggiante

Ravioli al branzino con burro spumeggiante al finocchietto

Piccole trofie con calamaretti, zucchine e maggiorana

Maccheroncini al torchio con melanzane, pesce spada fresco e finocchietto selvatico

Involentino di crêpe croccante alla crema di robiola e asparagi

Lasagnetta verde al ragù di vitello e crema di parmigiano

Fazzoletto gratinato con carciofi, fonduta di pecorino e battuto di pepe nero

SECONDI DI PESCE (1 a scelta)

Scaloppa di pesce spada su letto di patate alle erbe e olio al basilico

Orata con gratin di verdure estive

Spigola al forno con pachino, patate e rosmarino

Trancio di salmone selvaggio con sfoglia croccante, e salsa leggera al cren

Cernia in crosta di pane su letto di misticanza e riduzione al balsamico

SECONDI DI CARNE (1 a scelta)

Medaglione di vitello bardato al bacon con carciofi dorati

Mini carrè di agnello in leggera panure di pistacchi e croccante di patate

Vitellina arrosto su letto di taccole e crescione

Filetto di manzo su spinacini freschi e salsa al parmigiano

Petto d'anatra scaloppata su letto di asparagi e fagiolini



DESSERT (1 a scelta)

Semifreddo al fiordilatte con fragoline di bosco al rosolio

Carpaccio di ananas marinato al maraschino con fragole e lime

Gelato alla mela verde e ribes

Bavarese variegata al sottobosco

TORTA NUZIALE a Vostra scelta

CAFFÈ ESPRESSO

La Cantina

PER L'APERITIVO

Prosecco di Valdobbiadene

Cocktail analcolico alla frutta

Succo di arancia

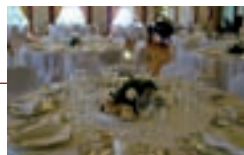
Acqua minerale naturale e gassata

PER IL RICEVIMENTO

Acqua minerale naturale e gassata

Selezione di vini bianchi e rossi

Spumanti italiani



MENU AVORIO

Prosecco

Cocktail analcolico alla frutta

Verdure pastellate

Assortimento di bruschette

Piccola pasticceria salata

Carpaccio di spada su mistanza di verdure all'olio aromatico

Trofiette di grano duro con moscardini, zucchine in fiore e gocce di pesto

Filetto di branzino alla mediterranea con olive taggiasche ed olio extra

Sorbetto al pompelmo rosa

Torta chantilly alle fragole

Caffè espresso

Acqua minerale naturale e gassata

Selezione di vini bianchi e rossi

Spumanti italiani



MENU LIBERTY

Prosecco

Cocktail analcolico alla frutta

Olive all'ascolana

Bicchierini di caprese

Cubetti di formaggio con uva e noci

Flan di zucchine con fonduta leggera al parmigiano

Caramelle rosse al burro spumeggiante e scaglie di pecorino di fossa

Vitellina arrosto su letto di taccole e crescione

Gelato al miele e semi di sesamo

Torta chantilly alle fragole

Caffè espresso

Acqua minerale naturale e gassata

Selezione di vini bianchi e rossi

Spumanti italiani



PORTATE NON INCLUSE

Antipasto al tavolo (1 a scelta)

Carpaccio di polipo con infusione al basilico e verdure in agretto
 Insalata tiepida di moscardini e seppioline con piccole verdure
 Carpaccio di spada su misticanza di verdure all'olio aromatico
 Filetto di melanzane in carrozza, pomodori secchi ed erbe di campo
 Cestino di sfoglia croccante con flan di patate e formaggi freschi, ortaggi e fiori estivi
 Emincè di bianco di faraona con pomodorini freschi e verdure speziate
 Carpaccio di manzo aromatizzato al balsamico con crudità di ortaggi
 Sfogliata di vitello in salsa tonnata leggera e capperi in fiore

Gran buffet dei dolci

A vista: Grande assortimento di crêpes alla lampada con crema all'arancia, al cioccolato e al Gran Marnier

Frutta fresca: Assortimento di frutta tagliata in coppe separate
 Melone aromatizzato al porto

Semifreddi: Semifreddo alla crema con zuppetta di frutti rossi
 Bavarese alla pesca bianca con salsa di cioccolato al latte
 Bianco mangiare al cocco con sala alla Batida

Al cucchiaino: Spuma soffice al cioccolato con granella di pistacchi di Bronte
 Bavarese ai frutti di bosco con mandorle filettate
 Crema al tiramisù con praline di fave di cacao

Mignon: Assortimento di pasticceria mignon

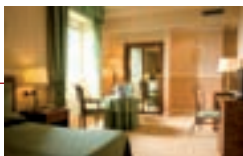
Open bar con pasticceria Selezione di liquori, amari, grappa e limoncello, bibite, succhi di frutta, spumante della nostra selezione, pasticceria mignon, assortimento di "chupitos" di cioccolato, spiedini di frutta di stagione, coppa con i vostri confetti.

