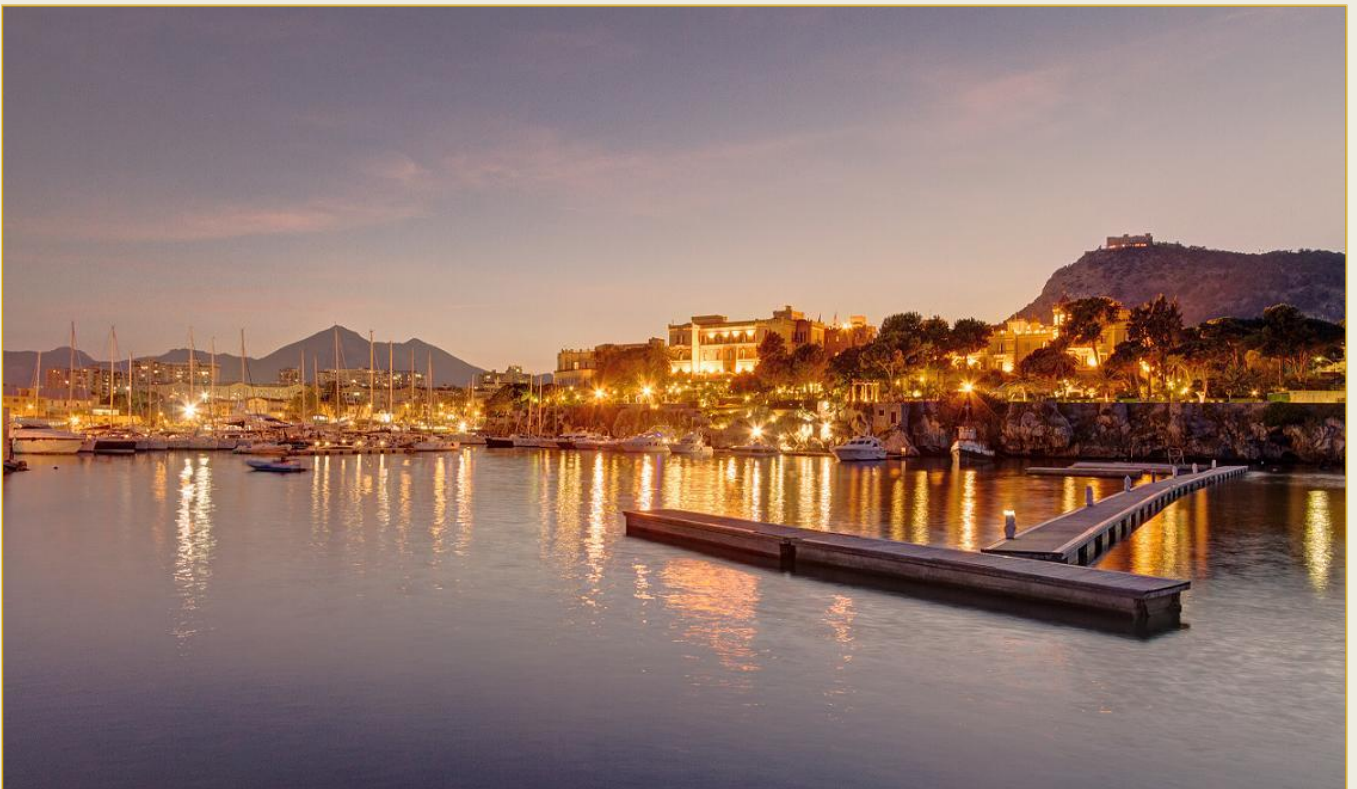




# *Le Nozze di Villa Igiea*



**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)



*Per un giorno da favola... Un'atmosfera da sogno!*

*Sposarsi... un momento magico, l'emozione più grande.  
In un giorno così, è giusto chiedere il meglio, desiderare un evento  
assolutamente perfetto.*

*Il vostro Specialist de mariage sarà al Vostro fianco per accogliere personalmente le Vostre richieste, permettendoVi di vivere intensamente e con entusiasmo il giorno più bello della Vostra vita nel più completo relax,*

*La professionalità di Exclusive Events vi accompagnerà nella realizzazione di una festa indimenticabile e sarà pronta ad esaudire in ogni dettaglio i vostri desideri, dal più piccolo al più grande...*

