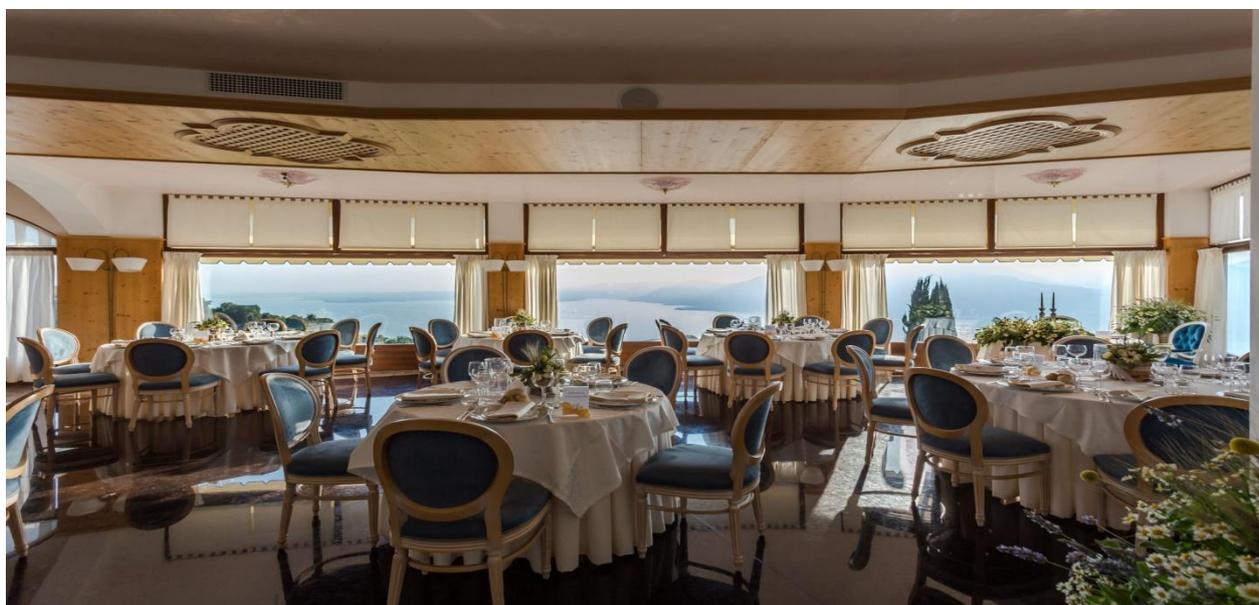


*Benvenuti al Ristorante Laguna
.....una vetrina sul Lago di Garda!!*

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

*www.lagunahotel.it - info@lagunahotel.it
per info contattare *Silvia* cell. +39 347/6064620*



*Carissimi Sposi, 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 "Romantica":

La nuova sala ristorante è circondata da una grande vetrata con splendida vista lago, diventa un unico e grande ambiente elegante e luminoso in grado di ospitare fino a 150 persone.... un salone accogliente che consente una disposizione dei tavoli sia rettangolari che rotondi.

La Sala "Laguna" ed il Giardino Panoramico:

Questi spazi sono dedicati ai momenti divertenti e rilassanti , e regalano un panorama mozzafiato sul Lago di Garda e si prestano, inoltre ,per fotografare attimi unici dell'indimenticabile giornata. All'interno della sala ,prima del pranzo o della cena nuziale, sarà servito a buffet l'aperitivo e l'antipasto; in giardino sotto eleganti gazebo e sempre con splendida vista lago gli ospiti potranno gustare le nostre sfiziosità e bere del buon vino fino all'arrivo degli sposi!!

Il giardino verrà allestito con vari punti di appoggio e sedute per i Vostri ospiti, il taglio della torta sarà il momento più romantico in questa cornice avvolgente di luci e colori ,con decorazioni lanterne, candele e tanto altro per rendere l'atmosferamagica!

