



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

**BATTESIMI,  
PRIME COMUNIONI,  
CRESIME  
FESTA DELLA MAMMA**

**05/05/24 - 12/05/2024**

Pranzo, dalle ore 12.30 alle ore 17.00 – Cena, dalle ore 18.30 alle ore 23.00

# Menu & Offerta

**Adulti € 65,00 – Bimbi € 45,00 – Neonati gratis**

PRENOTAZIONE MINIMA PER 8 PERSONE ADULTE + BIMBI

SALVO DISPONIBILITA' POSTI



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

## **La Bouvette**

Acqua minerale naturale Panna

Acqua minerale frizzante San Pellegrino

Succhi (Arancia, Pompelmo, Ananas)

Coca Cola, Aranciata Fanta

Cocktail Aperol Spritz (alcolico)

Cocktail Florida (analcolico)

Bollicine italiane\*

Vini\*

(\*Per la tipologia consultare la voce "La Cantina – Lista dei vini")

## **LA CANTINA - LISTA DEI VINI**

Cascina delle Rose, Merlot, Trevenezie IGT, Cantine Borgo Molino, Veneto

Cascina delle Rose, Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Cantine Borgo Molino, Veneto

Bollicine italiane: Col Mesian, Brut Metodo Charmat, Cantine Col Mesian, Lombardia

LA CANTINA E' OFFERTA SENZA LIMITI DI CONSUMO DURANTE I PASTI



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

## **Aperitivi & Appetizer**

SERVITI AL TAVOLO

Vellutata di patate viola e cozze  
Flan di Parmigiano Reggiano e Taleggio invecchiato  
Panzanella  
Caprese al bicchiere  
Piccola tartare di manzo con capperi e sedano croccante

### **ANTIPASTO**

(Scegliere un piatto uguale per tutti i commensali Adulti)

**Sottofesa di manzo marinata, su insalatina croccante, puntarelle e nocciole glassate al miele**

**Salmone marinato da noi in rosa, su letto di insalatina di stagione con gel di agrumi**

### **PRIMI PIATTI**

(Scegliere due piatti uguali per tutti i commensali Adulti)

**Risotto Carnaroli all'arancia, con porcini al profumo di salvia**

**Agnolotti d'asparagi e mandorla tostata su crema di topinambur**

**Risotto Carnaroli mantecato al rosmarino, pesce spada, e scorzette candite di limone**

**Gigli di pasta fresca con cime di rapa, cozze e crema di burrata**

### **SECONDO PIATTO**

(Scegliere un piatto uguale per tutti i commensali Adulti)

**Medaglione di vitello rosa con morbido cavolfiore allo zafferano e patate alle erbe aromatiche**

**Scaloppa di branzino arrostito, verdure saltate alla maggiorana e patate mantecate alle erbe**



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

**(a richiesta di ogni singolo ospite durante l'evento)  
SORBETTO AL LIMONE O ALLA MELA VERDE**

## **TORTA**

**(DA SCEGLIERSI TRA QUELLE IN ALLEGATO; LA LA SCELTA VA FATTA ENTRO 15  
GIORNI PRIMA DELL'EVENTO)**

### **SERVIZIO BAR**

#### **Al carrello servito al tavolo**

*Amaro Averna, Amaro Ramazzotti, Amaro Montenegro, Amaro del Capo, Amaro Fernet Branca,  
Sambuca Molinari, Vecchia Romagna, Grappa Nardini, Grappa Nonino.  
Limoncello, Mandarinetto, Meloncello, Bollicine italiane*

Illy Caffè IperEspresso, Illy Caffè Decaffeinato, Illy Ginseng, Illy Orzo

**Nella nostra struttura serviamo esclusivamente Illy Caffè**

**CONFETTATA/CARAMELLATA/GIUGGIOLATA  
SU TAVOLO DEDICATO - 5 GUSTI TOTALI**

### **MENU BIMBI**

Aperitivo come adulti

Lasagnette o Pasta al pomodoro

Cotoletta, patatine e salse (checkup, maionese, senape)

Torta

Confettata/Caramellata/Giuggiolata



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

## SERVIZI

- **Musica di sottofondo per l'intera durata dell'evento\***
- **Spettacolo a sorpresa !\***
- Uso struttura con parcheggio privato interno per 150 auto e bus per 4,5 ore consecutive di servizio pranzo (dalle ore 12.30 alle ore 17.00) o cena (dalle ore 18.30 alle ore 23.00)\*.
- Personale di servizio (1 cameriere ogni 25 Ospiti) e di cucina (chef, sous chef, cuochi)\*
- Divisa dei camerieri “Grembiule nero”, con camicia bianca, papillon nero\*
- Tovagliato bianco, esclusivamente quello necessario per la confettata e per la mise en placée considerato un numero minimo di 6 persone a tavolo (3 persone per i tavoli quadrati e rotondi con lato/diametro 80cm)\*. Il tovagliato extra viene addebitato a € 15,00/cad.
- Posateria in acciaio “Brogi”, piatti in porcellana bianca, bicchieri in vetro cristallino, sottopiatto da scegliersi su 4 possibili modelli (argento, vetro lavorato, vetro trasparente, tronco di palma)\*
- Centri tavola “3 palloncini” o floreale\*
- Sedie Parigina color oro con seduta blu o bianca a Vostra scelta\*
- Scelta tavoli tra: Tavoli commensali rotondi diametro 160cm per 8/9 persone, Tavoli commensali rotondi diametro 120cm per 5/6 persone, Tavoli rotondi commensali diametro 80cm per 3/4 persone, Tavoli commensali rettangolari cm 152x80 per 4/6 persone, Tavoli commensali rettangolari cm 160x80 per 4/6 persone (unendo tra loro i tavoli rettangolari si formano le c.d. “tavolate” della lunghezza desiderata), Tavoli commensali quadrati cm 80x80 per 2/4 persone\*
- Colori di allestimento tovaglioli ed altri particolari con nastri a scelta su nostra tabella colori\*
- Allestimento area fumatori esterna\*
- Allestimento vialetti principali esterni con lanterne e candele\*
- Servizio guardaroba\*

