



Matrimoni
al Poiano Resort

Matrimonio al Poiano Resort

Scegliere con cura il luogo dove si svolgerà il ricevimento è uno degli elementi più importanti per la riuscita del matrimonio.

Il Poiano Resort a Garda, con suggestiva vista sul lago, offre la location ideale che farà da cornice ad un giorno indimenticabile.

L'atmosfera magica creata dall'incantevole panorama, dalla luce soffusa delle candele e dalla fragranza dei fiori freschi lasciano un ricordo unico ed incantevole nella Vostra memoria.

L'hotel dispone di una sala molto capiente, per soddisfare le più svariate esigenze.

La particolare cura del menu, la torta nuziale, la raffinata scelta degli addobbi e la prima notte nella suite dell'Hotel, Rendono il Poiano Resort la meta dei Vostri desideri.



Aperitivo

*Scaglie di Parmigiano Reggiano in forma,
olive taggiasche, gocce di mozzarella fritte,
verdure dorate in tempura,
tris di sfogliatine assortite,
mini cocktail di gamberetti in salsa rosa.*

*Pinzimonio di verdure con salsa allo yogurt,
canapè con mousse di salmone affumicato
profumate al timo,
grissini della casa con assortimento
di affettati regionali,
bocconcini di formaggi sfiziosi,
tarallucci all'olio extravergine del Garda.*

*Pizzette mignon alla caprese,
delizie di pasta sfoglia al prosciutto e funghi,
mini quiche lorraine di vari gusti.*

Bevande

*Acqua minerale naturale e frizzante.
Succo di frutta all'arancia.
Bollicine di Spumante Poiano.*



Aperitivo dello Chef

*Possibilità di arricchire l'aperitivo con degustazione di formaggi e salumi
con chef presente al tavolo di degustazione*



Salumi

Prosciutto crudo San Daniele al taglio

Soppressa veneta

Culatello di Zibello

*Pancetta arrotolata profumata
alle erbe selvatiche*

Mortadella con pistacchi

Salame felino

Formaggi

Mozzarella di bufala

Treccione di bufala

Bocconcini di mozzarella

Ricotta fresca alle erbe

Stracciatella

Burrata

Proposte di Antipasti

Misticanza d'insalata con croccante di mela disidratata, gamberoni al pistacchio e gocce di aceto balsamico di Modena.

Fagottino di roastbeef con stracciatella e datterini su letto di rucola con pesto alla trapanese.

Flan di carote tiepido su vellutata di piselli.

Carpaccio di carne salà con brunoise di verdure e lamelle di tartufo nero.

Primi piatti

Ravioli alla caprese con pomodoro e mozzarella mantecati al burro di malga chiarificato con pesto di basilico.

Ravioli farciti con porri e salsiccia mantecati alle erbette fini.

Torchietti spadellati con pomodorini pachino, ricotta affumicata fresca, lamelle di mandorle tostato e basilico.

Maccheroncini con asparagi verdi e guancialetto croccante. (Speciale Primavera)

Maccheroncini con misticanza di verdure miste e guancialetto croccante. (Speciale Autunno)

Le nostre specialità di risotti

Risotto al radicchio tardivo con crema di asiago.

Risotto ai carciofi e scaglie di monte Veronese. (Speciale Primavera)

Risotto primavera con brunoise di verdure miste e cremoso di burrata e gocce di basilico. (Speciale Primavera)

Risotto con puntarelle di asparagi verdi mantecato al parmigiano reggiano. (Speciale Primavera)

Risotto all'Amarone della Valpolicella con zucca gialla mantovana e croccante di Parmigiano. (Speciale Autunno)

Risotto ai funghi porcini con cremoso di burrata e gocce di basilico. (Speciale Autunno)

Risotto ai frutti di mare con code di gambero, seppioline, cozze e vongole mantecato al Philadelphia. (Speciale Autunno)

Sorbetti

Al limone • Al mandarino • Alla menta e basilico

Secondi piatti di terra

*Arrotolato di vitello con spinaci e pancetta steccata glassato al forno
con gateau di patate.*

*Tronchetto di vitello con granella al bacon su crema di mele
con millefoglie di patate e bieta spadellata.*

*Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella con pinoli tostati
e cartoccio di patate novelle.*

*Tagliata d'Angus su letto di rucola con porcini spadellati
e dadolata di patate al rosmarino.*

Secondi piatti di mare

*Bocconcini di rana pescatrice in crosta di corn-flakes
su purea di tobinambur.*

*Tris di mare con gamberoni, polpo e trancio di salmone
su purè al basilico.*

Trancio di ricciola in crosta di patate all'arancia con spinaci spadellati.

*Filetto di merluzzo alla piastra con crema di carote,
vongole veraci e veli di patate.*

Dessert

Bavarese al frutto della passione e cocco su salsa alla vaniglia.

Semifreddo al torrone con croccante alle mandorle e salsa al mou.

Bavarese all'amarena con briciole di amaretti e salsa al cioccolato al latte.

Semifreddo al cioccolato bianco caramellato su crema di fragole.

Buffet Serale

Buffet di degustazione affettati e formaggi

Melanzane alla parmigiana

Pizza al trancio con vari gusti

Insalata di polipo con patate

Code di gambero alla Catalana

Strudel di pasta sfoglia con caponata di verdure

Torte salate con ricotta e spinaci

Insalata di riso alla greca

Focacce ripiene con prosciutto e formaggio

Tortellini con burro e salvia

Buffet di frutta fresca



Torte nuziali

Millefoglie con crema chantilly.

Saint Honorè con crema al cioccolato alla vaniglia e bignè.

Crostata di frutta fresca su base di crema pasticciera.

Classica italiana crema chantilly, fragole e gocce di cioccolato.





Il taglio della torta nuziale potrà essere accompagnato da un ricco buffet di frutta fresca con cascata di cioccolato fondente.



Per la confettata

Amarena

Arancio

Capuccino

Chantilly

Fico

Gianduia

Lampone

Mandorla

Melone & Anguria

Pistacchio

Ricotta & Pera

Stracciatella

Tiramisu



Il menù che Vi proponiamo è compreso di:



Vino bianco Garganega Poiano

Vino rosso Bardolino Poiano

Spumante Poiano

Acqua naturale e frizzante

Caffè

Mise en place "Poiano"

Idee per arricchire il Vostro Matrimonio

Accoglienza e Guardaroba

Baby-sitter ed animazione bambini

Buffet di formaggi con mostarde

Buffet di pasticceria mignon

Buffet di stuzzichini salati

Carrozza o Macchina d'epoca

Cerimonia civile presso la Sala Poiano

Cerimonia simbolica nel romantico boschetto

Composizioni floreali preparati dalla nostra fiorista

Il Poiano Resort dispone di Hotel e Appartamenti per il soggiorno di parenti e amici

Musica dal vivo o con DJ

Nuvola di farfalle, bianche o colorate

Open bar con o senza bartender free style

Spettacolo pirotecnico

Tableau, Menu e Segnatavoli

Tovagliato alternativo colorato

Possibilità di realizzare il servizio fotografico presso Villa Albertini



Suite degli Sposi

