



VILLA MORONI
Charme.Events

“F Menù”

Rinfresco - Aperitivo - Apericena

Battesimi - Comunioni - Cresime

Per prenotare Vi preghiamo di fissare un appuntamento e venire a visitare la nostra struttura chiamando lo 035.02.67.478 dal lunedì alla domenica, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 20.00. Vi aspettiamo!



VILLA MORONI
Charme.Events

Si informa che, al fine di garantire la freschezza dei prodotti alimentari utilizzati, alcuni di essi potrebbero essere sostituiti da altri in base alla stagione in cui viene eseguito l'Evento.



VILLA MORONI
Charme.Events

La Bouvette

Acqua minerale naturale Panna

Acqua minerale frizzante San Pellegrino

Succhi (Arancia, Pompelmo, Ananas)

Coca Cola, Aranciata, Lemonsoda

Cocktail Aperol Spritz (alcolico)

Cocktail Florida (analcolico)

Bollicine italiane

Vino Bianco

Vino Rosso



VILLA MORONI
Charme.Events

AI BUFFET

(monoporzioni presentate in vassoi in stile shabby chic, pietre, plexiglass e porcellana bianca)



VILLA MORONI
Charme.Events

Isola delle varietà

Assortimento di canapè in varianti mare e terra in monoporzione

Riso venere e salmone con gocce di lime in finger

Branzino a multistrato con mousse di melanzane e odore di menta in finger

Polentina e moscardini in guazzetto in cocotte

Ratatouille di ortaggi con emulsione di olio EVO e balsamico di Modena in finger



VILLA MORONI
Charme.Events

Isola dei salumi

(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET)

Crudo di Parma Gran Riserva al coltello

Salame tradizionale bergamasco al coltello

Speck del Tirolo

Funghetti all'olio e Giardiniera a modo nostro

Cesto del pane artigianale, della schiacciata al rosmarino, focaccia genovese e dei grissini



VILLA MORONI
Charme.Events

Isola dei formaggi

(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET)

Branzi delle Valli Orobic

Formai de Mut

Selezione di Grana Padano 24 mesi

Caciocavallo stagionato del Salento

Re di Puglia, delizia del Salento

Confettura di fichi e di cipolle rosse, miele millefiori, mostarda mista julienne

Cesto del pane artigianale, dei piccoli panini all'uvetta, alle noci, ai cereali e dei grissini



VILLA MORONI
Charme.Events



VILLA MORONI
Charme.Events

Isola del fritto in Show Cooking*

Il cuoco cucina a vista
(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET)

Peperoni, zucchine, fiori di zucca, foglie di salvia, funghetti e carote in pastella

Anelli di cipolla croccante

Olive ripiene all'ascolana

Bocconcini di mozzarella panati

Arancini di riso al ragù

Spiedino in tempura di totani, gamberi e seppioline con verdure di stagione



VILLA MORONI
Charme.Events

La piastra in Show Cooking*

Il cuoco cucina a vista
(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET)

Mini-Svizzere

Piccole salsicce ai semi di finocchio

Spiedino di totani, seppioline e gamberoni con verdura di stagione

Peperoni, zucchine e melanzane

Cipolle caramellate e salse in abbinamento

*Se le condizioni meteo non permetteranno di svolgerli esternamente, la preparazione non avverrà in Show Cooking.



VILLA MORONI
Charme.Events

RISOTTI

(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET. A SECONDA DEL PIATTO SCELTO VI SARA' COMUNICATO SE VERRA' SERVITO IN CHAFING DISH O IN SHOW COOKING. UN PIATTO SCELTO = 1 ISOLA, 2 PIATTI SCELTI = 2 ISOLE, ETC.)