*da un leggero e sfizioso buffet ad un pranzo sontuoso...  
in un ambiente imponente o profumato di brezza marina,  
un dettaglio floreale sobrio o estroso...  
un servizio fotografico al tramonto in un giardino dalle piante secolari che si affaccia sulla baia di Palermo.*

*Scegliere il Grand Hotel Villa Igiea per la Vostra festa nuziale vuol dire creare un evento memorabile che si concluderà nella magia di una notte trascorsa in una suite dell'albergo...  
complice una bottiglia di Champagne e fragole.*

*I nostri menu includono le decorazioni floreali per le buvette, centrotavola floreali con candele (se servizio serale) per tutti i tavoli, stampa del menu personalizzato per ogni ospite, segnatavola, il tableau de mariage, la filodiffusione e servizio guardaroba non custodito.*

*Sono anche inclusi il servizio e Iva 10%.*

*Nota: Gentile Ospite nel rispetto del Reg. UE 1169/201- art. 44 La informiamo che le preparazioni di questi menu possono contenere prodotti allergeni. Nei casi di allergia e/o intolleranze alimentari La preghiamo vivamente di rivolgersi al Maitre o al nostro Chef per ricevere ogni informazione sui prodotti utilizzati nei piatti proposti.*

**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)



## *“La Naissance”*

### *Aperitivo tipo cocktail al passaggio*

*Flute di spumante, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta, Succo d'arancia e ananas, Vini selezionati dalla nostra cantina, Acqua naturale e gasata.*

*Canapè con bresaola*

*Cestini brisè con gorgonzola e noci*

*Crostini di pane integrale con paté di melanzane*

*Mini tumbler con riso croccante e julienne di manzo*

*Spiedino di mozzarelline alla caprese*

*Panzerotti con formaggio e pomodoro*

*Crocchette al radicchio*

*Involtini di pasta fillo alle verdure*

*Tazzina con crema di asparagi e cialda al parmigiano*

*Riso Pilaf con straccetti di tacchino al curry*

### *Pranzo o Cena servita*

*Finissima di maialino nero dei Nebrodi in dolce cottura*

*Insalatina di valeriana, pere, scaglie di Ragusano ed emulsione all'aceto di lampone*

*❧❧❧❧❧❧*

*Perle di riso Carnaroli con crema zucca rossa, quanciale di maiale, pomodorini canditi e polvere di pistacchio di Bronte*

*❧❧❧❧❧❧*

*Ravioloni con ricotta e verdure (a seconda la stagione) con salsa ai formaggi, pesto al basilico e julienne di melanzane croccanti*

*❧❧❧❧❧❧*

*Filetto di vitello lardellato scottato in padella, schiacciatina di patate Valdina al rosmarino e salsa al nero d'Avola*

### *Torta Nuziale e Gran Buffet di Dolci con frutta affettata, piccola pasticceria e varietà di torte*

*Caffè e petit four*

*Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina*

*Spumante per il brindisi*

*Angolo dei liquori e distillati*

### **Grand Hotel Villa Igiea.**

*Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)*

*[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)*

*[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)*



## *“Le Raffinement”*

*Welcome drink e canapè al passaggio all'arrivo degli ospiti.*

### *Aperitivo tipo cocktail al passaggio*

*Flute di spumante, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta, Succo d'arancia e ananas, Vini selezionati dalla nostra cantina, Acqua naturale e gasata.*

*Spuma di baccalà mantecato all'olio di oliva*

*Pizzette di sfoglia con mozzarella e pomodoro*

*Crocchè di patata in crosta di nocciole e pesto di rucola*

*Focaccia cacio e pepe*

*Molliche di parmigiano al miele*

*Involtini di ananas e crudo*

*Virgin Mary con tartare di ricciola*

*Mini tumbler con code di gambero\* marinato*

*Crocchante di pasta fillo con verdure di stagione*

*Involtini di tonno marinato all'erbe*

*Cucchiai con spada, fragole e aceto balsamico ridotto*

*Varietà di canapè al burro composto*

### *Pranzo o Cena servita*

*La tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura con zoccolo di pomodoro al basilico e pinoli tostati*

*Brunoise di finocchio e lime con gambero rosso al vapore, pompelmo giallo e dressing alla barbabietola*

*La nostra insalatina di mare scomposta con verdure di stagione*

*⦿⦿⦿⦿⦿*

*Perle di riso Carnaroli con testa e coda di gambero di Mazara, zucchinette genovesi e frappé allo zenzero*

*⦿⦿⦿⦿⦿*

*Le mezzemaniche fatte in casa con tocchetti di cernia, calamaretti, vongole e grattugiata di limone*

