CONTATTI:

Tel. 0331 075951
Cell. 333 6256334
eventi@villasantuberto.eu
villasantuberto.eu

IL GIORNO DEL TUO MATRIMONIO A

Villa Sant'Uberto

COUNTRY CLUB

VILLA Sant'UBERTO
COUNTRY CLUB

Chi Siamo...

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.

Il Ristorante

La nostra proposta culinaria saprà conquistarvi con un'ampia scelta di piatti creati secondo la migliore tradizione gastronomica locale, esaltandone i sapori e dandovi la possibilità di creare un menù nuziale dal gusto autentico.

Menù Margherita

€ 75

(incluso affitto sala: Gardenia e Gelsomino)

- Aperitivo di benvenuto

(Facoltativo costo aggiuntivo 10 euro a persona)

- Antipasti a buffet
- Pranzo o cena a buffet
- Predessert
- Torta nuziale

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

- Tovagliato color écru 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

Menù Margherita

ANTIPASTO A BUFFET

Salumi

Goccia di Parma, Salame Felino, Coppa di Zibello

Formaggi

Grana padano 18 mesi, Burratine,
Gorgonzola al cucchiaio o 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
Tartellette con burro al verde e acciughe
Tartellette con formaggio caprino, pomodori secchi e olive taggiasche
Polpo alla mediterranea
Cous Cous vegetariano
Vitello tonnato

Focaccia con sale grosso e rosmarino
Assortimento di pane e grissini

***

Risotti

(2 tipologie di risotti in chafing)
Risotto allo Champagne, l'altro da concordare in base alla stagione

***

Predessert da concordare a scelta tra:
piccola macedonia, tiramisù, crema catalana, cheesecake o panna cotta ai frutti di bosco

***

TORTA NUZIALE

Acqua minerale, caffè espresso
Vini di nostra selezione:
Spumante Brut Q2 - Falanghina Cantina Fremondo - Aglianico Cantina Fremondo

Menù

Rosa - Peonia - Orchidea

- Aperitivo di benvenuto
- Isole antipasti a buffet
- Pranzo o cena serviti al tavolo
- Predessert
- Torta nuziale

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

- Tovagliato color écru 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

Menù Rosa

€ 110

Menù Rosa

APERITIVO DI BENVENUTO

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

***

ANTIPASTO A BUFFET

Isola Salumi

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

Isola Formaggi

Grana padano 18 mesi, Pecorino sardo, Mozzarella di bufala, Gorgonzola al cucchiaio o in alternativa assortimento di Caprini Mignon
Composte di frutta e verdura e miele di castagno

Isola 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

***

Prima portata

(2 primi piatti a scelta 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

***

Seconda portata

(1 secondo piatto a scelta da concordare)
Filetto di maialino con salsa alla senape e verdure di stagione
Entrecote di manzo al pepe verde con patate al forno

***

Predessert da concordare a scelta tra:
piccola macedonia, tiramisù, crema catalana, cheesecake o panna cotta ai frutti di bosco

***

TORTA NUZIALE

Acqua minerale, caffè espresso
Vini di nostra selezione:
Spumante Brut Roverello Cantina Broglia - Gavi Il Doge Cantina Broglia - Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Menù Peonia

€ 120

Menù Peonia

APERITIVO DI BENVENUTO

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

***

ANTIPASTO A BUFFET

Isola Salumi

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

Isola Formaggi

Grana padano 18 mesi, Pecorino sardo, Mozzarella di bufala, Gorgonzola al cucchiaio o in alternativa assortimento di Caprini Mignon
Composte di frutta e verdura e miele di castagno

Isola 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

***

Prima portata

(2 primi piatti a scelta da concordare)
Risotto con gamberi, taccole e pomodorini colorati
Risotto con carciofi e Castelmagno
Risotto alla Robiola di Roccaverano, zucchine e 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

***

Seconda portata

(1 secondo piatto a scelta da concordare)
Filetto di vitello, salsa al Vermouth e verdure di stagione
Polpo croccante su crema di sedano rapa ed erbe aromatiche

***

Predessert da concordare a scelta tra:
piccola macedonia, tiramisù, crema catalana, cheesecake o panna cotta ai frutti di bosco

***

TORTA NUZIALE

Acqua minerale, caffè espresso
Vini di nostra selezione:
Spumante Brut Roverello Cantina Broglia - Gavi Il Doge Cantina Broglia - Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Menù Orchidea

€ 130

Menù Orchidea

APERITIVO DI BENVENUTO

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

***

ANTIPASTO A BUFFET

Isola Salumi

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

Isola Formaggi

Grana padano 18 mesi, Pecorino sardo, Mozzarella di bufala, Gorgonzola al cucchiaio o in alternativa assortimento di Caprini Mignon
Composte di frutta e verdura e miele di castagno

Isola 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

***

Prima portata

(2 primi piatti a scelta 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 con bisque allo zafferano e stracciatella di burrata
Paccheri freschi con polpo, crema di melanzane e olive taggiasche

***

Seconda portata

(1 secondo piatto a scelta da concordare)
Filetto di branzino, morbido di patate e bisque di crostacei
Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico e verdure di stagione

***

Predessert da concordare a scelta tra:
piccola macedonia, tiramisù, crema catalana, cheesecake o panna cotta ai frutti di bosco

***

TORTA NUZIALE

Acqua minerale, caffè espresso
Vini di nostra selezione:
Spumante Brut Roverello Cantina Broglia - Gavi Il Doge Cantina Broglia - Barbera Le Pernici Cantina Broglia

Quotazioni Extra

Allestimenti

Open Bar

Piscina

Quotazioni Menù

Quotazione valida da un minimo di 50 fino a un massimo 100 ospiti adulti.

Bambini : 0-5 anni
nostri graditi ospiti

Bambini : 6-10 anni
€ 35 (menù personalizzabile)

TAVOLO TECNICO

50% del costo del menù prescelto

VILLA Sant'UBERTO
COUNTRY CLUB