\* = SERVIZI INCLUSI GRATUITAMENTE

Tutti i prezzi esposti sono da intendersi IVA INCLUSA.

In caso di ospiti con intolleranze e/o allergie in genere chiediamo un avviso preventivo per poterci permettere di gestire al meglio ogni Vostra richiesta.

Restiamo sempre a disposizione per dubbi, chiarimenti o modifiche di ogni tipo.



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

### **PER EFFETTUARE UNA VISITA**

Se non conoscete Villa Moroni, prima ancora di prenotare suggeriamo di fissare una visita della Location, sarà per noi un piacere offrirVi un buon caffè e averVi nostri ospiti, naturalmente senza alcun impegno. Salvo altri appuntamenti o eventi già fissati, riceviamo tutti i giorni, dal lunedì alla domenica, dalle ore 9 alle ore 20.

Due i modi per fissare un appuntamento per visitare la nostra location insieme al nostro responsabile Eventi: autonomamente, cliccando su questo indirizzo <https://www.villamoroni.it/fissa-un-appuntamento> dove potrete visualizzare i giorni e le ore disponibili, oppure contattandoci telefonicamente allo **035.02.67.478** (tutti i giorni dalle ore 9 alle 20).

### **COME PRENOTARE**

Per confermare la prenotazione, che può essere fatta anticipatamente come indicato nell'allegata "Proposta di Prenotazione" o in occasione della Vostra visita oppure successivamente a questa, Vi preghiamo di compilare e di farci avere il predetto modulo sottostante.

Vi preghiamo di prendere visione del "Regolamento per l'uso di Villa Moroni" consultabile all'indirizzo <https://villamoroni.it/regolamento-uso-villa-moroni>

Con i migliori saluti.

Villa Moroni Charme.Events



VILLA MORONI  
*Charme.Events*

**PROPOSTA DI PRENOTAZIONE PER IL 5 – 12 MAGGIO 2023 (CANCELLARE LA DATA NON UTILIE)  
(seguirà conferma)**

Cognome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

Nome Festeggiato: \_\_\_\_\_ Anni: \_\_\_\_\_

Tipo festeggiamento: \_\_\_\_\_

PRENOTAZIONE A PRANZO O CENA? \_\_\_\_\_

\*Quanti Adulti (persone che mangeranno il menu adulti): \_\_\_\_\_

\*Quanti Bimbi (bimbi che mangeranno il menu bimbi): \_\_\_\_\_

\*Quanti Neonati (bimbi che hanno bisogno del seggiolone e mangiano la pappa portata da casa): \_\_\_\_\_

\*Il numero Adulti e quello Bimbi definitivi vanno comunicati entro 15 giorni prima dell'evento e potranno ridursi al massimo del 25% o essere maggiori al massimo del 50% di quelli sopra indicati come Adulti e Bimbi. In assenza di comunicazione o in presenza di comunicazione tardiva, i numeri qui prenotati saranno intesi come definitivi.

Il versamento della caparra è dovuto esclusivamente per i “Non ancora Clienti” i quali, se lo desiderano, saranno esonerati per le successive occasioni barrando la casella a fine pagina. Per i “Non ancora Clienti” la caparra è pari a € 15,00 per ogni adulto e € 10,00 per ogni bimbo, € zero per ogni neonato.

La caparra è pari a € \_\_\_\_\_ che verrà versata DOPO LA VOSTRA ACCETTAZIONE DELLE PRESENTE PROPOSTA nella seguente modalità (mettere una X sulla modalità prescelta):

- Bonifico bancario intestato a Wannabooking Italia S.r.l. - IBAN IT68N 05387 53460 0000 4227 6612 – Causale: Caparra Evento 14/05/23
- Trasferimento PayPal a [eventi@villamoroni.it](mailto:eventi@villamoroni.it)
- Con carta di pagamento MasterCard, Visa, Amex o in contanti presso la Vostra sede previo appuntamento

Il saldo sarà da effettuarsi all'arrivo del giorno dell'evento.

Si prega di compilare la presente e di inviarla come segue:

- Via mail a [eventi@villamoroni.it](mailto:eventi@villamoroni.it)
- Via WhatsApp tramite foto da inviarsi al 328 39 84 766
- Consegnandola in occasione della visita della location

I “Già Clienti” possono effettuare la prenotazione anche solo telefonicamente.

- Richiedo l'inserimento del mio nominativo tra i “Già Clienti” (per le prossime prenotazioni utilizzare il medesimo numero telefonico o e-mail sopra indicati).