



## *Proposte per il Ricevimento di Nozze*

Palace Grand Hotel Varese - Via Manara, 11 - 21100 Varese  
**[www.palacevarese.it](http://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

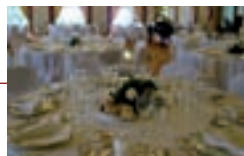
Acqua minerale naturale e gassata

**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

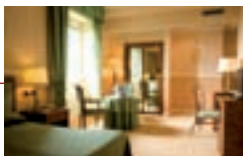
**Open bar con pasticceria** Selezione di liquori, amari, grappa e limoncello, bibite, succhi di frutta, spumante della nostra selezione, pasticceria mignon, assortimento di "chupitos" di cioccolato, spiedini di frutta di stagione, coppa con i vostri confetti.

**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

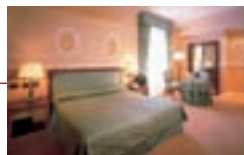
Cena di prova per 2 presso il ristorante se contestuale alla caparra  
Una Jr Suite per la prima notte di Nozze  
Camera d'appoggio per eventuale cambio/allattamento bambini molto piccoli  
Servizio parcheggiatori



## 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 !