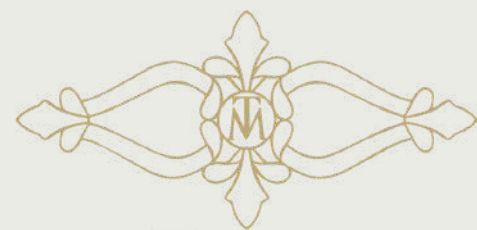


# Menù del Matrimonio

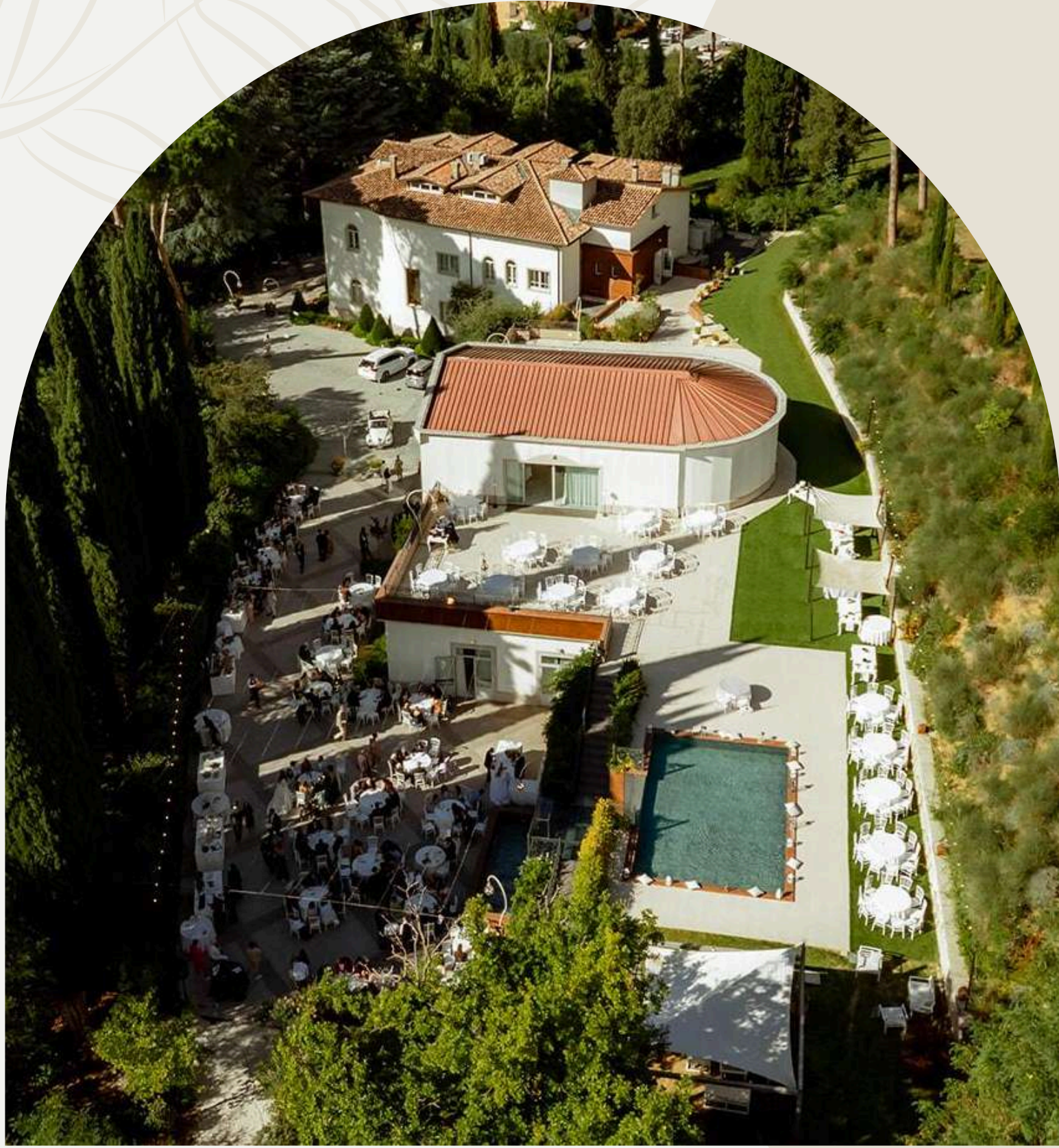
DOVE IL GUSTO INCONTRA L'ARTE DELL'OSPITALITÀ



*Tenuta*  
MONTENERO

Il vostro viaggio più bello inizia qui





# TUTTO IN UNA LOCATION



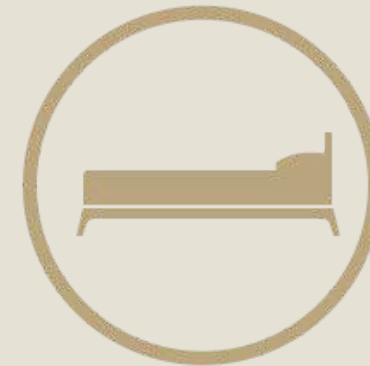
CASA COMUNALE



LOCATION IN ESCLUSIVA



RISTORAZIONE INTERNA



SUITE SPOSI



PIANO B



STAFF DEDICATO



MOLTEPLICI ALLESTIMENTI

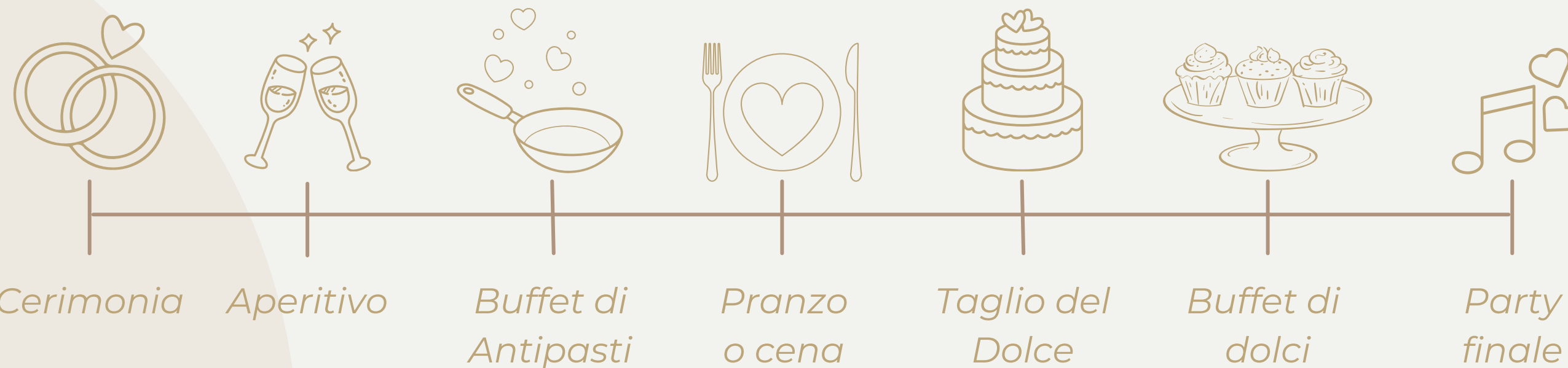


PARCHEGGIO PRIVATO  
CON SICUREZZA



FACILE DA RAGGIUNGERE

# OGNI MOMENTO DEL MATRIMONIO A TENUTA MONTENERO MERITA LA SUA CORNICE:



*Sorprendiamo gli ospiti trasformando gli spazi,  
creando un'atmosfera suggestiva*



PARCHEGGI

PIANO TERRA  
SALA DEL CAMINO  
+  
PRIMO PIANO  
SALONE DELLE FESTE

LA PIAZZETTA

PIANO TERRA  
SALA MURANO

PINETA

PIAZZA DELLA  
FONTANA

PISCINA



## CERIMONIA IN LOCO

Se deciderete di svolgere la cerimonia in Tenuta Montenero potrete scegliere tra il rito ufficiale civile, simbolico oppure religioso.

