



Via Poiano, 37016 Garda VR • +39 045 7200100
conference@poiano.com • www.poiano.com

Matrimonio al Poiano Resort

Scegliere 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 per il Vostro giorno indimenticabile.

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

L'hotel dispone di una sala molto capiente per il ricevimento, di un romantico boschetto dove realizzare la cerimonia simbolica ed una sala dedicata alla cerimonia civile.

*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 sfiziosi formaggi,
tarallucci all'olio extra vergine 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 di insalata con croccante di mela disidratata, gamberoni al pistacchio e gocce di aceto balsamico di Modena.

Fagottino di roast beef con stracciatella e datterini su letto di rucola con pesto alla Trapanese.

Flan tiepido di carote 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 tostate e basilico.

Maccheroncini con misticanza di verdure miste e guancialetto croccante.

Maccheroncini con asparagi verdi e guancialetto croccante (in stagione).

Le nostre specialità di risotti

Risotto ai frutti di mare con code di gambero, seppioline, cozze e vongole mantecato al philadelphia.

Risotto al radicchio tardivo con crema di Asiago (in stagione).

Risotto ai carciofi e scaglie di Monte Veronese (in stagione).

Risotto primavera con brunoise di verdurine miste, cremoso di burrata e gocce di basilico (in stagione).

Risotto con puntarelle di asparagi verdi mantecato al Parmigiano Reggiano (in stagione).

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

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 topinambur.*

*Tris di mare con gamberoni, polpo e trancio di salmone
su purea di 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 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

Torta salata con ricotta e spinaci

Insalata di riso alla greca

Focaccia ripiena 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 con 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.



Il menu che Vi proponiamo è compreso di:



Vino bianco Garganega Poiano

Vino rosso Bardolino Poiano

Spumante Poiano

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè

Mise en place Poiano

Idee per la confettata

Amarena

Arancio

Cappuccino

Chantilly

Fico

Gianduia

Lampone

Mandorla

Melone & Anguria

Pistacchio

Ricotta & Pera

Stracciatella

Tiramisu



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

