

Gardaland HOTEL

*Il vostro Matrimonio
al Gardaland Hotel*



Wonder Restaurant

Immaginate un'originale location per il vostro ricevimento nuziale.

Un luogo in cui magia e divertimento si incontrano e rendono il vostro giorno emozionante e unico.

Al Gardaland Hotel la fantasia e i sogni non hanno fine.

I vostri ospiti potranno sorseggiare un delizioso aperitivo nello splendido giardino interno e degustare le prelibatezze del nostro Chef nel Wonder Restaurant, che darà al pranzo nuziale un sapore tutto speciale.

Il sogno di una giornata indelebile lascerà spazio al puro divertimento.

Chi l'ha detto che gli sposi non possano provare il brivido delle montagne russe?

Per un amore a prova di forti emozioni...

*Vivete la magia del vostro giorno più bello!
Lasciate che la favola del vostro amore si tinga di colori vivaci
e... che la vostra festa abbia inizio!*



Menu Fiori d'Arancio

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaro D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfiziose Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochettine di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmone Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

Il nostro piatto principale dell'evento:

Risotto di Carnaroli al perlage di Franciacorta con bufala campana
Pancetta Iberica crispy e pistilli di zafferano

La nostra seconda portata regina dell'evento:

Primo taglio di Manzo razza Fassone Piemontese cotto a bassa temperatura,
velato con salsa delicata al Recioto della Valpolicella e pistacchio di Bronte,
Accostato da pepite di patate Ratte arrosite con erbe aromatiche
e cupolino di spinacino gratinato

Il nostro fine pasto della Cerimonia

Morbidezza al mascarpone con ristretto di caffè miscela selezionata
in guscio croccante alla nocciola piemontese con filante al mou.

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 100,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Menu Amore e Psiche

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaro D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfiziose Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochette di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmone Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

Il nostro piatto principale dell'evento:

Risotto di Carnaroli Sfumato al perlage di Franciacorta
con battuto al coltello di gamberi rosa nostrani, calamaretti e sepioline di costiera,
mantecato con broccoletti e olio extra vergine novello di premitura a freddo.

La nostra seconda portata regina dell'evento:

Corona intrecciata di salmone selvaggio dei Fiordi Norvegesi e
Rana pescatrice, accostato da cupolino di spinacino gratinato,
e pepite di patate Ratte arrostiti con erbe aromatiche.

E IL FINALE DI CERIMONIA PRESENTAZIONE NEI GIARDINI DELLA CORTE

Buffet di Golosità del nostro Pasticcere con
Tagliata espressa della frutta stagionale.

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 120,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Menu Romeo e Giulietta

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaro D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfiziose Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochette di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmon Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

I nostri piatti principali dell'evento:

Risotto di Carnaroli Sfumato al perlage di Franciacorta
con battuto al coltello di gamberi rosa nostrani, calamaretti e seppioline di costiera,
mantecato con broccoletti e olio extra vergine novello di premitura a freddo.
Ravioli ripieni di Chianina IGP con Cardoncelli mantecati con emulsionato
Di burro, tartufo nero pregiato e brodetto di vitello.

La nostra seconda portata regina dell'evento:

Corona intrecciata di salmone selvaggio dei Fiordi Norvegesi e
Rana pescatrice, accostato da cupolino di spinacino gratinato,
e pepite di patate Ratte arrostiti con erbe aromatiche.

Il nostro fine pasto della Cerimonia

Rustico di mela Renetta con crema alla grappa di champagne
noisette di crema al cioccolato fondente con menta peperita

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 135,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Menu Romantico

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaretto D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfizio di Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochettine di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmone Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

I nostri piatti principali dell'evento:

Risotto di Carnaroli Sfumato al perlage di Franciacorta
con battuto al coltello di gamberi rosa nostrani, calamaretti e sepioline di costiera,
mantecato con broccoletti e olio extra vergine novello di premitura a freddo.
Il tipico Nodo d'Amore di Valeggio sul Mincio saltato con
emulsione di burro nocciolato e brodetto di Vitello aromatizzato alla salvia mela.