La nostra Cucina / Chef Marco Zamperini :

*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 **Tutti i prodotti (antipasti a buffet, pane, pasta...) sono FATTI IN CASA !***

Servizi inclusi nel prezzo



Allestimento:

con tavoli rettangolari o rotondi



Pranzo prova Menù :

*con gli sposi per la scelta
del loro menu nuziale ed
abbinamento vini*



Menù al tavolo:

*stampa personalizzata del menù
nuziale, disposto in tavola*



Torta Nuziale

*Scelta della "torta nuziale" con
decorazioni personalizzate*

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,

Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon,

Fritture e pastelle: polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, verdure in pastella, frittelle di alghe, filetti di alici, anelli di cipolla, olive ascolane, pollo al curry

Trota in salsa gardesana con polenta grigliata

Taglierino formaggi misti del territorio con noci e uva

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 a bassa temperatura su crema di patate
e salsa al Valpolicella
Pomodori gratinati, Patate al forno

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,

Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon,

Fritture e pastelle: polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, verdure in pastella, frittelle di alghe, filetti di alici, anelli di cipolla, olive ascolane, pollo al curry

Trota in salsa gardesana con polenta grigliata

Taglierino formaggi misti del territorio con noci e uva

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 porcini e Monte Veronese

Tortello di pasta verde con formaggi di malga, burro di montagna e pepe nero

Secondi piatti

Filetto di maialino scaloppato all'aceto balsamico di Modena
macedonia di verdure stufate

Tagliata di Angus su letto di rucola 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,

Mini hamburger, brioches salate, mini quiche, canapè assortiti, tramezzini mignon,

Fritture e pastelle: polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza, verdure in pastella, frittelle di alghe, filetti di alici, anelli di cipolla, olive ascolane, pollo al curry

Trota in salsa gardesana con polenta grigliata

Taglierino formaggi misti del territorio con noci e uva

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 pere, asiago e noci
Crespelline ripiene di radicchio rosso, ricotta fresca e pinoli tostati

Secondi piatti

Filetto di branzino in crosta di patate e zucchine
carotine al burro - involtino grigliato

Sorbetto al mandarino

Guancetta brasata di manzo al Valpolicella
patatine al forno – verdure croccanti

Dolce Nuziale

Caffè con le sue correzioni

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



Servizi Aggiuntivi su richiesta



Soggiorno: disponibilità di prenotare camere e suite presso il nostro Hotel . Ad Aprile, Ottobre, e Novembre possibilità di riservare tutta la struttura in esclusiva (30 camere, ristorante massimo 150 persone)



Fiori e addobbi floreali per il matrimonio per allestire il tavolo degli sposi e degli invitati (preventivo personalizzato con la nostra esperta fiorista)



Musica : fino alle ore h. 00.00 su richiesta preventivo con il nostro musicista di fiducia



Fotografo : su richiesta preventivo con il nostro fotografo di fiducia

Ristorante : Extras per arricchire il matrimonio



Buffet Dolce/Salato:
serale con bevande incluse



Sorbetto alla frutta: delizioso sorbetto alla frutta servito in coppa, per una piacevole pausa tra i primi e i secondi piatti



Buffet di Frutta: frutta fresca di stagione, in bella vista su eleganti vassoi e coppe. Bevande incluse



Buffet di Dolci e Pasticcini :
pasticcini mignon, mini dessert e biscotteria mista in bella vista su eleganti vassoi o alzate in vetro. Bevande incluse

Ristorante : Extras per arricchire il matrimonio



La Confettata: un angolo dedicato ai tradizionali confetti di vario colore, forma e gusto, in eleganti vasi di vetro da servirsi al cucchiaino e sacchetti in organza



Open Bar : per concludere in bellezza la giornata, il nostro barman sarà a vostra disposizione con cocktail , analcolici e tanto altro (orario chiusura servizio bar max h. 00.00)

Possibilità di preventivi su richiesta



Intrattenimento per i più piccoli



Baby Sitter : animatrici e professioniste nel settore, porteranno giochi e altro per intrattenere e far divertire i bambini in giardino o all'interno in caso di brutto tempo.

Per bambini età dai 5 ai 10 anni.

1 animatrice (max 10 bambini)

2 animatrici (max 15 bambini)



Menu Bambini :

anni 0/3 servizio gratuito

anni 3/10 a pagamento

(primo e secondo piatto, gelato, bevanda)