Noi metteremo a disposizione tutto ciò che serve per una cerimonia romantica e coinvolgente.

# COSA AVRETE A DISPOSIZIONE PER VOI E I VOSTRI INVITATI?

Suite Nuziale per la preparazione

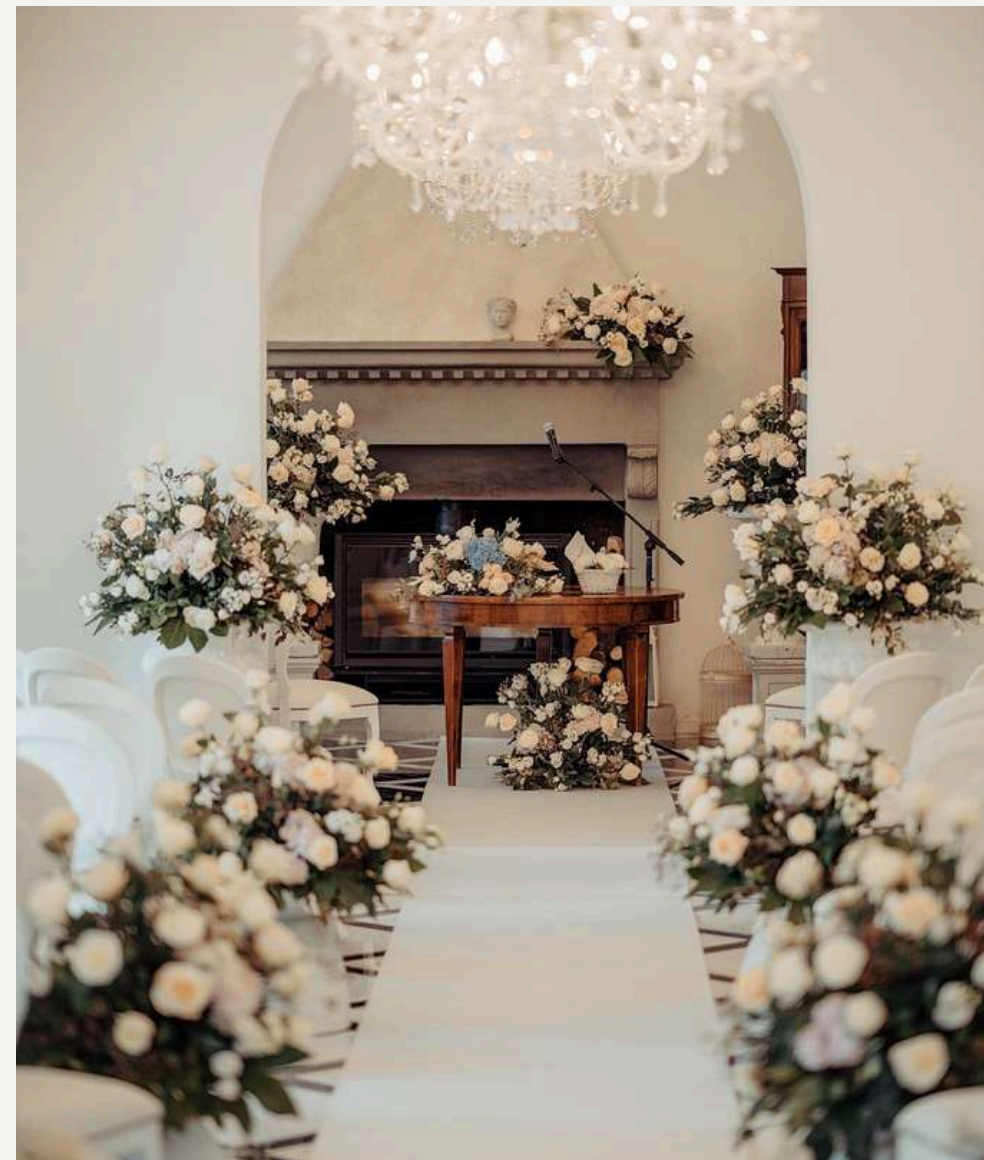
Sedute per la cerimonia

Tavoli per gadget e celebrante

Bouvette nell'attesa

Coordinamento degli ospiti

Sala del Camino se maltempo



# IL MENÙ



## Aperitivo di Benvenuto

Angolo bar  
Spritz corner  
Ring Prosecco  
Fritti espressi  
Tavolo dei Crostini  
Piccolezze a girobraccio  
Degustazione in "Cantina"



## Buffet di Antipasti

Corner bar  
Tavolo dei Salumi  
I Formaggi stagionati  
I Formaggi freschi  
Pane e lievitati  
Padelle a vista  
Le griglie a vista  
Finger di stagione  
Salmone fresco  
Tavolo del Pesce  
Degustazione di Tartufo  
Angolo Orientale  
Ostriche e Champagne



## Pranzo o cena

Ai tavoli:  
un primo e un secondo  
con contorno  
oppure  
due primi e un secondo  
con contorno  
  
Vino bianco e Rosso  
Bevande Analcoliche  
Acque  
  
Menù per allergie e  
intolleranze, per bambini



## Buffet di dolci

Dolce Nuziale  
Buffet di piccola pasticceria  
Buffet di frutta  
Pasticceria a vista  
Fruttini Gourmet  
Confetteria  
Angolo del Vizio  
Spumanteria  
Caffetteria  
Amari della Tenuta  
Cocktail Bar