Le nostre seconde portate regine dell'evento:

Filetto di Tonno rosso del Mediterraneo su giardinetto di mistancine selezionate dallo Chef
Accostato da cupolino di spinacino gratinato.
Primo taglio di Manzo razza Fassone Piemontese cotto a bassa temperatura,
velato con salsa delicata al Recioto della Valpolicella e pistacchio di Bronte,
Accostato da pepite di patate Ratte arrostitite con erbe aromatiche.

Il nostro fine pasto della Cerimonia

Mezza sfera semifredda con il nostro torroncino bianco di solo miele di
Tarassaco mandorle di Noto.
Crema Inglese al caffè di miscela selezionata.

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 145,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Menu d'Amore

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaretto D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfizio di Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochettine di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmone Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

I nostri piatti principali dell'evento:

Risotto di Carnaroli al perlage di Franciacorta con bufala campana
Pancetta Iberica crispy e pistilli di zafferano
Strigoloni con battuto al coltello di pescato giornaliero mantecato al ristretto di
scampetti nostrani e canocchia di mare aromatizzato allo zenzero

La nostra seconda portata regina dell'evento:

Tournedos di filetto di Manzo razza Fassone Piemontese in salsa
Delicata alla senape di Djon e croccante di noci Lara
Accostato da duchessa di patate alla rucoletta di campo
E sauté di carciofini spinosi saltati al Speck dolce IGP.

E IL FINALE DI CERIMONIA PRESENTAZIONE NEI GIARDINI DELLA CORTE

Buffet di Golosità del nostro Pasticcere con
Tagliata espressa della frutta stagionale

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 155,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Menu Per Sempre

STANDING BUFFET DI APERITIVO E ANTIPASTI NELLA CORTE FRONTE FONTANA

Isola Aperitivi:

Flute di prosecco Valdobbiadene e Bardolino Chiaretto D.O.C. brut,
Acqua minerale naturale, Acqua minerale gasata.
Succo di arancia, Succo d'ananas, Aperitivi analcolico di frutta,
Aperitivi alcolici di frutta.

Il nostro angolo della Focacceria:

Trancetti di pizza margherita, Bocconcini di focaccia al rosmarino,
Triangoli di focaccia ai pomodorini e origano Siciliani,
Assortimento di pizzette di sfoglia, Variazione di rustici di sfoglia.

Sfizioosità Fritte:

Bocconcini di olive ripiene all'Ascolana,
Variazione di verdure stagionali in tempura leggera,
Crochettine di patate.

L'isola del Salumiere:

Prosciutto crudo nella morsa al taglio, Selezione di formaggi locali,
Presentazione di salumi tipici nostrani e nazionali,
Perline di mozzarella vaccina, Bocconcini di bufala,
Al taglio: Spicchio di Grana Padano Riserva,
Quarto di pecorino Romano, Pecorino fiore Sardo.

Gli appetizer dello Chef:

Variazione di cestini friabili farciti, Freschezza di ortaggi al ghiaccio,
Assortimento di Canape e Tartine dell'evento, Selezione di bruschette con Paté
Cocotte di cous cous vegetariano, Finger food di Tartare di manzo al capperi di
Pantelleria, olive della Val di Taggia e al Tartufo

L'area del Pescatore:

Finger food con variazioni di Tartare al Tonno rosso del Mediterraneo,
Salmone Selvaggio e Spigola di Lenza.
Carpaccio di polpo del Nostro mare, Conchiglie con insalatina di pescato giornaliero,
Filetto di salmone selvaggio di nostra marinatura in presentazione al taglio,
Composizione di pesce spada affumicato con finocchietto al ghiaccio.

CONTINUANDO CON IL SERVIZIO AL TAVOLO NEL NOSTRO WONDER RESTAURANT

I nostri piatti principali dell'evento:

Risotto di Carnaroli Sfumato all'Annamaria Clementi
con battuto al coltello di scampetti nostrani, capesante e bottarga di muggine Sardo,
mantecato al mascarpone maneggiato con il basilico Ligure.
Ravioli ripieni di Chianina IGP con Cardoncelli mantecati con emulsionato
Di burro, tartufo nero pregiato e brodetto di vitello.