*⦿⦿⦿⦿⦿*

*Filetto di branzino in crosta di melanzane, turbantino di spatola con pane di Monreale all'origano,*

*pestata di broccoletti siciliani e salsa all'acciuga*

*⦿⦿⦿⦿⦿*

*Zuppetta di fragoline al maraschino con gelato al basilico*

### *Torta Nuziale e Buffet di Dolci con piccola pasticceria e varietà di torte*

*Caffè e petit four*

*Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina*

*Spumante per il brindisi*

*Angolo dei liquori e distillati*

### *Grand Hotel Villa Igiea.*

*Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)*

*[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)*

*[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)*



## *“L'Élégance”*

*Welcome drink e canapè al passaggio all'arrivo degli ospiti.*

### *Aperitivo rinforzato a buffet*

*Flute di spumante, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta,  
Succo d'arancia e ananas, Vini selezionati dalla nostra cantina, Acqua naturale e gasata.*

*Salumi e formaggi con la nostra varietà di pane casareccio e le nostre confetture*

*Insalata tiepida di polpo, patate e pesto al basilico*

*Baccalà mantecato all'olio di oliva*

*Crema di mais con polipetti murati in casseruola*

*Il vitello con salsa di capperi e tonno*

*Spigola al vapore con tagliatelle di sedano e olive nere*

*Riso Pilaf allo zafferano con spadellata di seppie, gamberi e cozze*

*Finissime di rib-eye in dolce cottura e dressing alla senape*

*Sformatini di riso al parmigiano con balsamico ridotto e mollica caramellata*

*Salmone marinato al pepe e agrumi*

### *Pranzo o Cena servita*

*Frascatula di cous cous mantecata al granchio dello stagnone e scorzetta di limone*



*Cappellacci ripieni di verdure di stagione con bisque di crostacei, frutti di mare e briciole di pistacchio*



*Millefoglie di dentice con finocchio stufato, lamelle di pomodoro, pistacchio e gambero di Mazara con  
salsa ai ricci di mare*

### *Torta Nuziale e Gran Buffet di Dolci con frutta affettata, piccola pasticceria e varietà di torte*

*Caffè e petit four*

*Acqua naturale e gasata*

*Vini selezionati dalla nostra cantina*

*Spumante per il brindisi*

*Angolo dei liquori e distillati*

### **Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)



## *Wedding Cocktail "Florio"*

*Welcome drink e canapè al passaggio all'arrivo degli ospiti.*

### *Cena o Pranzo a buffet*

*Flute di spumante, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta, Succo d'arancia e ananas, Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina*

*Rotolo di salmone marinato alle erbe e formaggio caprino  
Polpettina di cozze in foglia di limone  
Caponatina croccante al miele di nespolo e sardina al lime  
Filetto di branzino in cottura tataki e salsa soia  
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio, mela Smith, olio e limone  
Cubi di spada in ristretto d'arancia bionda e riduzione di aceto balsamico  
Cucchiaio di spada e fragole  
Veline di vitello con salsa di tonno sifonata  
Involtino di zucchine con ricotta e mentuccia  
Tartare di tonno rosso, cipollina e zenzero  
Terrina di coniglio all'erbe in dolce cottura  
Gambero rosso di Mazara marinato agli agrumi  
Virgin Mary con tartare di ricciola  
Crochettina di patata in crosta di mandorle e salsa agrodolce  
Parmigiana rivisitata  
Rotolo di bresaola, ricotta e pane Carasau  
Piccole panzanelle alla mediterranea*



*Risotto con filetto di scorfano, olive nere, ciliegini appassiti e finocchietto selvatico  
Trofiette con pesto di frutta secca, straccetti di maialino e fiori di zucca*



*Torta Nuziale  
Frutta affettata e Buffet di Dolci con piccola pasticceria e varietà di torte*

*Caffè e petit four  
Spumante per il brindisi  
Angolo dei liquori e distillati*

**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)





## *Wedding Cocktail "Igiea"*

*Welcome drink e canapè al passaggio all'arrivo degli ospiti.*

### *Cena o Pranzo a buffet*

*Flute di spumante, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta, Succo d'arancia e ananas, Acqua naturale e gasata, Vini selezionati dalla nostra cantina*

*Salumi e formaggi con la nostra varietà di pane casareccio e le nostre confetture*