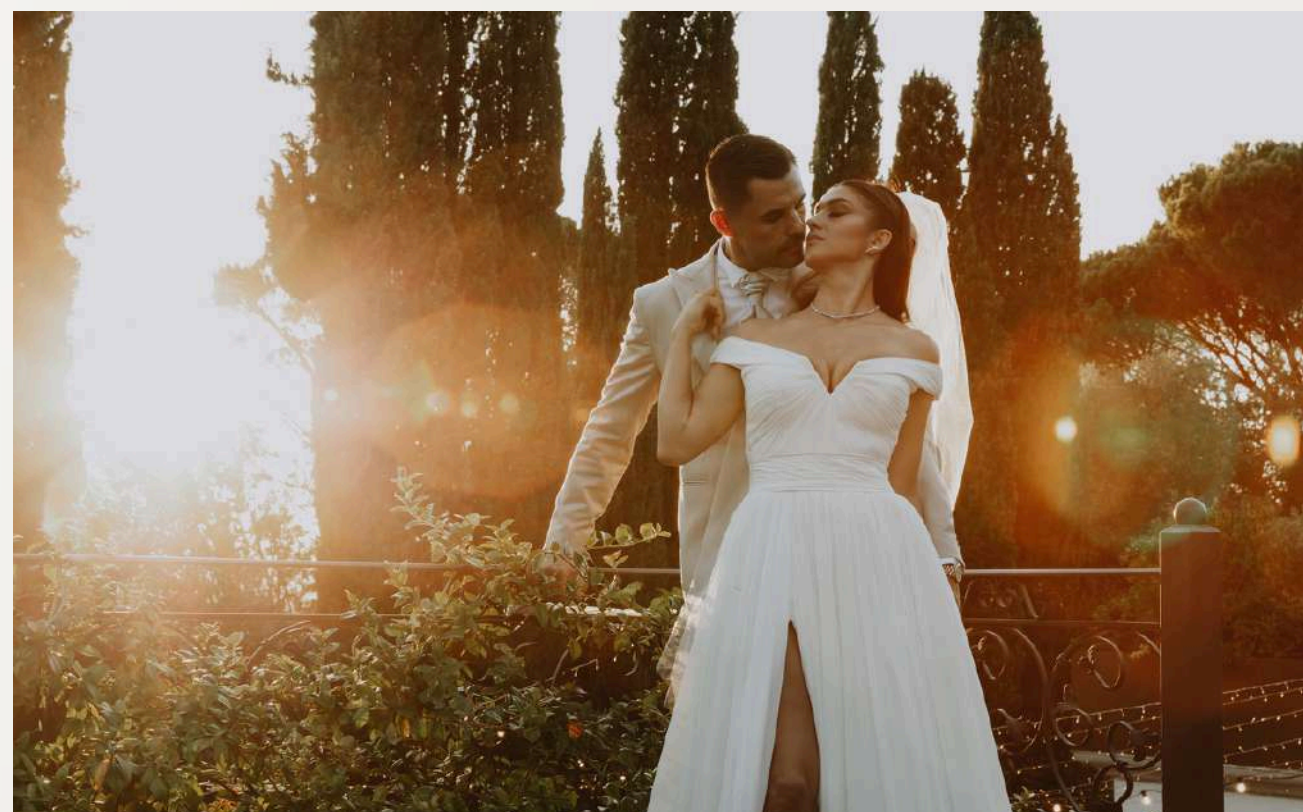
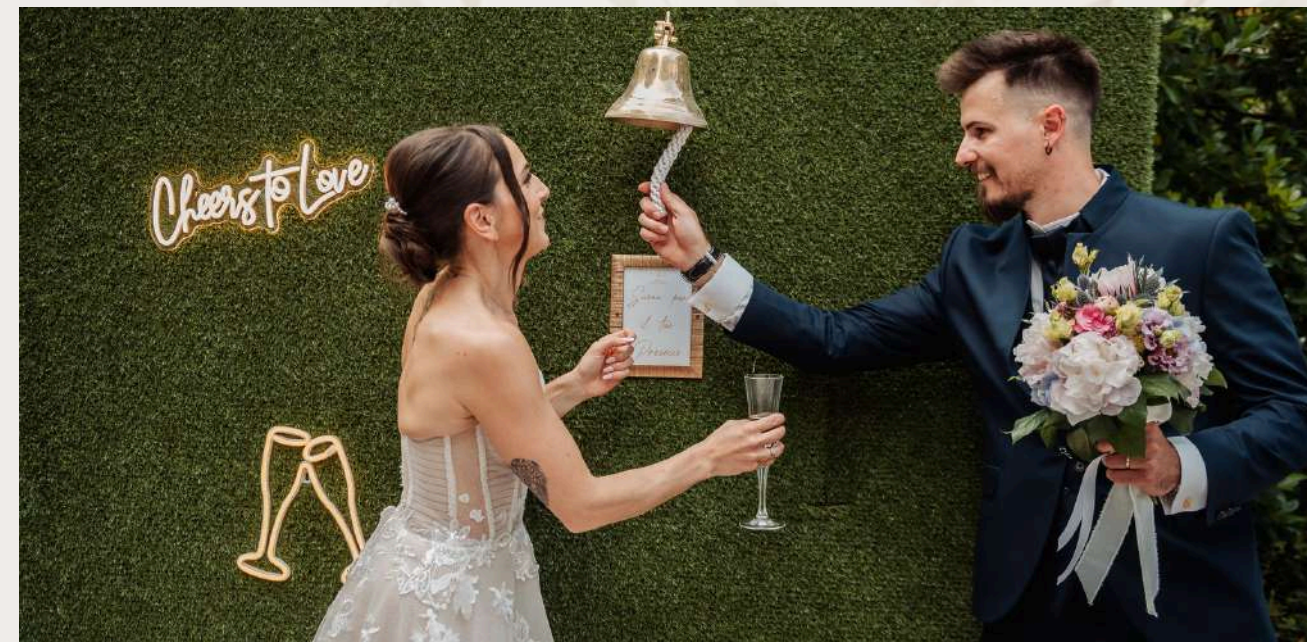
# APERITIVO DI BENVENUTO

## Nella piazzetta della Villa

L'aperitivo di benvenuto è il momento perfetto da dedicare alle foto.

Di circa un'ora, sia che celebriate il rito in chiesa o qui in Tenuta, accoglie gli ospiti in attesa di voi sposi.