Risotto Carnaroli zucca e taleggio al grana d'amaretto

Risotto Carnaroli al bagos e Brùt Franciacorta

Risotto Carnaroli ai canestrelli e puntarelle di asparagi

Risotto Carnaroli al radicchio trevigiano al valpolicella mantecato alla scamorza

Risotto Carnaroli, pere, mascarpone e fiori di lavanda

Risotto Carnaroli al bisque di gamberi cotti e crudi

Risotto Carnaroli in salsa ai ricci di mare e tartare di branzino

Risotto Carnaroli con dadolata di spada al rosmarino e scorzette di limone candito

Risotto Carnaroli all'astice in bisque di crostacei al basilico

Risotto Carnaroli al ragù bianco di mare al basilico



VILLA MORONI
Charme.Events

PASTE

(SERVITO DAL NOSTRO PERSONALE E A BUFFET. A SECONDA DEL PIATTO SCELTO VI SARA' COMUNICATO SE VERRA' SERVITO IN CHAFING DISH O IN SHOW COOKING. UN PIATTO SCELTO = 1 ISOLA, 2 PIATTI SCELTI = 2 ISOLE, ETC.)

Caramelle di ricotta in salsa di tapinambur e pancetta croccante

Cannellone al mascarpone d'erbetta in crema di fontina

Paccheri Villa Moroni, al sughetto di pomodoro e squisitezza al Parmigiano Reggiano

Tortelli di zucca con mostarda di Cremona in salsa di Parmigiano Reggiano

Ravioli di ricotta allo speck e scorza di mandarino

Ravioli di asparagi e mandorle in salsa allo zafferano

Trofie alla grotta ferraia

Maccheroncini al torchio con calamaretti spillo e salsa al pane di segale

Paccheri in crema di patate e basilico con quinoa nera e gambero rosa

Fusilli in crema di cavolfiore viola e pane all'acciuga

Garganelli all'amatriciana d'astice

Mezze maniche alla crema di burrata con cime di rapa e cozze

Ravioli neri al ragù di crostacei



VILLA MORONI
Charme.Events

ISOLA DEI DOLCI E DELLA FRUTTA

(Vi proponiamo un'isola composta da dolci e frutta, ma è possibile prenotare la sola parte dei dolci o la sola parte della frutta; in tal caso il prezzo corrisponderà a metà dell'isola intera)



VILLA MORONI
Charme.Events

TORTA DI FESTEGGIAMENTO

(da scegliersi dall'elenco che trovate nella pagina seguente)

CREMA CATALANA IN SHOW COOKING

TIRAMISU' TRADIZIONALE AL CAFFE', AL BICCHIERINO

COMPOSTA DI MACEDONIA E GOCCE DI LIMONE, IN FINGER

ANANAS CARAMELLATO, IN COCOTTE

MINI STECCO DI FRUTTA DI STAGIONE AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE



VILLA MORONI
Charme.Events

La Torta

(LE MISURE DIPENDONO MAGGIORMENTE DAL NUMERO DEGLI INVITATI, MA POSSIAMO FARE IN MODO CHE SIA COME DI VOSTRO GRADIMENTO: MISURE CONTENUTE, NORMALI O GRANDI)

COPERTURA IN PASTA DI ZUCCHERO

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COPERTURA IN PASTA DI ZUCCHERO BIANCA CON FIORI
O CREATA CON LA NOSTRA PASTICCERIA DI FIDUCIA

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

DRIP CAKE

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COPERTURA IN PANNA LISCIA E COLATA DI GLASSA O CIOCCOLATO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: MACARON, PRALINE, TAVOLETTE CIOCCOLATO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

PANNA

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COMPLETAMENTE SPATOLATA CON PANNA, COLORE BIANCO PURO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA E CREMA CHANTILLY

CON A SCELTA FRAGOLE, SOTTOBOSCO, FRUTTA MISTA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

RED VELVET

TORTA SU UN PIANO UNICO O A PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: COMPLETAMENTE SPATOLATA CON PANNA, COLORE BIANCO PURO

INTERNAMENTE: PAN DI SPAGNA RED VELVET E CREMA CHANTILLY

CON LAMPONI E CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

MERINGATA

TORTA SU UN PIANO UNICO O PIU' PIANI

ESTERNAMENTE: MERINGA GRANELLA O PANNA

INTERNAMENTE: STRATI DI MERINGA, PANNA, CIOCCOLATO

DECORAZIONI ESTERNE: SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO,

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE, DECORAZIONE FLOREALE

CROSTATA

TORTA SU UN PIANO UNICO

PASTA FROLLA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE + DECORAZIONE FLOREALE

