



## CONTATTI:

Tel. 0331 075951

Cell. 333 6256334

[eventi@villasantuberto.eu](mailto:eventi@villasantuberto.eu)

[villasantuberto.eu](http://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  
\*\*\*

#### **Prima portata**

1 primo piatto  
\*\*\*

#### **Predessert**

Piccola macedonia o sorbetto  
\*\*\*

### **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  
(Facoltativo costo aggiuntivo 10 euro a persona)

- 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 cucchiaino 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**

*(Primo piatto 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 cucchiaino 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**

*(Primo piatto 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 cucchiaino 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

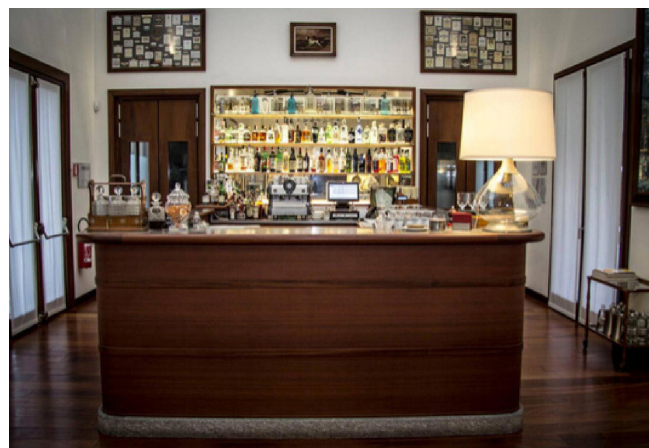




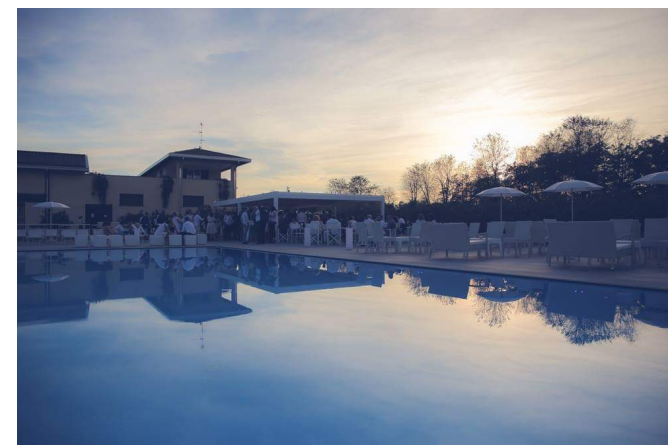
# Quotazioni Extra



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



★ VILLASant'UBERTO ★

COUNTRY CLUB