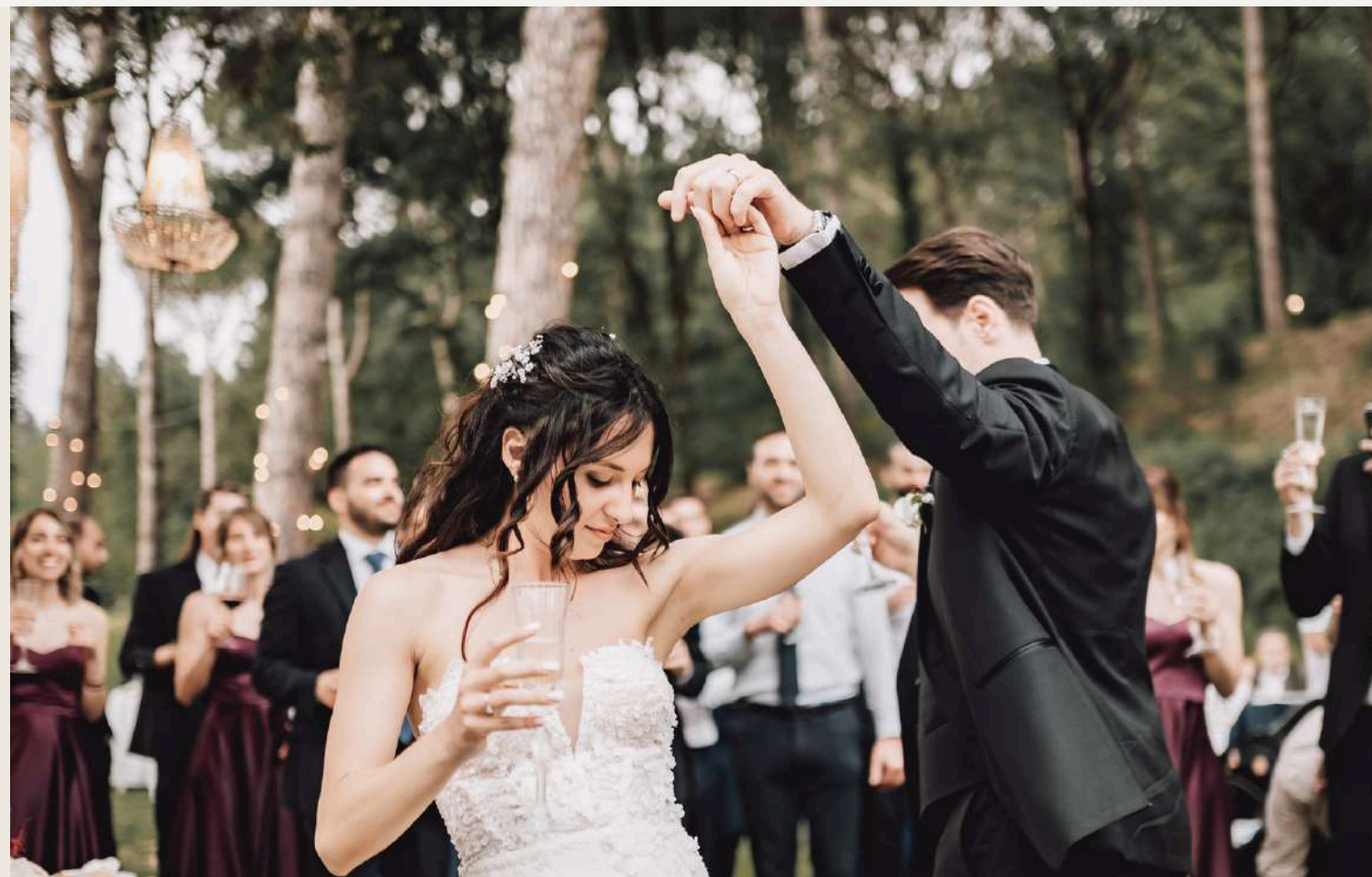
La piazzetta sarà allestita da raffinati angoli food e drink, mentre tavoli e sedute offriranno un'atmosfera accogliente e rilassante.



APERITIVO DI BENVENUTO

# MUSICA PER L'APERITIVO

A Tenuta Montenero è possibile usufruire della filodiffusione come sottofondo musicale, oppure scegliere di animare l'atmosfera con musica dal vivo.



## CORNER BAR

Prosecco di Valdobbiadene  
Ginger rosso e frutta  
Cedrata al limone e menta  
Acque aromatizzate  
Acqua minerale

APERITIVO DI BENVENUTO

# FRITTI IN BELLAVISTA

Verdure di stagione  
Pecorino pastellato  
Funghi e mele  
Bocconcini alla pizzaiola  
Alghette fritte



# PICCOLEZZE A BRACCIO

Pannacotta al Parmigiano  
Caprese moderna  
Ciliegina di latte e Tartufo  
Involtino di fillo



# TAVOLO DEI CROSTINI

Selezione di pani e salse  
con prodotti di stagione  
fatti al momento



APERITIVO DI BENVENUTO

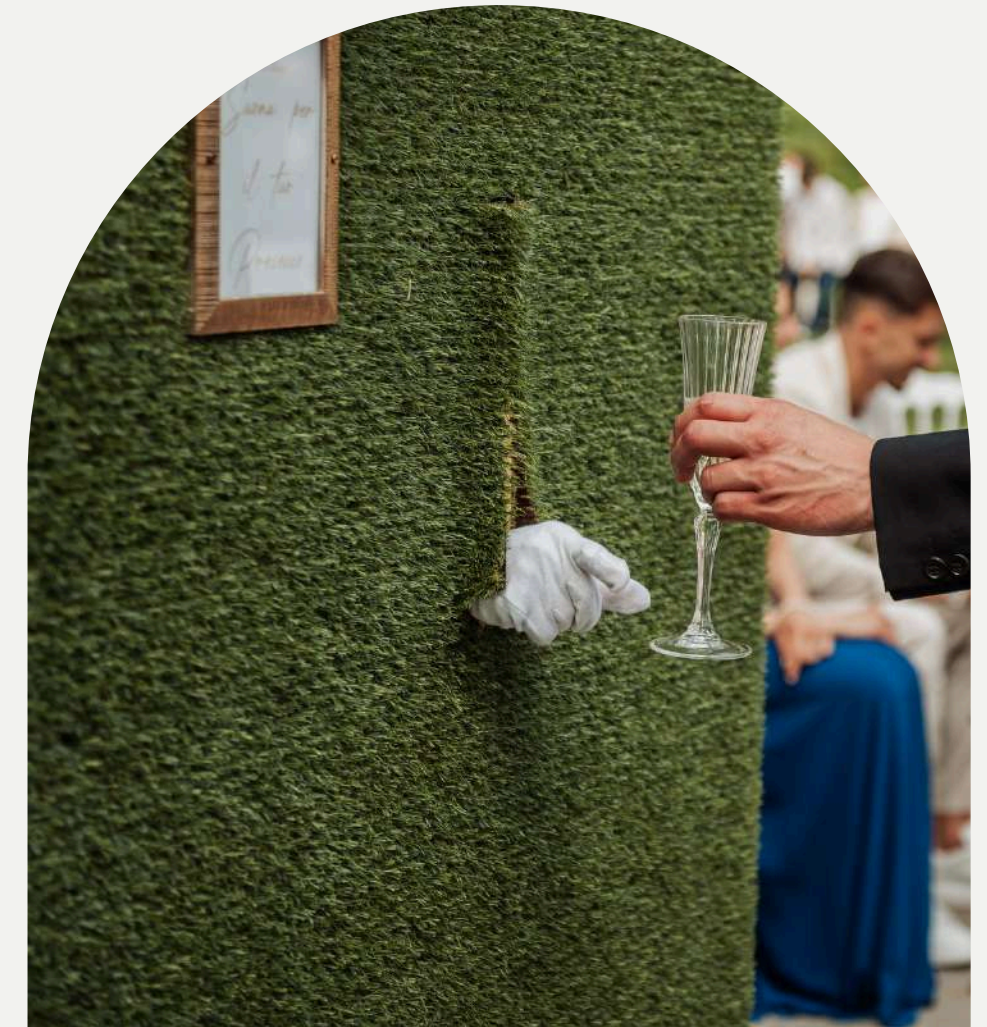
# SPRITZ CORNER

Aperol Spritz  
Campari Spritz  
Venturo Spritz  
Galliano Spritz



## LA CANTINA

Dall'aperitivo, e per tutto il buffet degli antipasti, saranno messi a disposizione degli ospiti una selezione di vini bianchi e rossi. Provenienti dal nord al sud Italia, direttamente nella nostra cantina, con il servizio di un esperto di vini.



## RING PROSECCO

Un calice di prosecco è perfetto per iniziare i festeggiamenti...  
...ma se diventa un intrattenimento è ancora più bello!

BUFFET DI ANTIPASTI

# IL GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

**Nella piazza della Fontana o in Villa**

L'antipasto, di circa un'ora e mezza, prevede sia piatti cucinati al momento che finger food.

