

Anno 2019

***Hotel Ristorante Laguna  
... ..una vetrina sul Lago di Garda!!***

*Contrada Laguna, 3  
37010 San Zeno di Montagna (VR)  
tel. 045 7285037*

*www.lagunahotel.it - info@lagunahotel.it  
per info: Silvia cell. 347 6064620*



## ***Festeggiate il vostro matrimonio in un luogo da sogno, sul Lago di Garda, immersi nel verde e nella natura....***

....Un ambiente elegante e raffinato, con un servizio professionale e curato nei minimi particolari e con una cucina tipica e tradizionale per soddisfare tutti i palati, è la location ideale per realizzare il Vostro giorno più bello! Saremo a vostra completa disposizione per rendere le vostre nozze un momento davvero indimenticabile, lieti di realizzare ogni desiderio e di venirvi incontro in qualsiasi esigenza !

**Sala ristorante:** Ideale per festeggiare il matrimonio, la nuova sala ristorante circondata da una grande vetrata con splendida vista lago assieme alla sala già esistente, diventa un unico e grande ambiente elegante e luminoso in grado di ospitare fino a 150 persone. Grazie al calore del legno e ai colori delle tappezzerie diventa un salone accogliente con disposizione tavoli sia rettangolari che rotondi.

**Portico degli Aperitivi e giardino panoramico:** Ideale per i momenti di relax degli ospiti, sono i punti più esposti verso il lago e si prestano per fotografare attimi divertenti e particolari dell'indimenticabile giornata. Qui prima del pranzo o della cena nuziale, sarà servito a buffet l'aperitivo e l'antipasto .... nel nuovo portico o in giardino sotto eleganti gazebo e sempre in splendida vista lago gli ospiti potranno gustare le nostre sfiziosità e bere del buon vino fino all'arrivo degli sposi!! Il giardino in particolare verrà inoltre allestito con vari punti di appoggio e di seduta per il momento di ristoro dei Vostri ospiti, nonché decorazioni , lanterne, candele e tanto altro per rendere l'atmosfera .....magica!!!

**La nostra Cucina:** Proponiamo vari menu ad alto profilo qualitativo a seconda della stagione in cui si svolgerà la cerimonia, della tipologia dei piatti e della scelta dei prodotti serviti. I menu e l'abbinamento vino saranno definiti insieme nel corso di una cena/pranzo per meglio degustare la nostra cucina, tenendo presente le esigenze personali degli sposi e dei loro ospiti.

**Garantito il servizio di ripasso !!**

# *Servizi inclusi nel prezzo e informazioni*



*locale completamente in esclusiva*



*"Menu nuziale" stampato e personalizzato con nomi sposi e data*



*Pranzo con gli sposi per la scelta del loro menu nuziale  
(costo per altri ospiti € 30,00 cad.)*



*Scelta della "torta nuziale" tra le nostre proposte*

# **MENU' matrimonio nr, 1**

## **Grande buffet dello Chef di Aperitivi e Antipasti**

**Selezione di finger food:** pappa al pomodoro con mozzarelline, petto di pollo con lattuga e salsa alle mele verdi con zenzero, code di gambero con crema in guaca mole, insalatina di polipo con sedano e olive del Garda, seppioline e patate viola, ....e tanti altri....

**Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon, Fritture e pastelle:** polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, fior di zucchine, foglie di salvia, ...

**Trota in salsa gardesana con polenta grigliata**

**Taglierino formaggi misti del territorio**

**Affettati in bella vista con focaccia genovese**

...bollicine Rosè, prosecco frizzante, cocktail analcolici o leggermente alcolici, acqua liscia e gassata....

