

I prezzi comprendono:

Bevande fino alla fine del servizio, l'elegante dotazione del nostro Ristorante, la stampa e personalizzazione del menù, segnaposti e tableau mariage.

Alla conferma, verrà omaggiata la cena di prova per i futuri sposi e rispettivi genitori, per la definizione del menu.

I prezzi non comprendono:

Musica live, SIAE, spettacoli vari, animazioni, addobbi floreali ed eventuali alternative alla dotazione del nostro Ristorante.

I supplementi facoltativi:

Nostra proposta di centrotavola floreale, 20€ per tavolo

Sala:

È garantito l'uso esclusivo della sala fino le ore 19.00 per pranzi e fino le ore 00.00 per cene.

Oltre tale orario, si richiede un supplemento di 800€.

Il supplemento dell'utilizzo della sala oltre l'orario sopra stabilito viene omaggiato con il superamento oltre le 140 persone paganti nella sala Ristorante il Cenacolo e 110 persone paganti nella sala Ristorante Sforza.

Bambini:

Da 0 a 2 anni, non pagano;

Da 2 anni a 8 anni, 50%

Oltre 8 anni vengono considerati adulti

Sconti:

da lunedì a venerdì, 5€ per persona sul menu scelto

Domenica, 3€ per persona sul menu scelto

Pagamento:

Tutti i prezzi sono comprensivi di Iva

Si richiede un acconto alla conferma di € 1000,00

Saldo a fine ricevimento.

(Due giorni prima dell'evento dovrà essere confermato il numero minimo garantito delle persone sul quale verrà effettuato il conteggio a fine ricevimento)

In caso di noleggi attrezzature esterne, le stesse dovranno essere saldate alla conferma.

La cornice incantevole dell'elegante sala "il Cenacolo" del **Ristorante Leonardo da Vinci**, addobbata e aromatizzata da un tripudio di Fiori, renderà il vostro magico, ancora più indimenticabile. Grazie alla Passione, a tanta Dedizione e all'Amore, il nostro Ristorante si conferma ogni anno come il fiore all'occhiello dell'Hotel Leonardo da Vinci.

Il nostro Ristorante offre un servizio ampio e personalizzato, in base ai gusti e le esigenze dei propri clienti, all'insegna di una qualità sempre alta e con un perfetto equilibrio tra Tradizione e Innovazione.

Offriamo anche il nostro servizio di Catering direttamente nella Location da Voi scelta... ricordandovi che, ciò che rende speciale il nostro Servizio e il nostro Ristorante, è la gestione diretta dei suoi titolari che, da generazioni sono specialisti nel settore con tanta Passione e Amore.

Da qui inizia il Vostro momento più glamour per parlare d'Amore...