Ogni postazione viene costantemente rifornita così che dal primo all'ultimo ospite possa apprezzare tutto il buffet.

Durante il buffet, che è sempre assistito dal personale di sala e di cucina, ognuno avrà la sua seduta e gli sposi il loro tavolo centrale a tutti gli invitati.



BUFFET DI ANTIPASTI

# MUSICA PER L'ANTIPASTO

Potrete scegliere il musicista che farà da colonna sonora al vostro buffet di antipasti... e darà il via alla festa!



## ACCOGLIENZA

Inizieremo l'antipasto con il vostro arrivo, per brindare insieme all'inizio della festa, accogliendovi con un calice di bollicine.



## CORNER BAR

Corner Bar

Prosecco di Valdobbiadene

Vino Rosato

Vino Bianco

Vino Rosso

Ginger rosso e frutta

Cedrata al limone e menta

Acqua minerale

Bevande analcoliche

Secondo il numero dei vostri ospiti saranno messi a disposizione più Corner Bar,



# IL TAVOLO DEI SALUMI

Prosciutto stagionato

Capocollo alta valle del Tevere

Corallina aromatica

Salsiccine nostrane

Salame al Tartufo

Lombetto di Suino

Sella di San Venanzo



# PANE, AMORE E FANTASIA

Pane ai cereali

Baguette alla cipolla

Baguette ai formaggi e noci

Panini alle erbe

Pane "come una volta"



# FINGER FOOD DI STAGIONE

Cous cous di verdure

Pappa al pomodoro

Panzanella "a modo nostro"

Stracciatella di burrata

Insalatina del Vegano

Vitello tonnato rielaborato

BUFFET DI ANTIPASTI

# L'ANGOLO DEI FORMAGGI STAGIONATI



Pecorino umbro etrusco  
Formaggio ubriaco al Sagrantino  
Caciotta al pepe e al peperoncino  
Canestrato stagionato  
Pecorino stagionato di bosco  
Formaggio alla birra  
Pecorino allo zenzero e altri...  
...miele, mostarde e confetture.

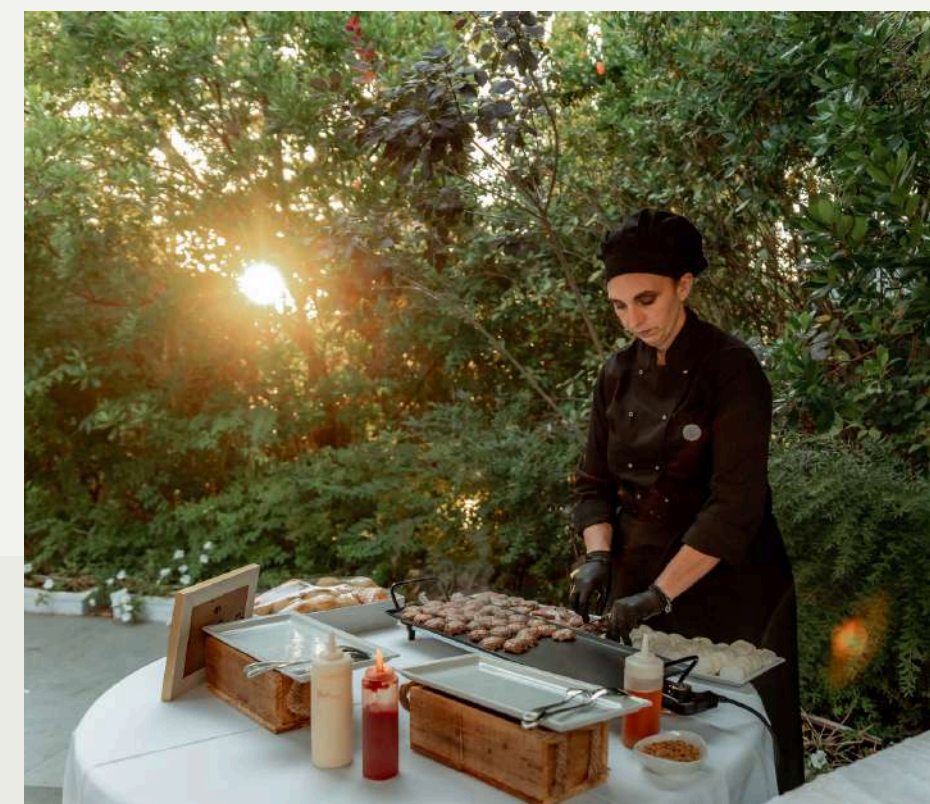


# L'ANGOLO DEI FORMAGGI FRESCHI

Burrata Pugliese e noci  
Treccione di bufala  
Ovaline di Bufala  
Caprini alle erbe  
Ricottine ai lamponi  
Ricottine ai semi di papavero  
Gorgonzola dolce

# LE GRIGLIE A VISTA

Tomino mignon appassito alle noci e miele  
Burger Mignon di vitello





## IL SALMONE FRESCO

Salmone fresco, cotto sotto sale a bassa temperatura, con le sue salse in abbinamento: mayo al lime, salsa cocktail e emulsione di prezzemolo. Sporzionato in bellavista dallo Chef



## ANGOLO DEL PESCE

Moscardini in guazzetto  
Spuma di piselli e seppioline  
Fritto di pesce misto  
Baccalà mantecato  
Cozze gratinate  
Capesante scottate  
Crema di ceci e mazzancolle  
Gamberi al lime

## LE PADELLE A VISTA

Strappazzata al tartufo di Norcia

Guanciaie scottate con salvia e balsamico



# VUOI STUPIRE GLI OSPITI?

Degustazione di Tartufo

Tavolo delle ostriche

Tavolo delle Pizze Gourmet

ALTRE IDEE?

Siamo qui per ascoltarti!

