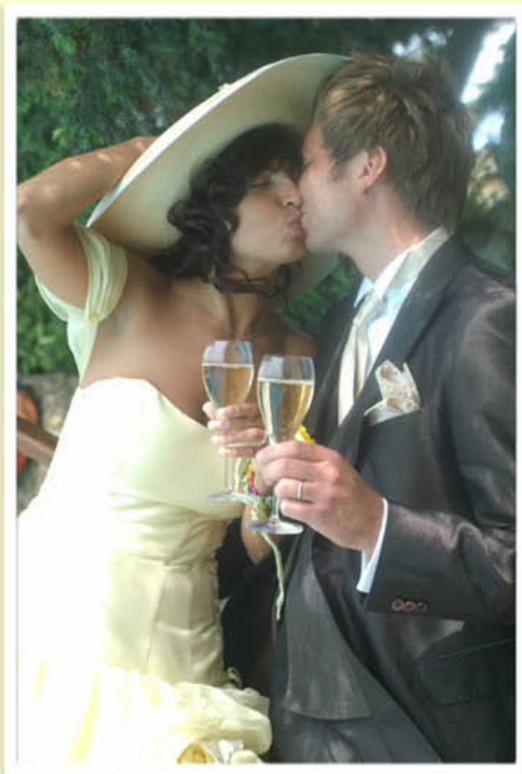




HOTEL I GINEPRI



*Per il tuo giorno più bello
scegli il ristorante dell'Hotel I Ginepri*



*Nozze 2011
Ai futuri sposi*

*Indicazioni e suggerimenti per il Vostro
ricevimento nuziale*

viale Italia 13, 57022 Marina di Castagneto Carducci - Donoratico LI

TEL: +39 05656 744029 - FAX: +39 0565 744344

E-mail: info@hoteliginepri.it Web: www.hoteliginepri.it

Cari Sposi,

l'Hotel Ristorante I Ginepri è il luogo ideale dove organizzare il proprio ricevimento di nozze. Se siete in cerca di un ambiente semplice ed essenziale in cui la bontà della cucina stia al centro di tutto, avete trovato il posto giusto!!

Il cocktail di benvenuto con un ricco buffet di stuzzichini accoglie i Vostri ospiti nella suggestiva terrazza sul mare.

Segue il pranzo o la cena di nozze con servizio al tavolo. Il nostro ristorante dispone di due sale: una ampia e luminosa si affaccia sul grande giardino ed è adatta per ricevimenti più numerosi; l'altra è più intima e raccolta ma ugualmente accogliente.

Inoltre con la bella stagione è possibile organizzare il Vostro ricevimento all'aperto sulla nostra terrazza sul mare. Le sale interne ospitano al massimo 180 persone, all'esterno invece si consigliano al massimo 60 posti a sedere. Per un buffet party la terrazza accoglie fino a 100 persone. Insieme è possibile concordare l'apparecchiatura: disposizione dei tavoli, tipo di tovagliato, decorazioni e molto altro.

La cucina propone piatti raffinati e molto curati anche nella presentazione. Le materie prime utilizzate sono sempre selezionate e prevalentemente di origine locale. Sarete nostri ospiti per una cena degustazione che servirà a presentare la nostra cucina e a valutare i piatti più indicati ai Vostri gusti ed esigenze. (Si realizzano anche menù speciali tenendo conto di eventuali allergie o intolleranze alimentari).

* Il Menù "Nuziale Classico" include, oltre all'aperitivo di benvenuto, sei portate tra piatti di carne e di pesce, più il dessert e la torta nuziale.

* Il Menù "Nuziale a base di pesce" generalmente è completo con cinque portate tra antipasti, primi piatti e secondi, più il dessert e la torta nuziale.

* Il Menù " Buffet Party " include il cocktail di benvenuto, un Buffet di antipasti e due portate calde(due primi piatti oppure un primo e un secondo piatto) con possibilità di servizio al tavolo, a seguire il taglio della torta.

** Altri menù con differenti caratteristiche si realizzano su richiesta e in base alle varie richieste.

Nel prezzo, oltre a tutto quanto specificato nei menù, sono sempre compresi: la stampa dei menù, cartellone /tableau con disposizione tavoli, segna tavoli, decorazioni (ad eccezione di centrotavola floreali speciali), una cena per gli sposi con degustazione dei nostri piatti, la torta nuziale, la camera per la prima notte di nozze, sottofondo musicale (no live) in terrazza sul mare e durante il pranzo in sala. Utilizzo di una sala apposita per il ballo (su richiesta). Gratuità per i bambini fino a 2 anni, sconto del 50% per i bambini da 2 a 8 anni.