American bar con pasticceria Cuba Libre, Mojito, Long Island ice tea, Caipiriña, Caipiroska, Negroni, Americano, Gin Tonic, Gin Lemon, Sex on the Beach, soft drinks alla frutta, assortimento di liquori, bibite, succhi di frutta, pasticceria mignon, coppa con i vostri confetti.

SERVIZI NON INCLUSI

Formula 5 Stelle

- ★ Gran carrello dei liquori
- ★ La data in esclusiva (nessun altro ricevimento di nozze nello stesso giorno)
- ★ Tovagliato e copri sedia avorio
- ★ Centro-tavola di fiori freschi
- ★ Stampa dei menu e del tableau per la disposizione dei tavoli
- ★ Sottopiatte e piattini pane in argento
- ★ Fragole e champagne in camera per la prima notte di nozze



Caratteristiche tecniche ed organizzative

Posti a sedere in sala Kursaal	220 senza pista da ballo o buffet 160 con pista da ballo o buffet
Posti a sedere in sala Avorio	90 senza buffet 70 con buffet
Tavoli rotondi	30 da 10 posti e 5 da 12 posti
Pista da ballo	solo in sala Kursaal, centrale da 5 mt diametro
Spazi per aperitivo	120 terrazza bar (tempo permettendo) 200 tenso-struttura nel parco (" ")
Colori tovagliato	bianco /avorio in fiandra
Tipologia di cucina e servizio	portate abbondanti già impiattate e guarnite
Guardaroba custodito	2 euro per persona
Utilizzo della sala e degli spazi concordati	fino alle 19.00 per il pranzo fino alla 1.00 per la cena (supplementi da concordare in base alle vostre esigenze)

Tempi di Servizio

Aperitivo standard	45 min circa
Aperitivo ricco a buffet	1.30 circa
Portate regolari	20-25 minuti cad. (sulla base di 100 ospiti)

L'eventuale musica dal vivo dovrà cessare alle 00.30, nel rispetto del sonno dei Clienti d'albergo

Omaggi

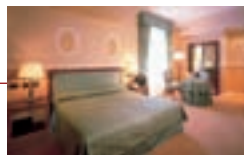
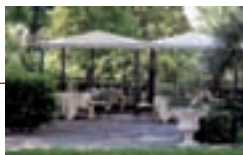
Cena di prova per 2 presso il ristorante se contestuale alla caparra
Una Jr Suite per la prima notte di Nozze
Camera d'appoggio per eventuale cambio/allattamento bambini molto piccoli
Servizio parcheggiatori



Quotazioni e modalità di conferma

Menu Kursaal:	100 euro per persona con bevande
Menu Avorio :	75 euro per persona con bevande
Menu Liberty:	75 euro per persona con bevande
Menu bambini:	30 euro pasta corta al pomodoro e basilico, cotoletta o hamburger con patatine fritte, torta nuziale
Menu staff:	30 euro aperitivo e 2 portate a discrezione dello chef
Antipasto servito:	5 euro per persona
Gran Buffet dei dolci:	15 euro per persona
Open bar:	9 euro per persona
American bar:	15 euro per persona
Formula 5 stelle:	20 euro per persona
Bambini:	gratis fino a 2 anni (senza posto assegnato) Dai 3 agli 8 anni 50% di sconto sul menu scelto oppure menu dedicato
Conferma:	caparra di 2.000 euro per fissare la data e la sala
Eventuali Ospiti per la prova del menu:	50% del valore del menu scelto

I prezzi si considerano validi per un minimo di 70 ospiti. Il numero di persone comunicato entro 4 giorni lavorativi dalla data del ricevimento sarà ritenuto valido ai fini della fatturazione





CONTATTI

Palace Grand Hotel Varese

Via Luciano Manara, 11 - 21100 Varese

Tel +39 0332 327100

Fax +39 0332 312070

info@palacevarese.it

www.palacevarese.it



L'eleganza del Grand Hotel e l'accoglienza di uno staff altamente qualificato renderanno indimenticabile il giorno più bello della vostra vita !