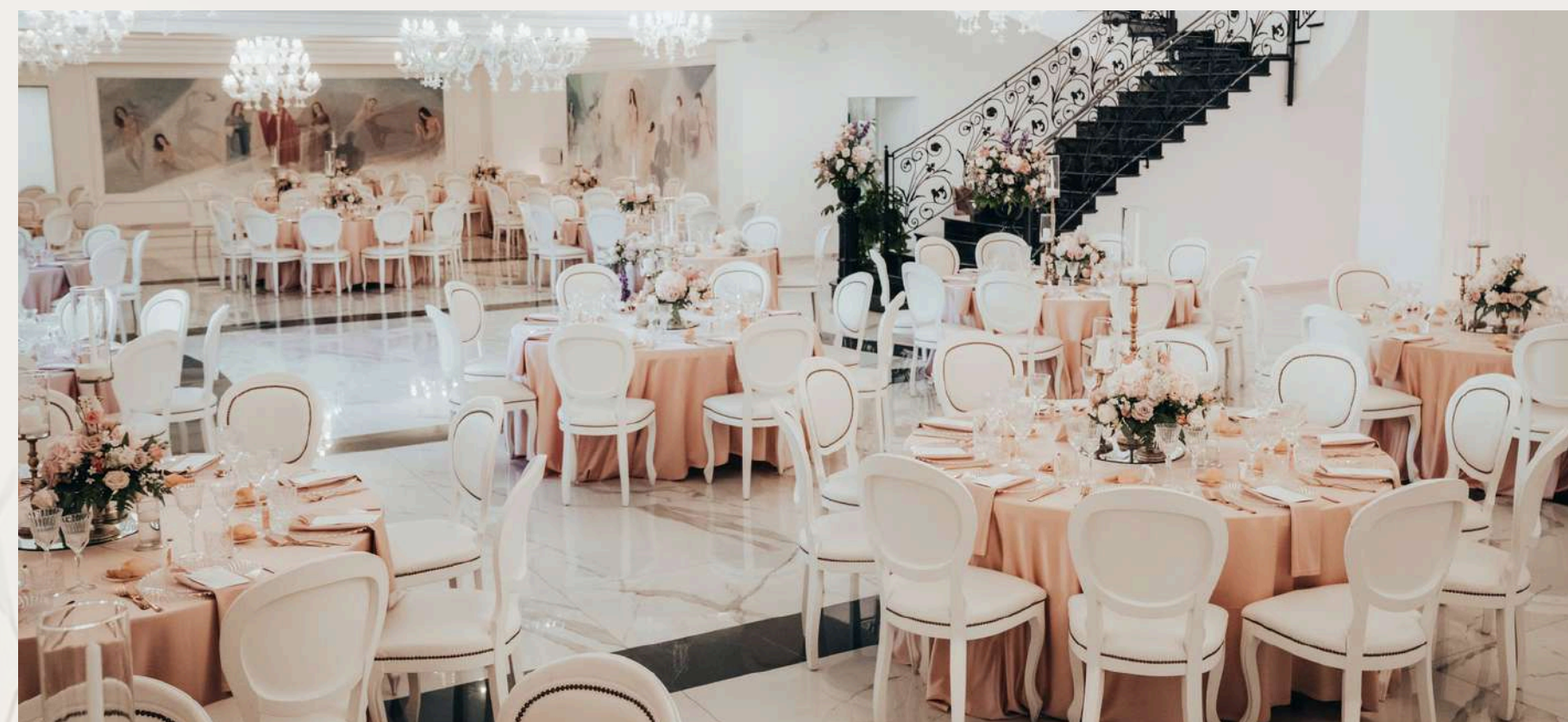
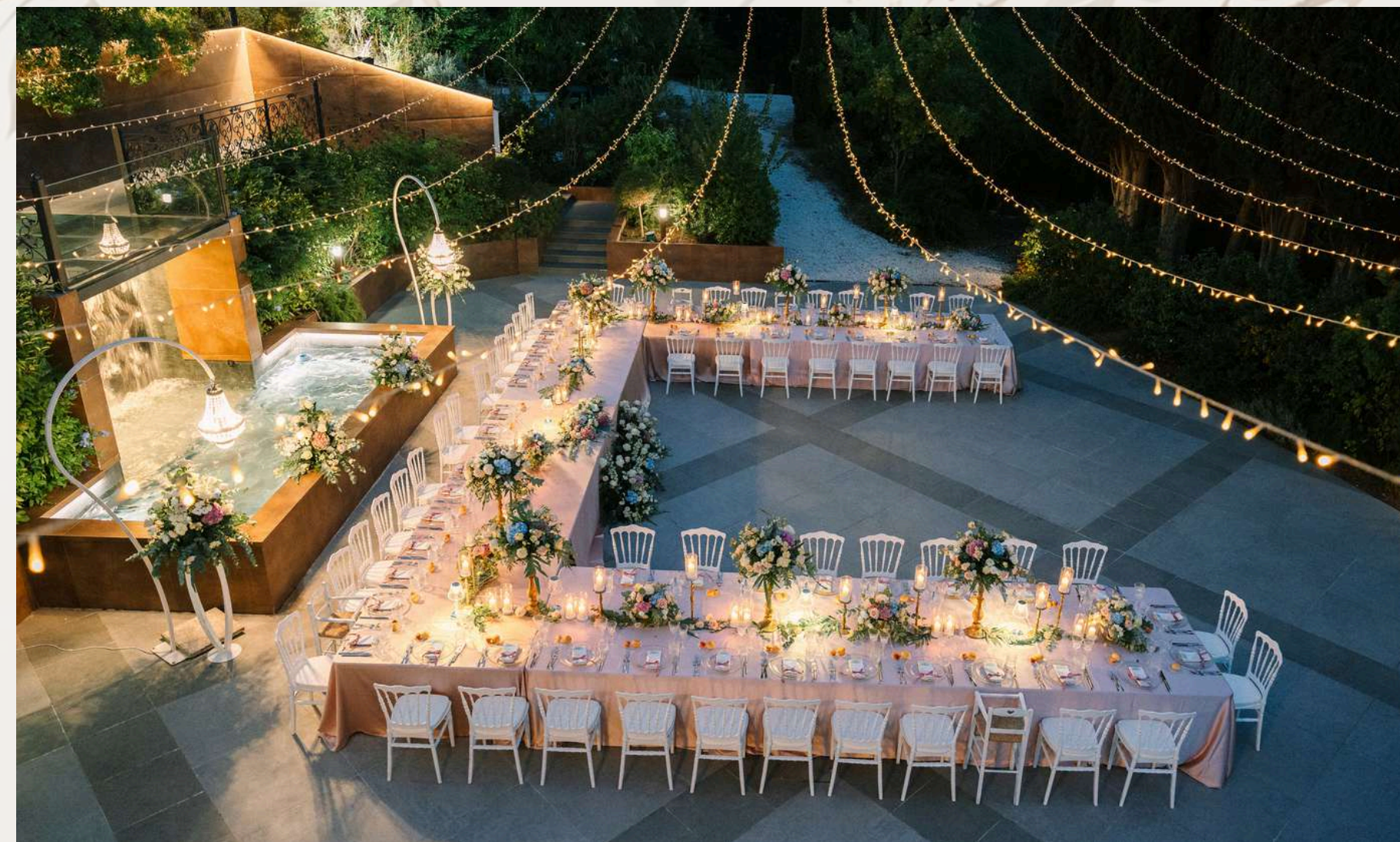


# PRANZO, CENA AI TAVOLI

**Nella piazza della Fontana o nella Sala Murano**

Tavoli tondi o imperiali

Varie linee di: tovagliati, stoviglie e sedute.



# I DETTAGLI PER RENDERE UNICO IL TUO MATRIMONIO

Gli ospiti si sistemano ai tavoli leggendo il tableau posto all'ingresso. Stupiscili con i dettagli che fanno la differenza!



# MENÙ AI TAVOLI

La cucina per noi ha un valore speciale e siamo certi che saprà lasciare un ricordo indelebile ai vostri invitati.

Non è soltanto qualità e bontà dei piatti, ma un'esperienza completa fatta di servizio impeccabile, accurata selezione di vini e tempi studiati per garantire un ritmo piacevole e raffinato.