** Non incluso nel prezzo intrattenimento musicale dal vivo e permessi Siae.



Tracce per un Menù Nuziale Classico da 6 portate

*22 maggio 2010
Manuela e Simone*

*Aperitivo di benvenuto
con buffet di stuzzichini*

Vini "Eliseo" Azienda agricola Gualdo del Re

Spumante Martini

Brut "Col de Salici"

Acqua, caffè, liquori

*Torta nuziale
"Pasticceria I Ginepri"*

*Budino di Pecorino
con melanzane e pomodori confit*

Guazzetto di frutti di mare

*Timballo di riso agli asparagi
con seppioline allo zafferano*

*Stracci di pasta fresca con carciofi al timo e
passata aromatica all'arancio*

*Scaloppe di branzino
con verdure saltate e salsa ai crostacei*

*Cosciotto di maiale in bellavista
con patate al rosmarino*

*Sorbetto al frutto della passione
con spiedino di frutta*

**8 maggio 2010
Francesco e Martina**

*Aperitivo di benvenuto
con buffet di stuzzichini*

*Vini "Eliseo" Azienda agricola
Gualdo del Re*

Spumante Martini

Brut "Col de Salici"

Acqua, caffè, liquori

Torta nuziale

*Prosciutto di Parma
con carpaccio di ananas al balsamico*

Seppioline saltate con purè mediterraneo

Guocchetti di patate all'aglio

*Cannelloni di crepe
con ricotta infornata al ragù di asparagi*

*Fritto di calamari e gamberi
con verdure croccanti*

*Carrè di vitello in bellavista
con tortino di spinaci*

Fragole con sorbetto al limone



*Aperitivo di benvenuto
con buffet di stuzzichini*

*Vini "Eliseo" Azienda agricola
Gualdo del Re*

Spumante Martini

Brut "Col de Salici"

Acqua, caffè, liquori

*Torta nuziale
"Pasticceria I Ginepri"*

Fleora e Riccardo
29 maggio 2010

*Budino di Pecorino
con pere spiedellate allo zenzero e pepe nero*

Cacciuccino di Moscardini e Frutti di mare

*Timballo di riso agli asparagi
con Seppioline allo zafferano*

*Maltagliati di pasta fresca ai carciofi
con vellutata al tartufo*

*Scaloppa di Gallinella con Mazzancolle al lardo,
verdure e crema di spinaci*

*Nodino di Vitello marinato al ginepro
con patate al rosmarino*

Spiedino di frutta con salsa di fragole



Tracce per un Menù Nuziale a base di pesce da 5 portate

*Aperitivo di benvenuto
con buffet di stuzzichini*

*Vini "Eliseo" Azienda agricola
Gualdo del Re*

Spumante Martini

Brut "Col de Salici"

Acqua, caffè, liquori

*Torta nuziale
"Pasticceria Principe"*



Cestino di insalata di mare ai frutti rossi

*Palamita all'olio extra vergine
con passata di zucchine*

Tagliolini all'aragosta

*Riso mantecato al nero
con sepioline allo zafferano*

*Branzino, scampi, gamberi e calamari al barbecue
con verdure grigliate*

*Composizione di frutta fresca
con sorbetto shakerato al prosecco*

Pietro e Monica
13 agosto 2010

Barbara e Luigi
26 giugno 2010

*Aperitivo con buffet di stuzzichini
in terrazza sul mare*

*Vino Vermentino Belvedere
Spumante Martini
Brut Col de Salici
Acqua, caffè, amari*

*Cartoccio di pesce al vapore
Guazzetto di seppie e moscardini*

Tagliolini all'astice

*Ravioli di patate al tartufo
con vellutata ai frutti di mare*

*Grigliata di pesce al barbecue
con verdure*

Sorbetto shakerato al prosecco

Serena e Giovanni
3 luglio 2010

Aperitivo con buffet di stuzzichini

*Insalatina tiepida di calamari con vinaigrette alle olive nere
Eliseo bianco Az. agricola Gualdo del re*

*Tortino di spinaci con vellutata ai crostacei
Eliseo Bianco Az. Agricola Gualdo del re*

*Gnocchetti di patate al basilico con alici e pesto di frutta secca alla luna
Zizzolo Bianco Az. agricola Le Fornacelle*

*Tagliolini all'astice
Zizzolo Bianco Az. Agricola Le Fornacelle*

*Cacciucchetto di moscardini con spiedino di gallinella alla griglia
Le Matessine Az. Agricola Poggio agli Scatzi*

