



*Albergo Relais
Ristorante
Villa Sant'Espedito*

*Le nostre proposte
per il vostro giorno
più bello!!*

Villa Sant'Espedito: Strada per Ceretto, 660 - 27036 MORTARA (PV)

Tel. 0384/99904 - Cell. 340/5516385 - Fax 0384 294777

web: www.santespedito.it – mail: santespedito@santespedito.it

Villa Sant'Espedito è il luogo ideale per festeggiare il Vostro matrimonio, ogni dettaglio è curato con la massima attenzione per garantire a Voi e ai Vostri ospiti il miglior servizio ed accoglienza.

Tutte le nostre proposte sono personalizzabili in base alle Vostre esigenze.

I prezzi indicati nei menù sono calcolati su 120 invitati e posso variare sulla base delle vostre effettive presenze. Qui sotto la nostra tabella:

<i>inferiore a 70</i>	<i>71/80</i>	<i>81/100</i>	<i>101/120</i>	<i>Oltre 121</i>
-----------------------	--------------	---------------	----------------	------------------

A Vostra disposizione:

- Possibilità di celebrare il matrimonio con rito civile nel ampio parco.*
- Una salone con camino per un'occupazione massima di 150 persone.*
- Il bellissimo ed ampio parco con laghetto e le sue piante autoctone che rendono il paesaggio ancor più naturale , cornice ideale per servizi fotografici e riprese ma anche per banchetti o ricevimenti all'aperto.*
- In omaggio per la prima notte di nozze la nostra Suite con cesto di frutta e bottiglia di vino in camera.*
- Convenzioni speciali con altri fornitori nozze, quali: agenzia di viaggi, fotografo, fiorista, musica, noleggio auto e molti altri.*

Per informazioni più dettagliate, non esitate a contattarci è gradito l'appuntamento per visitare la location.

Autunno, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo a buffet

*Crostini con patè di prosciutto, tagliere di salumi, frittatine
tranci di pizza e focaccia, polpettine di carne*

Antipasti

Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe

Cofanetto di verdure

Misto di salumi nostrani

Primi

Pappardelle rustiche

Risotto con pistilli di zafferano e salsicetta

Secondi

Controfiletto al forno con patate

Dolci

Dolce chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 83,00

Aperitivo a buffet

Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello

Antipasti

Salmonè marinato con salsa di zucchine

Piccola parmigiana con pesto leggero

Bignè di asparagi su fonduta di parmigiano

Primi

Risotto con asparagi

Spaghetti alla chitarra con olive taggiasche, pomodorini e formaggio di Fossa

Secondi

Scamone al forno con patate

Branzino al forno con guazzetto

Dolci

Torta Chantilly 4 cuori

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Autunno-Inverno, Menù Matrimonio € 80,00

Menù d'oca, prodotto DOC della zona Mortarese

Antipasti

Misto di salumi d'oca

Primi

Risotto con pasta di salame d'oca e fagiolini dell'occhio

Ravioli d'oca

Secondi

Oca arrosto con patate al forno cotte nel grasso d'oca

O

Petto d'oca o coscia d'oca

Dolci

Torta chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 75,00

Buffet di benvenuto

Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello

Antipasti

Piccola parmigiana con pesto leggero

Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe

Bignè di asparagi con fonduta di parmigiano

Primi

Tagliolini primavera

Risotto con pistilli di zafferano e luganega

Secondi

Reale al forno con patate ed erbette

Torta Chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Autunno, Menù Matrimonio € 85,00

Buffet di benvenuto

Tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata, gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, frittatine, forma di parmigiano, crudo di Parma al coltello

Antipasti

Salmone marinato con salsa di zucchine

Misto di salumi d'oca

Cofanetto di verdure

Ventaglio di parmigiano con salsa di pere

Primi

Risotto con pasta di salame d'oca

Spaghetti verdi con pomodorini ,olive taggiasche e formaggio di fossa

Secondi

Pesce spada all'acqua pazza

Reale di vitello al forno con patate

Dolci

Torta nuziale

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 78,00

Aperitivo a buffet

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

Fiori di zuccina ripieni di arrosto di tacchinella con salsa d'acciughe

Piccola parmigiana con pesto leggero

Panbrioche con robiola all'erba cipollina

Primi

Risotto con fiori di zuccina e gamberi

Tortelli di asparagi con fonduta di parmigiano

Secondi

Controfiletto di Angus su songino e patate al forno

Dolci

Torta Chantilly

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Estate, Menù Matrimonio € 75,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe

Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia

Misto di salumi nostrani

Piccola parmigiana con pesto leggero

Primi (a scelta 2)

Lasagnette con verdure

Risotto pistilli di zafferano e luganega

Ravioli d'anatra

Tagliolini estivi

Secondi (a scelta 1)

Controfiletto al forno con verdure

Reale di vitello al forno con patate

Dolci

Dolce chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 75,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

Cofanetto di verdure

Sfilacciata di coniglio con sedano e salsa d'acciughe

Piccola parmigiana con pesto leggero

Primi

Risotto pistilli di zafferano e luganega

Tagliolini primavera

Secondi

Reale al forno con patate ed erbe al latte

Dolci

Dolce chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Estate, Menù Matrimonio € 83,00

Buffet di benvenuto

*Crostini di patè, tagliere di salumi, tranci di pizza, torta salata,
gambi di sedano allo zola, sfoglia con salsicetta, forma di parmigiano, frittatine*

Antipasti

Dadolata di spada con cipolla di Tropea

Piccola parmigiana con pesto leggero

Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia

Primi

Risotto con gamberi e zucchine

Tagliolini estivi

Secondi

Orata al forno con fregole di pane e guazzetto

Reale di vitello al forno con patate

Dolci

Torta nuziale

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè

Inverno, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo

Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine
Cestino di pane con pancetta, cipolla e uovo di quaglia.
Cardo gobbo con fonduta*

Primi

*Tortelli di zucca
Risotto con pasta di salame d'oca, fagiolini dall'occhio e Bonarda*

Secondo

Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Inverno, Menù Matrimonio € 83,00

Aperitivo

Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa
Risotto con la zucca*

Secondi

*Filetti di orata al forno con sfoglie di patate e carciofi
Reale di vitello al forno con erbe al latte*

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo

Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia

Antipasti

*Salmone marinato con salsa di zucchine
Cestino di pane con pancetta, cipolla e uovo di quaglia.
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

Primi

*Tortelli di asparagi con salsa di formaggio
Risotto con fiori di zuccina*

Secondo

Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Primavera, Menù Matrimonio € 87,00

Aperitivo

Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa
Risotto con la zucca*

Secondi

*Filetti di orata al forno con sfoglie di patate e carciofi
Reale di vitello al forno con erbe al latte*

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Estate, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo

Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia

Antipasti

*Salmonе marinato con salsa di zucchini
Fiore di zuccina con ripieno di arrosto di tacchinella
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

Primi

*Tagliolini estivi
Risotto con fiori di zuccina*

Secondo

Petto d'anatra tostato con verdure al vapore e salsa all'arancia

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Aperitivo

Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con pat  di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata

Antipasti

*Gamberi al vapore con foglie di spinaci croccanti
Raviolo fritto con robiola di RoccaVerano, pere e miele tiepido
Piccola parmigiana con pesto leggero*

Primi

*Spaghetti alla chitarra con pomodorini al forno, basilico, olive e formaggio di fossa
Risotto con gamberi e fiori di zuccina*

Secondi

*Filetti di branzino al forno con vongole e pomodorini
Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca*

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caff 

Autunno, Menù Matrimonio € 75,00

Aperitivo

Mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, frittata con cipolle, spiedino con mozzarelline e pomodorini ciliegia

Antipasti

*Cestino di pane con pancetta e uova di quaglia
Fiore di zuccina con ripieno di arrosto di tacchinella
Ventaglio di parmigiano con salsa di pera*

Primi

*Ravioli d'anatra
Risotto con fiori di zuccina*

Secondo

Scamone di vitello arrosto con patate cotte al forno nel grasso d'oca

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

*Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...
A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.*

Acqua e caffè

Estate, Menù Matrimonio € 85,00

Aperitivo

Prosciutto crudo al coltello, Parmigiano Reggiano nella forma, salame crudo sul tagliere, crostini con paté di fegatini, piccoli tranci della nostra pizza, robiola fresca aromatizzata

Antipasti

Bocconcini di coniglio e crema di crescione con cipolla soffritta

Robiola fresca aromatizzata

Piccola parmigiana con pesto leggero

Primi

Tagliatelle all'uovo con frutti di mare

Risotto con fiori di zuccina

Secondi

Tagliata con verdure di stagione

Dolce

Torta con crema chantilly o crostata

Vini

Aperitivo: Pinot nero metodo Charmat, cocktail analcolici, bibite, ecc...

A tavola: Pinot nero vinificato in bianco, Bonarda frizzante, Moscato O.P.

Acqua e caffè