Le nostre seconde portate regine dell'evento:

Mezza Aragosta del nostro mare cotta a bassa temperatura con
Pomodori, origano selvatico di Sicilia, e zucchine trombetta.
Morbido Guancialino di maialino Iberico accostato da
Tortino di patate al tartufo nero e fagiolini saltati al burro chiarificato.

E IL FINALE DI CERIMONIA PRESENTAZIONE NEI GIARDINI DELLA CORTE

Buffet di Golosità del nostro Pasticcere con
Tagliata espressa della frutta stagionale.

Il Somelier consiglia:

Custoza D.O.C. Lucillini "Azienda Agricola Le Tende"
Bardolino Superiore D.O.C.G. Classico "Azienda Agricola Le Tende"

Euro 165,00 per persona (Iva 10% inclusa). Inclusi: coperto, servizio, acqua minerale e caffè espresso.



Servizi Inclusi

STAMPA DEI MENU

I vostri menu saranno stampati secondo il format studiato dal Gardaland Hotel. Sarà possibile variare il colore, secondo il vostro gusto.



TABLEAU MARIAGE

All'interno del Wonder Restaurant sarà possibile allestire il tableau mariage, secondo il format studiato dal Gardaland Hotel.

SEGNAPOSTO

Ad ogni tavolo il suo cavaliere segnaposto...a scanco di incidenti diplomatici, per la tranquillità vostra e degli ospiti!

CENTRO TAVOLA

Non c'è banchetto senza fiori. Potrete personalizzare i centrotavola scegliendo tra diverse proposte.

VIP UPGRADE & TREATMENT

Se desiderate trascorrere la vostra prima notte di nozze al Gardaland Hotel, preparatevi a ricevere tante coccole e un complimentary upgrade a Suite o Junior Suite, secondo disponibilità della Casa.

IL SALUTO DI PREZZEMOLO & AURORA (su richiesta)

Al cospetto dei vostri ospiti avrete l'occasione di ricevere il saluto e la "benedizione" da parte dei padroni di Casa: Prezzemolo e la sua dolce metà Aurora.



Servizi Aggiuntivi

WEDDING CAKE

Provate a immaginare la vostra torta ideale e...
Gardaland esaudirà ogni vostro desiderio! Servizio su quotazione.

ADDOBBI FLOREALI E BALLOONS...

...e non solo! Secondo il vostro gusto sarà possibile personalizzare ulteriormente la sala del banchetto con luci, addobbi di vario genere e allestimenti personalizzati. Servizio su quotazione.

INTRATTENIMENTO MUSICALE

Un piacevole sottofondo o un dj per quattro salti? A voi sposi la scelta e l'onore di aprire le danze! Servizio su quotazione.

ANIMAZIONE E CHILDREN CARE

Truccabimbi, palloncini e tanti giochi divertenti al tavolo bimbi, per la gioia dei piccoli e la serenità dei grandi. Servizio su quotazione.

MAKE UP & ACCONCIATURE

Per la sposa e non solo... la possibilità di rivolgersi a professionisti in tema di look per un trucco perfetto o una piega a prova di baci e abbracci. Servizio su quotazione.

NOLEGGIO AUTO E CARROZZA

Come approdare al fantastico Mondo di Gardaland?
A bordo di un'elegante autovettura o su di una carrozza d'altri tempi?
Servizio su quotazione.

SERVIZIO FOTOGRAFICO E VIDEO

È sempre emozionante condividere il vostro giorno più bello.
Un fotogramma o un primo piano sapranno ravvivare nel tempo il ricordo di attimi unici. Servizio su quotazione





WEDDING KIT

GARDALAND HOTEL

Via Palù, 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (VR) - Italy

Tel. +39 045 6404415 - Fax +39 045 6404448

e-mail: conventions@gardaland.it

www.gardalandhotel.it

