

IL GIORNO DEL TUO MATRIMONIO A

VILLA SANT'UBERTO

COUNTRY - CLUB





Da un antico cascinale lombardo dei primi del '900, immerso nel verde del Parco Alto Milanese, sorge Villa Sant' Uberto, il luogo perfetto per concedersi momenti di relax in assoluta riservatezza, Un'oasi lontana dal caos cittadino, in armonia con la natura che la circonda.



LA TUA GIORNATA SPECIALE

Villa Sant'Uberto è il luogo ideale per te che sei alla ricerca di una location esclusiva per festeggiare il tuo evento.

Gli ampi spazi interni ed esterni possono adattarsi ad ogni esigenza o fattore climatico, offrendoti la possibilità di personalizzare la tua giornata.





La stagione estiva riserverà ai nostri ospiti la possibilità di richiedere gli allestimenti a bordo piscina

MENU' EASY

75 EURO

- Aperitivo di benvenuto
(Facoltativo costo aggiuntivo 10 euro a persona)
 - Isole antipasti a buffet
 - Pranzo o cena a buffet
 - Predessert
 - Torta nuziale

 - Tavoli da buffet
 - Tavoli rotondi d'appoggio 8/10 ospiti cadauno
 - Sedie tipo Kartell
 - Sala Gelsomino con corte interna e Sala Gardenia

 - Tovagliato color ecru con tovaglioli coordinati
 - Piatti in ceramica porcellana bianca
 - Posateria in acciaio
 - Bicchieri in vetro cristallo

 - Servizio con personale di cucina e sala qualificato in divisa
 - Ristorazione con cucina in loco
-

ANTIPASTO A BUFFET

Salumi:

Goccia di Parma; Salame Felino; Coppa di Zibello

Formaggi:

Grana padano 18 mesi; Burratine

Gorgonzola al cucchiaino; ed in alternativa assortimento di Caprini Mignon
(la selezione di formaggi è accompagnata da una composta di cipolle caramellate e
da una giardiniera agrodolce artigianale)

Finger:

Frittini vegetali,

Fiori di zucca ripieni di scamorza e mozzarella

Tartellette con spuma di formaggio fresco e tartare di salmone marinato

Burro al verde con acciughe, formaggio caprino con pomodoro secco e olive taggiasche

Polpo alla mediterranea, Cous Cous vegetariano,

Vitello tonnato

Focaccia con sale grosso e rosmarino

Assortimento di pane e grissini

(2 tipologie di risotti in shafing)

uno sempre allo Champagne, l'altro da concordare in base alla stagione

Predessert da concordare a scelta tra: piccola macedonia, tiramisù o crema catalana

TORTA NUZIALE

Vini di nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone):

Spumante Brut Q2 Falanghina Cantina Fremondo Aglianico Cantina Fremondo

Acqua minerale, caffè espresso

MENU' 1-2-3

IL SERVIZIO INCLUDE

- Aperitivo di benvenuto
 - Isole antipasti a buffet
 - Pranzo o cena serviti al tavolo
 - Buffet dei dolci
 - Torta nuziale
-
- Tavoli da buffet
 - Tavoli rotondi pranzo o cena 8/10 ospiti cadauno
 - Sedie tipo Kartell
 - Tavolini e salottini d'appoggio esterni
 - Ombrelloni per esterni
-
- Tovagliato color ecru con tovaglioli coordinati
 - Piatti in ceramica porcellana bianca
 - Posateria in acciaio
 - Bicchieri in vetro cristallo
-
- Servizio con personale di cucina e sala qualificato in divisa
 - Ristorazione con cucina in loco
-



MENU' 1

110 EURO

APERITIVO DI BENVENUTO

Frittini vegetali, tartine assortite, olive ascolane, sfogliatine rustiche e focaccia al sale grosso e rosmarino

ANTIPASTO A BUFFET

Salumi:

Goccia di Parma; Salame Felino; Coppa piacentina
Lonzino del Conero; Pancetta steccata; Mortadella Bologna IGP

Formaggi:

Grana padano 18 mesi; Pecorino sardo; Mozzarella di bufala
Gorgonzola al cucchiaio; Composte di frutta e verdura e miele al castagno

Finger:

Polpo alla mediterranea; Riso Venere con gamberi e frutta
Insalatina di farro con verdure al peperoncino e lime
Fiori di zucca ripieni di provola e mozzarella
Tartellete con spuma di formaggio fresco e salmone marinato
Roast beef con insalatina di finocchi e vinaigrette di pompelmo rosa
Carpaccio di pesce spada affumicato su letto di misticanza

(2 primi piatti da concordare)

Risotto ai funghi porcini

Risotto con crema di piselli, burrata e pomodorini confit
Risotto con asparagi e speck croccante

Ravioli di ricotta e limone con crema di Parmigiano e pesto alla rucola
Maccheroncini freschi al torchio con ragout bianco di vitello e olive taggiasche
Garganelli freschi con gamberi e carciofi

