



CA' del RIO
RESORT

Lieti di accogliervi ogni giorno.

IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO

Antipasto a buffet

Aperitivo emiliano:

- gnocchino fritto con Prosciutto Crudo di Parma
- tigelline farcite con affettati misti, lardo & parmigiano e stracchino
 - cubetti di Mortadella di Bologna IGP
- scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi con Aceto Balsamico
- taglieri di culatello, mortadella, ciccioli, salame, prosciutto crudo & cotto
 - focaccia con olio extra vergine di oliva e rosmarino
 - carote & finocchio in pinzimonio
- degustazione di formaggi con Confetture Del Rio e & miele emiliano

In accompagnamento:

prosecco, Aperol Spritz, succhi di frutta Del Rio, acqua & bibite.

Piatto principale

Bis di Primi Piatti a scelta tra:

- tortellini alla panna in crosta di Parmigiano
- tortelloni di ricotta & spinaci con burro fuso e salvia aromatica o Vecchia Modena con panna e pancetta
 - lasagne all' emiliana o rosette al forno
- caramelle del Rio con aceto balsamico di Modena
 - cannelloni con ricotta & spinaci
- ravioli di zucca con burro fuso e aceto balsamico di Modena
 - crespelle con crema di robiola al Tartufo
- risotto all' aceto balsamico in crosta di Parmigiano o alle zucchine con pancetta croccante o ai carciofi con cialdine di Parmigiano o al radicchio rosso con crema di Taleggio
 - garganelli con Speck e rucola
- tagliatelle ai funghi porcini o Primavera:
con verdure, Speck e Parmigiano

Secondo Piatto a scelta tra:

- arrosti misti di coniglio, vitello & maiale
- involtini dorati ripieni di prosciutto cotto e formaggio fuso
- tagliata di Manzo con olio & rosmarino o con rucola & Parmigiano o alla contadina, con pomodorini ciliegini & rosmarino, saltati in padella
- scaloppine all' aceto Balsamico di Modena o ai funghi porcini o estive, con pomodoro fresco & fiordilatte
- grigliata mista di manzo, maiale & pollo
- millefoglie di vitello con radicchio & Taleggio
- filetto di maialino con pancetta, Aceto Balsamico & Parmigiano
- tagliata di pollo con pomodorini, rucola & Parmigiano

Con contorni: patate al forno & verdure alla griglia

**In accompagnamento: i Vini Del Rio
Lambrusco Grasparossa Biologico, Lambrusco Grasparossa Rosè,
Pignoletto Spumante, Bianco e Rosso Fermo**

Dessert

Buffet dei dolci & della frutta

- gelato con amarene caramellate del Rio
- mascarpone con torta "tipo" Barozzi
- crostate con confetture Extra del Rio
- cantucci con gocce di cioccolato & mandorle
- tiramisù
- panna cotta con frutti di bosco & caramello
- zuppa inglese
- spiedini di frutta fresca di stagione

In accompagnamento
Amarenino Del Rio
Caffè

Torta nuziale & Spumante esclusi

I bambini

Aperitivo di benvenuto
Tortellini alla panna
Cotoletta di pollo con patatine fritte
Coppa gelato

In accompagnamento:
acqua & bibite

Intolleranze

Su richiesta è possibile preparare pasti alternativi personalizzati in base alle esigenze dell'ospite.

Open bar

5 drink a vostra scelta con menù esposto:

BELLINI
ROSSINI
MOJITO
SPRITZ
GIN TONIC
CAIPIROSKA
MOSCOW MULE
COCKTAIL MARTINI
CUBA LIBRE
PIÑA COLADA
MARGARITA
SEX ON THE BEACH
ANALCOLICI

Mise en place

Tovagliato bianco di raso lungo fino a terra con tovagliolo bianco coordinato e piatti bianco latte con menù con piatti, data e nomi Sposi.
In esterna catenarie di luci a sospensione.

Location

Interno: Dehor vetrato per aperitivo e pranzo o cena

Esterno: Bosco di Ulivi per aperitivo e cena
(in caso di maltempo -> Dehor vetrato)

Numero massimo di ospiti: 80

Orari

Pranzo: Location disponibile dalle ore 11.00 fino alle ore 19.00

Cena: Location disponibile dalle ore 18.00 fino alle ore 2.00

(Musica da spegnere: entro le 19.00 per il pranzo ed entro la mezzanotte per la cena, previo pagamento SIAE a carico degli ospiti da effettuarsi online www.siae.it)

Servizi esclusi

Wedding Planner | Animazione per bambini | Fiori e allestimenti

Musica/dj set e permesso SIAE

Volo in elicottero o in mongolfiera

Ricevimento all'Americana in loco

Bomboniere gastronomiche con prodotti Del Rio (Bottega La Tartufaia)

Camere e per il pernottamento dei vostri ospiti qui e

Suite per Sposi per preparazione e pernottamento pre o post matrimonio

Su prenotazione è possibile organizzare una Degustazione di Prova Menù (al prezzo di €100,00 a coppia) e assaggiare:

Gnocco Fritto con Prosciutto Crudo | Due primi piatti a scelta

Un secondo a scelta con contorno | I vini Del Rio | Torte miste fatte in casa

Caffè e Amarenino

IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO

Listino prezzi

Menù Adulti: €110,00

Menù Bambini (2-10 anni): €45,00

Open Bar - Pacchetti disponibili:

50 cocktails €500,00 | 100 cocktails €900,00 | 150 cocktails €1300,00

Spumante Del Rio per Torta: €15,00 a bottiglia

(consigliamo una bottiglia ogni 5 adulti)

Ricevimento all'Americana nel bosco di Ulivi o all'interno €500,00

*tutti i prezzi sono da intendervi iva inclusa

Regolamento e Contratto

Al momento della prenotazione verrà fornito un contratto da compilare e firmare e verrà richiesto un **acconto pari al 25% del Totale**.

Le altre rate di pagamento verranno richieste rispettivamente:

2a Rata: 60 gg prima 25%

3a Rata: 30 gg prima 25%

Ultima Rata: 15 gg prima - conferma numero definitivo e saldo

Il numero preciso dovrà essere comunicato 15 giorni prima della data dell'evento e sarà quello che verrà addebitato nel saldo.

Contatti:

Per informazioni e domande:

Veronica + 39 333 777 3073 (anche WhatsApp)

Ca' del Rio Resort

Via Bassa Paolucci, 55

41043 - Casinalbo di Formigine (MO)

www.cadelrioresort.it

Matrimonio.com: **Ca' del Rio Resort**

Facebook: **Ca' del Rio Resort Ristorante / Hotel**

Instagram: **@delriothereal**

IL MATRIMONIO CHE HAI SEMPRE DESIDERATO