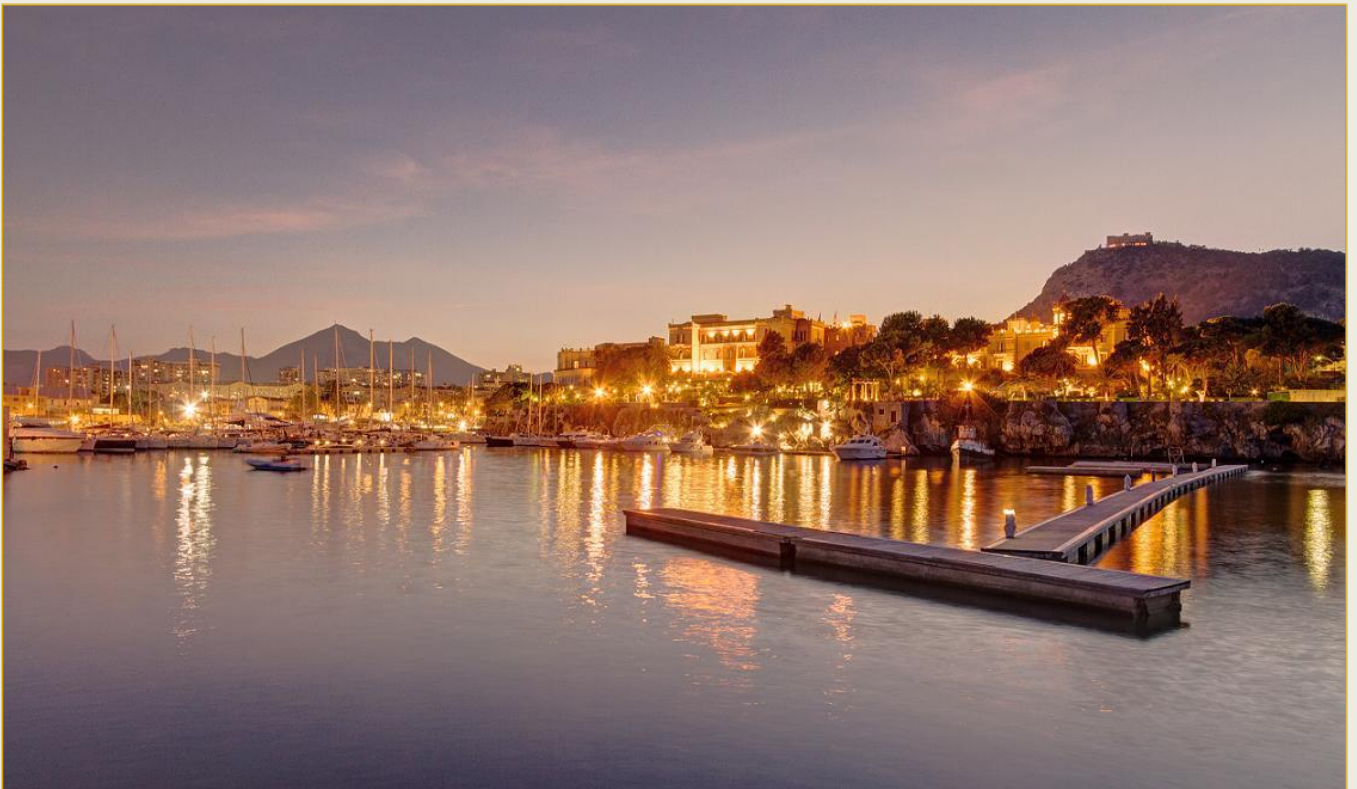




# *Le Nozze di Villa Igiea*



**Grand Hotel Villa Igiea.**

Salita Belmonte, 43, 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654 E-mail

[mcacciabaudo@amthotels.it](mailto:mcacciabaudo@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

[mcacciabaudo@amthotels.it](mailto:mcacciabaudo@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*

