

PER UN MATRIMONIO DA

Jano la

Vivi il sogno nella realtà

Festeggiare il giorno più importante della vostra vita in un'atmosfera da sogno: il ricevimento di nozze al Grand Hotel Gardone si trasforma in un evento memorabile. E dal 2018 una grande novità: al Grand Hotel Gardone sarà anche possibile celebrare matrimoni e unioni civili grazie alla convenzione firmata con il Comune di Gardone Riviera. La magia del Lago di Garda, il fascino nobile della storia dell'albergo, lo stile unico e inconfondibile della location, la perfetta eleganza

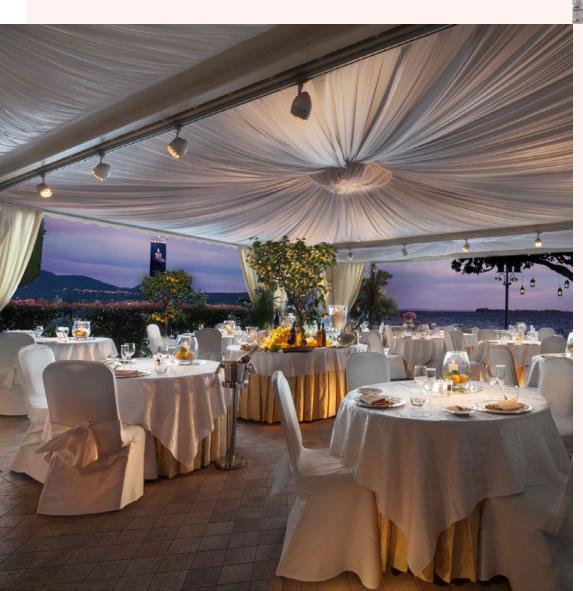
del servizio, l'alto profilo della cucina e della cantina. la suggestione della terrazza a lago saranno il teatro di momenti indimenticabili. Il Grand Hotel Gardone è in grado di offrire un pacchetto studiato su misura sia per matrimoni intimi che per ricevimenti fino a 280 persone, con menù tailor made concordato direttamente con gli sposi, torta di nozze preparata dagli chef pasticceri dell'hotel, taglio della torta al chiaro di luna o i fuochi d'artificio sullo specchio del Garda.



Salone delle feste

Sontuoso salone con terrazza mozzafiato affacciata sul Lago di Garda, che agli inizi del 900', negli anni della Belle Epoque, fece da palcoscenico ai ricevimenti più sfarzosi della nobiltà mitteleuropea.

Capienza massima 250/280 persone





Ristorante à la carte "il giardino dei limoni"

Collocato vicino alla piscina, su una grande terrazza con vista sul lago, diventa un luogo magico per festeggiare il proprio ricevimento di nozze. Per l'esclusività del ristorante è richiesto un supplemento.

Capienza massima 60 persone.

Servizi inclusi

- Ambienti prestigiosi e raffinati
- Locali climatizzati
- Vini selezionati dalla nostra cantina
- Menù personalizzati
- Stampa dei menù
- Menù per bambini
- Menù specifici per scelte o intolleranze alimentari
- Centri tavola nostra selezione
- Prova degustazione gratuita per gli sposi.
- Camera Romantic
 Superior con balcone e
 vista lago per gli sposi



Servizi extra

- Noleggio barca con conducente per arrivo degli sposi
- Spettacolo pirotecnico
- Open bar
- Baby-sitter
- Servizio floreale per allestimento sala e rito civile
- Parcheggio privato
- Servizio fotografico e/o riprese video
- Intrattenimento musicale
- SIAE

Fatti tentare dalle nostre proposte di menù...

PROPOSTA MENÙ I





Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

La Flûte di Spumante Selezionato, Aperol Spriz, I Succhi di Frutta Assortiti, Cocktail alla Frutta

Angolo del Rustico

I Taglieri di Affettati e Formaggi con Mostarde Capresine con Mozzarella e Pomodorini Tartelletta con Tartare di Manzo Crostino con Strolghino e Capperi

L'Angolo del Pescatore

Salmone Marinato 48 ore
Gamberetti con Crema di Zucchine Verdi
Bicchierini di Cous Cous con Pesce
Crostino con Tonno e Branzino insaporiti all'Olio
e Limone del Garda
Code di Gambero fritte avvolte nelle Patate
Carpaccio di Polpo con Crumble Salato e
Cremina di Verdure

L'Angolo Vegetariano

Flan di Verdure assortite con Salsa al Formaggio Fantasia di Verdure Grigliate Bicchierini di Riso Venere con Verdure di Stagione Edamame al Vapore con Sale Maldon Il Pinzimonio di Verdure all'Olio del Garda

Le sfiziosità

Varietà di Focacce Farcite
Trancetti di Pizza Gourmet
Polpettine di Pollo Fritte
Bruschette con Pomodorino Confit e Acciughe
Olive Ascolane
Crocchette di Fonduta di Formaggi
Anelli di Cipolla alla Paprika



A seguire... Servito nel Salone delle Feste:

I Primi Piatti

Il Risotto con Frutti di Mare, Bisque di Crostacei e Burro Acido

* * *

I Cannelloni con Burrata , Cozze, Paté di Olive Taggiasche e Salsa Piccadilly

I Secondi Piatti

Il Filetto di Manzo con Salsa Rockford e Gâteaux di Patate

I Vini

Lugana – Azienda Agricola Pilandro Groppello – Azienda Agricola Turina

* * *

La Torta Nuziale

In terrazza panoramica Buffet di dolci

Mignon Assortiti Fantasia di Dolci al Cucchiaio Tagliata di Frutta Fresca

PROPOSTA MENÙ 2





Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

La Flûte di Spumante Selezionato, Aperol Spritz, I Succhi di Frutta Assortiti, Cocktail alla Frutta