*Ai tavoli:*

*un primo e un secondo con contorno  
oppure  
due primi e un secondo con contorno*

*Vino bianco e Rosso  
Bevande Analcoliche  
Acque*

*Menù per allergie e intolleranze,  
per bambini*



# I NOSTRI PIATTI

## **I PRIMI**

### **Le Paste Corte**

PACCHERO AL RAGÙ DI FARAONA, OLIVE E GRANELLA DI PISTACCHIO  
GNOCCHETTI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLINO, TARTARE DI FUNGHI E CIALDA DI PARMIGIANO  
GNOCCHI CON FAGIOLINA DEL TRASIMENO E SALVIA, SELLA DI SAN VENANZO E TARTUFO

### **I Risotti**

RISOTTO AL SENTORE DI LIMONE E TARTUFO ESTIVO  
RISOTTO AI PORCINI, GOCCE DI MIRTILLI E LARDO UMBRO  
RISOTTO MANTECATO ALL'ARANCIA, GAMBERI SCOTTATI E STRACCIATELLA  
RISOTTO ALLA RAPA ROSSA, SALSICCIA ARTIGIANALE E PORRO CROCCANTE  
RISOTTO ALLA CREMA DI ASPARAGI, PERLA DI CAPRINO E GUANCIALE CROCCANTE

### **Le Ripiene**

RAVIOLI ALLA CARBONARA RICETTA MODERNA 3.0  
TORTELLI ALLA NOCCIOLE IGP, CREMOSO ALLA RUGHETTA E PERA APPASSITA  
RAVIOLI DI BURRATA, CIME DI RAPA, CRUMBLE DI NOCCIOLE E POLVERE DI TAGGIASCHE  
TORTELLI DI PARMIGIANA DI MELANZANE, POMODORI CANDITI E SALSUA AL BASILICO  
RAVIOLONI DI MORTADELLA AL PISTACCHIO, CREMA AL PARMIGIANO E CIALDA  
SCRIGNI DI BUFALA SU DATTERINO GIALLO, STRACCIATELLA E PUNTE DI BASILICO

## **I SECONDI & CONTORNO**

NOCE DI VITELLO GLASSATA AL MIELE E AGRUMI E FLAN AGLI SPINACI

MEDAGLIONE DI VITELLO ROSA CON SALSUA DELICATA, CHIPS DI PATATE  
VIOLA E VERDURINE DI STAGIONE

FILETTO DI MAIALE ALLA SENAPE ED ERBETTE AROMATICHE, TOPINAMBUR,  
FIOR DI CAVOLI E RIDUZIONE DELICATA AL VINO ROSSO

FILETTINO DI MAIALE IN CROSTA DI SESAMO E CIPOLLA ROSSA  
CARAMELLATA SU SFOGLIE DI PATATE AL TIMO E CAROTINE BABY

ROLLE DI FARAONA GLASSATA AL TARTUFO ESTIVO, PUREA DI SEDANO  
RAPA E FLAN DI CIPOLLA ROSSA DI CANNARA

ROTOLINO DI AGNELLO AL FINOCCHIETTO E GRECHETTO DELL'UMBRIA SU  
SFOGLIE DI PATATE AL ROSMARINO

# IL TAGLIO DEL DOLCE

A Tenuta Montenero, il taglio della torta si trasforma in un momento magico e iconico: la cascata sullo sfondo crea uno scenario romantico e spettacolare, perfetto per un ricordo indimenticabile, di giorno e di sera.

**Nella Cascata o dove preferisci...**



# IL GRAN BUFFET DEI DOLCI

## **Nella terrazza con piscina**

Che sia al tramonto o tarda sera il buffet dei dolci a bordo piscina, con un piacevole sottofondo musicale, assume un'atmosfera magica e dà il via alla festa.

Tavoli e sedute saranno allestite per offrire agli ospiti un momento in cui rilassarsi, e concedersi una pausa prima dell'inizio delle danze.



## DRINK BAR

Spumantaria

Caffetteria

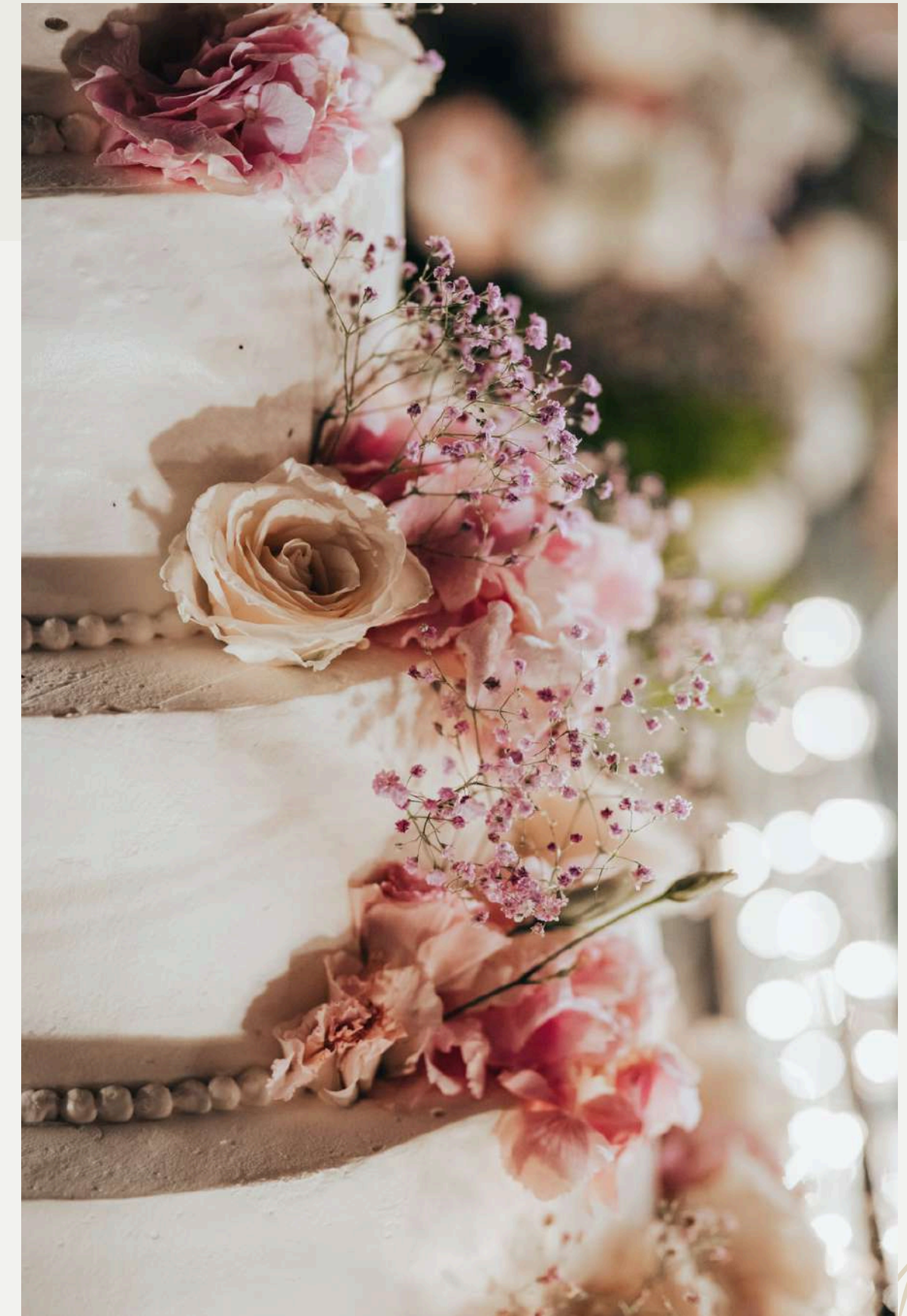
Amari della Tenuta



## TORTA NUZIALE

Dolce nuziale tre piani, rivestito di panna fresca con farcitura a piacere.