*Insalata tiepida di polpo, patate e pesto al basilico*

*Baccalà mantecato all'olio di oliva*

*Crema di mais con polipetti murati in casseruola*

*Il vitello con salsa di capperi e tonno*

*Spigola al vapore con tagliatelle di sedano e olive nere*

*Riso Pilaf allo zafferano con spadellata di seppie, gamberi e cozze*

*Finissime di rib-eye in dolce cottura e dressing alla senape*

*Sformatini di riso al parmigiano con balsamico ridotto e mollica caramellata*

*Salmone marinato al pepe e agrumi*



*Risotto con filetto di scorfano, olive nere, ciliegini appassiti e finocchietto selvatico*

*Trofiette con pesto di frutta secca, straccetti di maialino e fiori di zucca*



*Cosciotto di maialino in crosta di parmigiano con patate castello e salsa al marsala.*

*Tocchetto di mupa in dolce cottura con salsa di olive e capperi.*



*Torta Nuziale*

*Frutta affettata e Buffet di Dolci con piccola pasticceria e varietà di torte*

*Caffè e petit four*

*Spumante per il brindisi*

*Angolo dei liquori e distillati*

**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)



## Il Vademecum degli Sposi

*Ecco un veloce pro-memoria delle cose da fare per evitare ogni forma di stress*

### **Prima di un anno dal matrimonio:**

*Approfittate di ogni occasione (inviti ad altri matrimoni, vacanze) per raccogliere informazioni, osservare gli addobbi floreali, ascoltare musicisti e soprattutto scegliere la location per il ricevimento. Il Grand Hotel Villa Igiea vi aspetta sette giorni su sette per farvi ammirare i suoi splendidi giardini, le sue favolose sale e per definire insieme ogni dettaglio.*

### **12 Mesi prima:**

*Scegliete dove sposarvi, la Chiesa o il municipio, e verificatene la disponibilità. Quindi fissate la data delle Nozze e stabilite un numero orientativo di invitati. Scegliete insieme la futura casa da acquistare o da prendere in affitto.*

### **9 Mesi prima:**

*Partecipate al corso prematrimoniale (se avete optato per la cerimonia religiosa). Ma cominciate a dedicare anche qualche piacevole ora allo shopping per acquistare corredi e arredamento per la vostra nuova casa.*

### **6 Mesi prima:**

*Recatevi in Parrocchia e al Comune per i documenti, decidete chi saranno i vostri testimoni, andate in agenzia di viaggio per scegliere la Luna di Miele, definite la lista invitati e scegliete il fotografo.*

### **5 Mesi prima:**

*Scegliete l'abito da sposa e gli accessori, valutate dove fare la lista nozze, scegliete le partecipazioni e cominciate a farvi un'idea per le bomboniere e i confetti.*

### **3 Mesi prima:**

*Contattate il fioraio per gli addobbi e il bouquet, i musicisti e l'animazione. Insieme possiamo decidere qualcosa di veramente bello!*

### **2 Mesi prima:**

*E' il momento di scegliere l'abito dello sposo, spedire le partecipazioni e cominciare il giro per la consegna degli inviti. Ma anche comprare le fedi e stabilire il menu del ricevimento. La sposa fa la prima prova per l'acconciatura e il trucco.*

### **1 Mese prima:**

*Confermate il numero degli invitati e stabilite la disposizione dei tavoli per il ricevimento.*

### **3 Settimane prima:**

*Fate un sopralluogo in Chiesa con il fotografo, il fioraio e il musicista (se non lo conoscono già).*

### **1 Settimana prima:**

*Organizzate la festa di addio al nubilato e di addio al celibato. Confermate tutto e ritoccatevi taglio e colore dei capelli. Telefonate per conferma a tutti quelli che avete contattato, se non li sentite da molto (musica, animazione, auto).*

### **2 Giorni prima:**

*Prova definitiva dell'abito, massaggio rilassante per gli sposi per allontanare stress e tensione, manicure e pedicure per entrambi. Scrivete una lista di tutte le cose ancora in sospeso, se ce ne sono.*

### **24 Ore prima:**

*Controllate la vostra lista, eliminate tutti i punti in sospeso e poi...riposatevi!*

*Un unico consiglio: Il giorno più bello trascorretelo con noi!*

**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail: [ncatalan@amthotels.it](mailto:ncatalan@amthotels.it)

[www.villa-igiea.com](http://www.villa-igiea.com)

[www.villa-igiea.com/it/weddings.html](http://www.villa-igiea.com/it/weddings.html)