MILLEFOGLIE

TORTA SU UN PIANO UNICO

ESTERNAMENTE: SFOGLIA A VISTA CON ZUCCHERO CARAMELLATO

INTERNAMENTE: PASTA SFOGLIA E CREMA PASTICCERA

DECORAZIONI ESTERNE: A SCELTA TRA FRAGOLE, FRAGOLINE, FRUTTI DI BOSCO

PERSONALIZZAZIONI: INIZIALI/SCRITTE + DECORAZIONE FLOREALE



VILLA MORONI
Charme.Events

LA CANTINA

(libera consumazione durante l'aperitivo e i pasti)

ACQUA MINERALE NATURALE PANNA
ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO
COCA COLA, ARANCIATA, LEMONSODA
CASCINA DELLE ROSE, PINOT GRIGIO, DELLE VENEZIE DOC, CANTINE BORGO MOLINO, VENETO
CASCINA DELLE ROSE, MERLOT, TREVENEZIE IGT, CANTINE BORGO MOLINO, VENETO
BOLLICINE ITALIANE COL MESIAN, BRUT METODO CHARMAT, CANTINE COL MESIAN, LOMBARDIA

CONDIZIONI

- **1 ISOLA = € 15,00. SCEGLIERE MINIMO 3 ISOLE**
- BIMBI FINO A 10 ANNI SCONTO 30%, NEONATI GRATUITI
- E' INCLUSO L'ALLESTIMENTO DEI TAVOLI NECESSARI E LE SEDIE PER IL 100% DEGLI INVITATI (A VOSTRA SCELTA, ALL'ESTERNO CON OMBRELLONI O ALL'INTERNO, OBBLIGATORIO IN CASO DI PIOGGIA). 1 TAVOLO = 8 PERSONE (I TAVOLI SONO PER MASSIMO 10 PERSONE); TAVOLI IN PIU' EURO 15,00/TAVOLO. IN PRESENZA DI PIU' GRUPPI DI FESTEGGIAMENTO, VENGONO LASCIATI APPOSITI SPAZI DI SEPARAZIONE TRA GRUPPI
- SU RICHIESTA, CONFETTATA SU TAVOLO DEDICATO E ALLESTITO CON CONTENITORI IN VETRO CRISTALLINO, SEGNAGUSTO, € 150,00 ALLESTIMENTO + € 10,00/KG CONFETTI (SCELTA TRA 21 GUSTI DI CONFETTI E 11 TIPI DI CARMELLE)
- SU RICHIESTA, ALLESTIMENTO FLOREALE € 50,00 A COMPOSIZIONE
- SU RICHIESTA, PALLONCINI € 40,00 A COMPOSIZIONE
- A PARTIRE DALLE ORE 12.30, TERMINE ENTRO LE ORE 17.30
- A PARTIRE DALLE ORE 18.30, TERMINE ENTRO LE ORE 23.30
- CONFERMA DEFINITIVA DEL NUMERO DEI PARTECIPANTI E ISOLE SCELTE ENTRO 7 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO (EVENTUALI PERSONE ASSENTI IL GIORNO DELL'EVENTO VERRANNO COMUNQUE ADDEBITATE). IL NUMERO DEFINITIVO NON POTRA' SCOSTARSI DI OLTRE IL 20% IN PIU' O IN MENO RISPETTO AL NUMERO DI PERSONE PRENOTATE ALL'INIZIO.
- SOLO SU PRENOTAZIONE, A PARTIRE DA 8 PERSONE CON ACCONTO DI € 20,00 A PERSONA ADULTO/BIMBO, SALDO IL GIORNO DELL'EVENTO. SI ACCETTANO PAGAMENTI IN CONTANTI FINO A UN MASSIMO DI € 999,00, CARTE DI CREDITO VISA, MASTERCARD E AMEX, PAYPAL O CON BONIFICO SE DISPOSTO 4 GIORNI PRIMA DELL'EVENTO.

Per prenotare Vi preghiamo di fissare un appuntamento e venire a visitare la nostra struttura chiamando lo 035.02.67.478 dal lunedì alla domenica, dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 20.00.

Grazie!