Il decoro finale sarà fatto dalla nostra pasticceria, con i fiori del matrimonio e il toppercake scelto.





## LA SELZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA

Cheesecake a frutti rossi  
Croccante al pistacchio e lamponi  
Mignon arachidi e caramello  
Croccantino al cioccolato  
Crumble al cacao  
Cheesecake ai lamponi  
Opèra alle pere caramellate  
Tiramisù



Quadrati al cioccolato  
Financier al caramello e cannella  
Financier al frutto della passione  
Almondine alle mandorle  
Fraiser al limone  
Profitterol al fondente  
Profitterol al cioccolato bianco  
Sacher ricetta classica  
Bicchierino alle fragole  
Bicchierino al mango  
Bicchierino alla nocciola  
Krapfen alla crema pasticcera



## BUFFET DI FRUTTA

Selezione di frutta nazionale e tropicale, tagliata al momento dai nostri chef.

BUFFET DEI DOLCI

# PASTICCERIA A VISTA

Maritozzi e panna

Cannolini Siciliani

Cannolini alla Chantilly

Tartellete alla frutta e al cioccolato



# FRUTTINI GOURMET

Fruttini monoporzione mix farciti con gelato: noce, fragola, banana, mandarino, kiwi, arachidi, fico d'india, limone, castagna ed altri.



# VUOI SORPRENDERE I TUOI OSPITI?



Confetta

Angolo del Vizio

Fontane fredde per il taglio torta

Carrello del gelato

ALTRE IDEE? Siamo qui per ascoltarti!



# PARTY FINALE

A Tenuta Montenero, poco dopo il momento dei dolci avrà inizio il wedding party: tra il suggestivo dance floor della Sala del Pianoforte e la terrazza della piscina, vi aspetta un momento di musica, danza e festeggiamenti insieme.

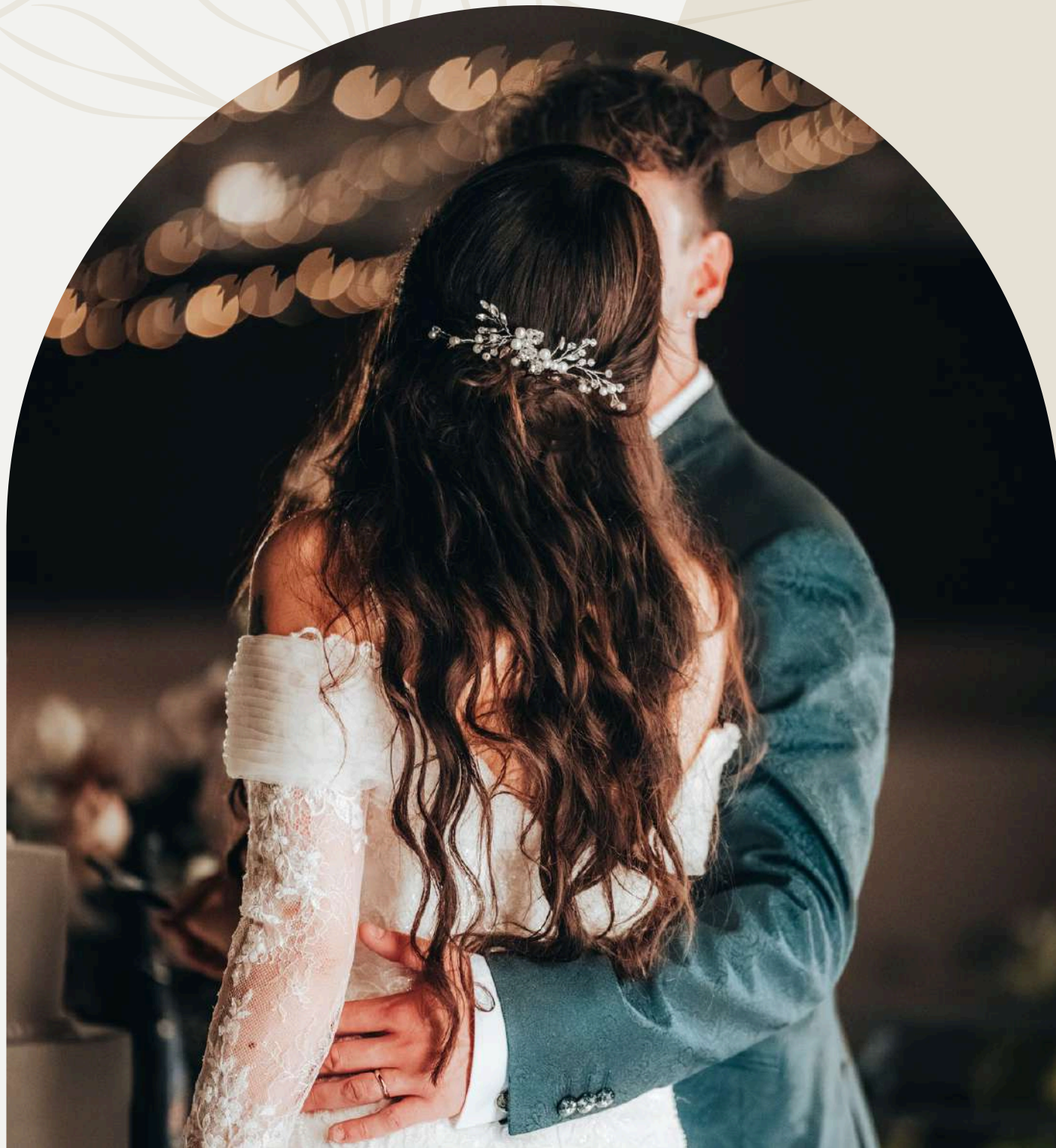


# COCKTAIL BAR

A Tenuta Montenero il cocktail bar sarà curato dal nostro barman, che accompagnerà il wedding party con una selezione di cocktail alcolici e analcolici preparati al momento.

E per rendere tutto ancora più personale, creeremo anche un cocktail esclusivo dedicato a voi sposi, pensato per raccontare la vostra storia e brindare in modo unico a questo giorno speciale.





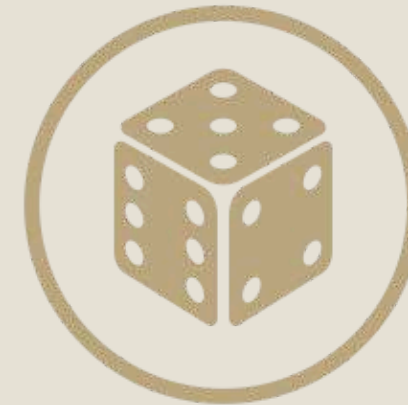
SERVIZIO  
FLORIST



ANGOLI  
TEMATICI



FOTOGRAFO



ANIMAZIONE  
PER BAMBINI



VIDEO MAKER



FONTANE  
FREDDE



MUSICA



ALLOGGIO

UN SERVIZIO  
A 360°