**E al tavolo....**

### **Primi piatti**

*Risotto con limoni del Garda profumato al rosmarino  
Tagliolini fatti in casa con fiori di zucchine e zafferano*

### **Secondo piatto**

*Filetto di maiale in crosta di pepe con salsa panure  
Pomodori gratinati, Patate al forno  
Involtino di fagiolini*

### **Dolce Nuziale**

**Caffè con le sue correzioni**

**Acqua liscia e gassata , vini da abbinare compresi nel pacchetto  
(inclusi nel prezzo)**

# **MENU' matrimonio nr, 2**

## **Grande buffet dello Chef di Aperitivi e Antipasti**

*Selezione di finger food: pappa al pomodoro con mozzarelline, petto di pollo con lattuga e salsa alle mele verdi con zenzero, code di gambero con crema in guaca mole, insalatina di polipo con sedano e olive del Garda, seppioline e patate viola, ....e tanti altri....*

*Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon, Fritture e pastelle: polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, fior di zucchine, foglie di salvia, ...*

*Trota in salsa gardesana con polenta grigliata*

*Taglierino formaggi misti del territorio*

*Affettati in bella vista con focaccia genovese*

*...bollicine Rosè, prosecco frizzante, cocktail analcolici o leggermente alcolici, acqua liscia e gassata....*

***E al tavolo....***

## ***Primi piatti***

*Risotto con melanzane mantecato toma del baldo*

*Tortelloni pasta verde ripieni di verdure di stagione al burro profumato timo e guancialino croccante*

## ***Secondi piatti***

*Filetto di maialino bassa temperatura su crema di patate e salsa al Valpolicella  
pomodoro gratinato*

*Tagliata di Scottona aromatizzata al rosmarino  
Patatine al forno e Involtino grigliato*

## ***Dolce Nuziale***

***Caffè con le sue correzioni***

***Acqua liscia e gassata , vini da abbinare compresi nel pacchetto  
(inclusi nel prezzo)***

# **MENU' matrimonio nr, 3**

## **Grande buffet dello Chef di Aperitivi e Antipasti**

*Selezione di finger food: pappa al pomodoro con mozzarelline, petto di pollo con lattuga e salsa alle mele verdi con zenzero, code di gambero con crema in guaca mole, insalatina di polipo con sedano e olive del Garda, seppioline e patate viola, ....e tanti altri....*

*Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon, Fritture e pastelle: polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, fior di zucchine, foglie di salvia, ...*

*Trota in salsa gardesana con polenta grigliata*

*Taglierino formaggi misti del territorio con degustazione miele e mostarde di ns produzione  
Affettati in bella vista con focaccia genovese*

*...bollicine Rosè, prosecco frizzante, cocktail analcolici o leggermente alcolici, acqua liscia e gassata....*

***E al tavolo....***

### ***Primi piatti***

*Risotto con asparagi e mascarpone  
Crespelline ripiene di radicchio rosso e Monte Veronese*

### ***Secondi piatti***

*Involentino di branzino al pesto e pomodoro  
involentino di fagiolini*

*Sorbetto della passione*

*Cosciotto di maiale agli aromi  
Patate al forno e pomodoro gratinato*

### ***Dolce Nuziale***

***Caffè con le sue correzioni***

***Acqua liscia e gassata , vini da abbinare compresi nel pacchetto  
(inclusi nel prezzo)***



## **Servizi aggiuntivi per arricchire il matrimonio:**



*Scelta di tavoli rettangolari o rotondi*



*Possibilità di MUSICA/BALLARE fino alle ore h. 00.00 ( h. 00.30 previo accordo)*



*LA CONFETTATA: un angolo dedicato ai tradizionali confetti di vario colore, forma e gusto, esposti in eleganti vasi di vetro da servirsi al cucchiaino e sacchetti in organza.....*



*BABY SITTER e animatrice per i più piccoli (prezzo a seconda dell'orario)*



*BABY MENU: per i bambini verrà proposto un menu più semplice*



*CENTRITAVOLA: per allestire il tavolo degli sposi e degli invitati (preventivo personalizzato con la nostra esperta fiorista)*



*OPEN BAR: per il fine serata (da concordare quantitativi e costo)*



*SORBETTO alla frutta: un ottimo sorbetto alla frutta per una piacevole pausa tra i primi e i secondi piatti*



*BUFFET misto DOLCE/SALATO serale con bevande incluse*



*BUFFET con FRUTTA fresca di stagione e bevande incluse*



*BUFFET con PASTICCINI/DOLCETTI e bevande incluse*



*TABLEAU DE MARIAGE: stampa tableau di benvenuto con lista invitati completo di allestimento al tavolo*