LE SPOSE DEL CENACOLO del Ristorante Leonardo da Vinci

La Nostra Passione
per la Vostra Unione



**Ristorante
Leonardo da Vinci**

Hotel****Ristorante Turismo Congressi
Fitness&SPA

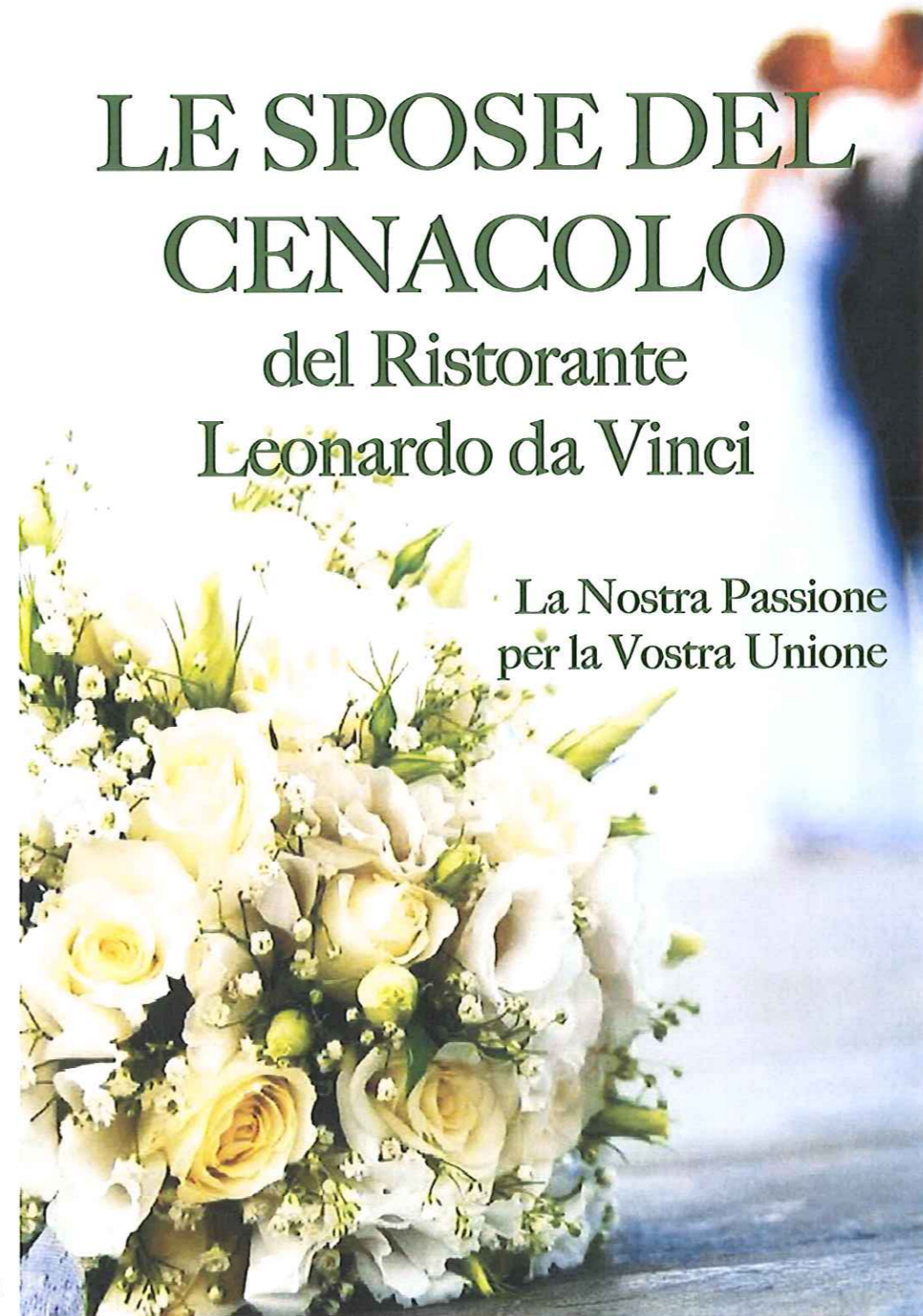
Via Leonardo da Vinci n. 6

22036 Erba CO

Tel. 031/611556

www.hotelleonardodavinci.com

info@hotelleonardodavinci.com



€ 80,00

L'Aperitivo del "Cenacolo"
Svariate e insolite prelibatezze
con Bollicine di Prosecco
e Cocktail analcolico alla Frutta

Il Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
con cialda di Formaggio
e primizie di Frutta fresca

Le code di Gamberi
e la Capasanta con panatura al Dragoncello,
scorzette di Limone
e Maionese amara all'Extravergine

Le Mezzelune alle Erbe
con granella di Nocciole e Padano grattugiato

Il Riso ai Frutti di Mare

Il Filetto in mantello di Pancetta
con salsa alle Bacche rosa
I contorni

La Cialda biscottata con Frutta fresca
e Gelato alla Crema

La Torta Nuziale e il Brindisi

Il Caffè

Le Proposte...

€ 90,00

L'Aperitivo del "Cenacolo"
Svariate e insolite prelibatezze
con Bollicine di Prosecco
e Cocktail analcolico alla Frutta

Il Carpaccio di Piovra e Seppia
con Pesto al Basilico, Bufala e Pinoli tostanti

La "Parmigianella"
Blitz di Melanzane
con Fonduta di Formaggio,
Basilico d'Albenga
e passata di Pomodoro di Sarno

Il Risotto alla Mediterranea

I Ravioli alla Zucca,
Guanciale croccante e crema al Mascarpone

Il Pesce al forno con Olive e Pomodorini

Il Frullato ghiacciato

La Tagliata con Rucola,
Grana e Aceto Balsamico
I contorni

La Bolla con i Cremosi,
le Fragole e i Frutti

La Torta Nuziale e il Brindisi

Il Caffè

Un modo moderno
e simpatico
per socializzare...

€ 95,00

L'Aperitivo del "Cenacolo"
Svariate e insolite prelibatezze
con Bollicine di Prosecco
e Cocktail analcolico alla Frutta

"Come un Buffet in tavola":
Prodotti di Mare e di Terra da noi
selezionati

Salumi, Frutta e Verdure,
Pesce, Molluschi e Crostacei
in diversi sapori

Il Risotto Asparagi, Speck e Casera

I Tajerini al nero di Seppia
con Ragù di Gamberi,
Pomodorini e Porri stufati

I Medaglioni di Vitello al Praga
con salsa al Tartufo d'Alba
I contorni

Il Buffet di Formaggi
e le nostre Confetture

La Catalana ai Frutti di Bosco
con Gelato alla Liquirizia

La Torta Nuziale e il Brindisi

Il Caffè

€ 100,00

L'Aperitivo del "Cenacolo"
Svariate e insolite prelibatezze
con Bollicine di Prosecco
e Cocktail analcolico alla Frutta

Il Gran Buffet degli Antipasti

Il Risotto allo Champagne

I Quadrotti allo Scorfano
con Ragù di Crostacei

Il Frullato ghiacciato

L'Aletta di Vitello al Forno
con Patate e Verdure

Il Semifreddo allo Yogurt
con cuore di Lampone

La Torta Nuziale e il Brindisi

Il Caffè

L'importanza dei PRODOTTI: pesce fresco selezionato direttamente dal nostro Chef Maurizio, Carne di primissima scelta e Pasta fresca di nostra produzione (anche senza glutine, senza lattosio, integrale e Kamut al 100%).

Da ricordare: la nostra Cucina studia per ogni stagione piatti nuovi, che Vi verranno presentati alla Cena di Prova.

I supplementi Sfiziosi:

- Il Frullato ghiacciato, € 5,00 per persona
- Il Buffet dei Formaggi, Confetture dello Chef, € 10,00 per persona
- La torta nuziale particolare, € 5,00 per persona
- Il Buffet dei Dolci, € 12,00 per persona
- Il Buffet delle Caramelle (30 tipi diversi di caramelle), € 600,00
- Il Buffet dei Confetti (10 tipi diversi di confetti), € 300,00

I Menù e i prezzi possono essere personalizzati in base alle richieste degli Sposi, pertanto possono subire variazioni.

Offriamo servizio Catering nelle Location da Voi scelte.

Lasciatevi suggerire dal Nostro Chef Maurizio le migliori soluzioni per fare del Vostro giorno, un Matrimonio da Favola.