I Tradizionali

Prosciutto Crudo 24 mesi con Perle di Melone Tagliere di Formaggi e Grana Padano Praline di Tartare di Manzo e Aceto Balsamico Bicchierini di Cous Cous con Verdure Crostino con Strolghino e Capperi Crespelle con Philadelphia e Prosciutto Cotto

II Mare

Acciughe del Cantabrico con Burro
alle Erbe e Crostini
Bicchierini di Riso Venere con Pesce
Tentacoli di Totano con Salsa al Guacamole
Cubo di Polenta con Sarde in Saor
e Pomodoro Confit
Code di Gamberi fritte avvolte nelle Patate
Crostino con Tartare di Salmone e Tonno
Carpaccio di Polpo con Crumble Salato e
Cremina di Verdure

Le sfiziosità

Pinzimonio di Verdure all'Olio del Garda
Club Sandwich
Tranci di Pizza Gourmet
Varietà di Focacce Farcite
Bignè Farciti
Mini Hamburger
Brioches Salate Farcite
Crocchette di Pollo Fritte
Verdurine in Tempura



A seguire... Servito nel Salone delle Feste:

I Primi Piatti

Il Risotto con Crema di Zucchine e Gamberi Rossi

* * *

La Lasagna con Quaglia e Verdurine con Salsa al Porto Rosso

I Secondi Piatti

Il Filetto di Branzino avvolto nel Prosciutto Crudo con Crema di Piselli

oppure

La Guancetta di Manzo Marinata alla Liquirizia con Soffice Purè di Patate

I Vini

Lugana – Azienda Agricola Pilandro Groppello – Azienda Agricola Turina

* * *

La Torta Nuziale

In terrazza panoramica Buffet di dolci

Mignon Assortiti Fantasia di Dolci al Cucchiaio Tagliata di Frutta Fresca

PROPOSTA MENÙ 3





Aperitivo a buffet servito in terrazza panoramica

La Flûte di Spumante Selezionato, Aperol Spriz, I Succhi di Frutta Assortiti, Cocktail alla Frutta

Angolo del Rustico

Taglieri con formaggio e Grana Padano
Marron glacé avvolti con pancetta, bacon o speck
Palline di tartare manzo e aceto balsamico
Crostino con strolghino e capperi
Taglieri con varietà di affettati

L'Angolo del Pescatore

Cubo di polenta con sarde in saor
e pomodoro confit
Gamberetti con crema di zucchine verdi
Bicchierini con tentacoli di totano con salsa guacamole
Bicchierini di cous cous con pesce
Code di gambero fritte avvolte nelle patate
Crostino con tartare di salmone e di tonno
Carpaccio di polpo con crumble salato
e cremina di verdure
Crudité di ostriche, scampi o gamberi rossi (a scelta)

L'Angolo Vegetariano

Edamame al vapore con sale Maldon Bicchierini di riso venere con verdure Capresine con mozzarella e pomodorini Pinzimonio di verdure all'olio del Garda

Le sfiziosità

Polpette di pollo fritte
Trancio di pizza gourmet
Varietà di focacce farcite
Bignè farciti
Mini hamburger
Brioches salate farcite
Club sandwich



A seguire... Servito nel salone delle feste:

I Primi Piatti

La Millefoglie con Pasta Verde al Pesce del Lago di Garda e Salsa Datterino

* * *

Il Risotto con Crema di Scampi, Gelato alla Mela Verde e Burro Acido

I Secondi Piatti

La Guancetta di Vitello Marinata alla Liquirizia con Soffice Purè di Patate

* * *

Il Trancio di Dentice con Porro Fritto e Purè di Piselli

I Vini

Lugana – Azienda Agricola Pilandro Groppello – Azienda Agricola Turina

* * *

La Torta Nuziale

In terrazza panoramica Buffet di dolci

Mignon Assortiti Fantasia di Dolci al Cucchiaio Tagliata di Frutta Fresca

Costo servizio per rito civile

Per la celebrazione del rito civile al Grand Hotel Gardone da corrispondere al Comune di Gardone Riviera

€ 1.000,00

Costo noleggio della sala allestita con set-up base comprensivo di tavolo per la celebrazione con centro tavola e sedie coperte

 SALONE DELLE FESTE ______ € 800,00

 SALA VIRGILIO ______ € 400,00

Modalità di pagamento

- Al momento della prenotazione sarà richiesta una caparra di € 1.000,00.
- Saldo al termine dell'evento

Penale

Eventuali disdette vanno comunicate in forma scritta. Verrà trattenuta la caparra confirmatoria.

Per il conteggio del numero di presenti all'evento, farà testo il minimo garantito confermato 5 giorni prima dell'evento, che comunque non potranno essere inferiori al minimo garantito previsto dal contratto.



Per un'esperienza indimenticabile!



Grand Hotel Gardone

Proprietà Famiglia Mizzaro
Corso Zanardelli, 84 - 25083 Gardone Riviera (Bs)
Lago di Garda - Italy
tel +39 (0) 365 20261 fax +39 (0) 365 22695
info@grandhotelgardone.it



#grandhotelgardone