(1 secondo piatto da concordare)

Filetto di maialino con salsa alla senape e verdure di stagione
Entrecote di manzo al pepe verde con patate al forno

PREDESSERT

TORTA NUZIALE

VINI

Spumante Brut Roverello Cantina Broglia
Gavi Il Doge Cantina Broglia
Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Acqua minerale, caffè espresso



MENU' 2

120 EURO

APERITIVO DI BENVENUTO

Frittini vegetali, tartine assortite, olive ascolane, sfogliatine rustiche e focaccia al sale grosso e rosmarino

ANTIPASTO A BUFFET

Salumi:

Goccia di Parma; Salame Felino; Coppa piacentina
Lonzino del Conero; Pancetta steccata; Mortadella Bologna IGP

Formaggi:

Grana padano 18 mesi; Pecorino sardo; Mozzarella di bufala
Gorgonzola al cucchiaio; Composte di frutta e verdura e miele al castagno

Finger:

Polpo alla mediterranea; Riso Venere con gamberi e frutta
Insalatina di farro con verdure al peperoncino e lime
Fiori di zucca ripieni di provola e mozzarella
Tartellete con spuma di formaggio fresco e salmone marinato
Roast beef con insalatina di finocchi e vinaigrette di pompelmo rosa
Carpaccio di pesce spada affumicato su letto di misticanza

(2 primi piatti da concordare)

Risotto con gamberi, taccole e pomodorini colorati

Risotto con carciofi e Castelmagno

Risotto alla Robiola di Roccaverano, zucchine polvere di mortadella

Tortelli di melanzane e scamorza su crema di pomodoro confit e scaglie di
Pecorino romano

Maccheroncini freschi al torchio al ragù di mare

Ravioloni di bufala e spinaci con burro al timo e gocce di basilico

(1 secondo piatto da concordare)

Filetto di vitello, salsa al Vermouth e verdure di stagione

Polpo croccante su crema di sedano rapa ed erbe aromatiche

PREDESSERT

TORTA NUZIALE

VINI

Spumante Brut Roverello Cantina Broglia

Gavi Il Doge Cantina Broglia

Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Acqua minerale, caffè espresso



MENU' 3

130 EURO

APERITIVO DI BENVENUTO

Frittini vegetali, tartine assortite, olive ascolane, sfogliatine rustiche e focaccia al sale grosso e rosmarino

ANTIPASTO A BUFFET

Salumi:

Goccia di Parma; Salame Felino; Coppa piacentina
Lonzino del Conero; Pancetta steccata; Mortadella Bologna IGP

Formaggi:

Grana padano 18 mesi; Pecorino sardo; Mozzarella di bufala
Gorgonzola al cucchiaio; Composte di frutta e verdura e miele al castagno

Finger:

Polpo alla mediterranea; Riso Venere con gamberi e frutta
Insalatina di farro con verdure al peperoncino e lime
Fiori di zucca ripieni di provola e mozzarella
Tartellete con spuma di formaggio fresco e salmone marinato
Roast beef con insalatina di finocchi e vinaigrette di pompelmo rosa
Carpaccio di pesce spada affumicato su letto di misticanza

(2 primi da concordare)

Risotto con crema di piselli, coda di rospo e pomodoro confit
Risotto con asparagi e gamberi
Risotto con porcini e Castelamgno
Ravioli di gamberi e capesante cin bisque allo zafferano e stracciatella di burrata
Paccheri freschi con polpo, crema di melanzane e olive taggiasche

(1 secondi piatto da concordare)

Filetto di branzino, morbido di patate e ristretto di crostacei
Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico e verdure di stagione

PREDESSERT

TORTA NUZIALE

VINI

Spumante Brut Roverello Cantina Broglia
Gavi Il Doge Cantina Broglia
Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Acqua minerale, caffè espresso

Quotazioni ed Extra



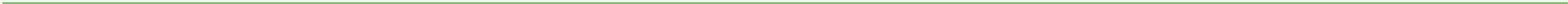
ALLESTIMENTI



OPEN BAR



PISCINA



Quotazioni menu'

MENU' DA 110/120/130 EURO

Quotazione valida per un
minimo di 80
ospiti adulti
Il prezzo dell'offerta +
iva 10% per ospite

MENU' BAMBINI

Bambini : 0-5 anni gratis
Bambini : 6-10 anni
il 30% del costo menù adulti
antipasto,
primo piatto, secondo piatto
con contorno e dessert

TAVOLO TECNICO

Operatori :
il 50% del costo del
menù prescelto

La quotazione sarà da rivalutare nel
caso in cui il numero di ospiti sia al
di sotto dei 50 ospiti adult.

Il numero esatto
dei partecipanti dovrà essere
confermato dieci giorni prima
dell'evento e tale
numero farà fede ai fini del
conteggio finale.