*Piccole arancinette della tradizione*

*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, guancialetto di maiale, pomodorini canditi e polvere di pistacchio di Bronte*



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



*Filetto di vitello lardellato scottato in padella, schiacciata 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*

*mcacciabaudo@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*

*Blinis con salmone marinato e salsa yogurt*

*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*

*Crocante 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*

*L'insalata di gamberi rossi cotti al vapore, finta maionese al mango e uova al salmone*

*⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄*

*Perle di riso Carnaroli con calamari, vongole e fiori di zucca*

*⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄*

*Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con rana pescatrice, vongole, bottarga di muggine e grattugiata di limone*

*⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄*

*Filetto di ombrina scottato in padella, crumble di pane di Monreale all'origano porri stufati e salsa all'acciuga*

*⋄⋄⋄⋄⋄⋄⋄*

*Ananas caramellata al passito con gelato allo yogurt e frutti rossi*

### *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*

*mcacciabaudo@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'Elégance”*

*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  
La tagliata di tonno rosso in crosta di erbe  
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*

*Risotto all'astice con pomodorini canditi, asparagi e olio al basilico*



*Cappellacci ripieni di verdure di stagione con calamaretti, crema di zucchine, vongole e zenzero*



*Filetto di dentice scottato al timo con finocchio stufato, fagiolini imbrigliati e maionese 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*

*mcacciabaudo@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)*



## *“Art Nouveau”*

*Welcome drink con canapè al passaggio all'arrivo degli ospiti*

### *Aperitivo rinforzato a buffet*

*Flute di spumante metodo classico, Cocktail alcolico alla frutta, Cocktail analcolico alla frutta  
Succhi di frutta, Vini selezionati dalla nostra cantina, Acqua naturale e gasata.*

*Angolo dei frutti di mare: ricci, fasolari e ostriche  
Conetti di bambù con Fritturina di paranza  
Polpo maiolino lessato al taglio  
Pesci marinati della casa con agrumi dell'isola  
Insalata di gamberi al vapore con sedano e salsa yogurt  
Assiette di alici al pepe rosa e lime  
Cubettata di pesce spada all'arancia e mentuccia  
Tagliata di tonno con mela Smith in agro e salsa soia  
Virgin Mary con tartare di ricciola  
Polpettine di cozze in foglie di limone  
Insalata di cous cous con granchio dello stagione e verdure di stagione  
Chateaubriand di ricciola al taglio in sala  
Angolo dei formaggi freschi: treccia di bufala, burrata, caprini alle erbe  
Prosciutto crudo siciliano in morsa  
Involtini di ananas e crudo  
Parmigiano, miele e fragole  
Finissime di rib-eye in dolce cottura e dressing alla senape*

### *Cena servita*

*Risotto con aragosta, vongole, brunoise di zucchine e grattugiata di limone*



*Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con julienne di calamari, fasolari e vongole*



*Pescato del giorno scottato in padella, capasanta in crosta di verdure di stagione caponatina al miele di  
nespolo e salsa allo zafferano*

*Torta Nuziale e Gran Buffet di Dolci con piccola pasticceria, varietà di torte e cascata di cioccolato  
con frutta*

*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*

*mcacciabaudo@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"

*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  
Cucchiaino di spada e fragole  
Veline di vitello con salsa di tonno e capperi  
Involtino di zucchine con ricotta e mentuccia  
Tartare di tonno rosso, cipollina e zenzero  
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  
Ravioloni con brunoise di funghi, mascarpone e melanzane croccanti*



*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

[mcacciabaudo@amthotels.it](mailto:mcacciabaudo@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"*

*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 tocchetti di cernia, ciliegini informati, finocchietto selvatico  
Trofiette con straccetti di maialino, crema di zucca rossa, rucola selvatica e mandorle tostate*



*Filettino di maiale in crosta di parmigiano con patate castello e salsa al marsala.  
Ricciola intera al forno 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

mcacciabaudo@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 fedeli 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

mcacciabaudo@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)