Sorbetto shakerato al passion fruit

*Il Profiterol Nuziale "Pasticceria i Ginepri"
Barolo Chinato Terre da Vino*



Tracce per un Menù Buffet Party

Giancarlo e Giulia 24 luglio 2010

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

*Vola au vent e bigné salati con diverse farciture:
fegatini, gorgonzola, gamberi, tonno, salmone...*

Piccoli tramezzini

Spiedini e stuzzichini con verdure

Formaggi con salse, marmellate e miele

Salumi misti

Bresaola con mousse di formaggi

Sformatini di verdure

Insalata esotica

Insalata di calamaretti

Insalata di polpo

Pesce spada affumicato

Salmone marinato al ginepro

Terrina di pesce

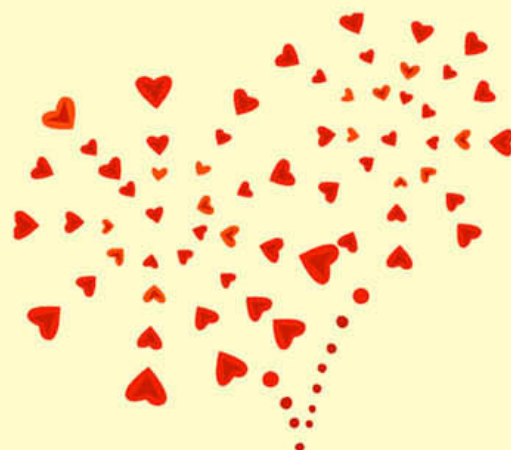
Orzotto ai crostacei

*Paccheri con calamari,
fiori di zucca e salsa alla zafferano*

Spiedini di pesce al barbecue

Torta nuziale

Acqua minerale, Vini Eliseo, bibite, spumante, caffè e amari



Sara e Leonardo 17 ottobre 2009

Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Insalatina di gamberi con verdure

Baccalà mantecato ai porri

Bresaola con mousse ai formaggi

Sformatini di verdure

Spiedini di formaggio, wurstel e olive

Spiedini di ananas e pesce spada

Spiedini di prosciutto e melone

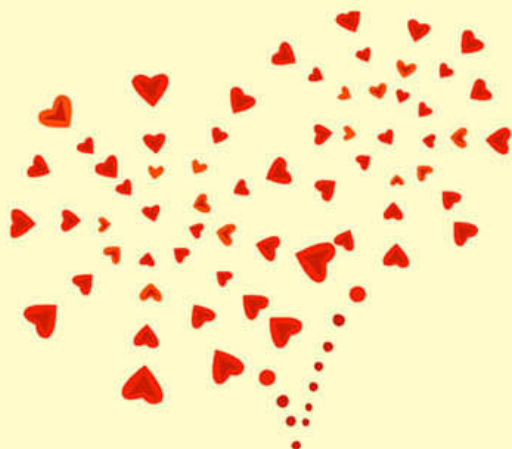
Gnocchetti all'astice

Crepe alla ricotta infornata

*Filetto di branzino al forno
con julien di verdure e gamberone*

Torta nuziale

Acqua minerale, Vini Eliseo, bibite, spumante, caffè e amari



La nostra Foto Gallery



L'aperitivo



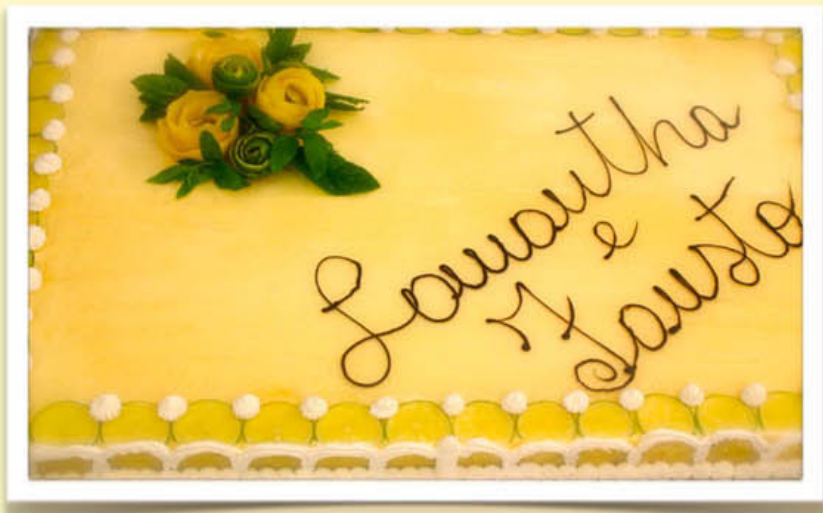
Il giardino



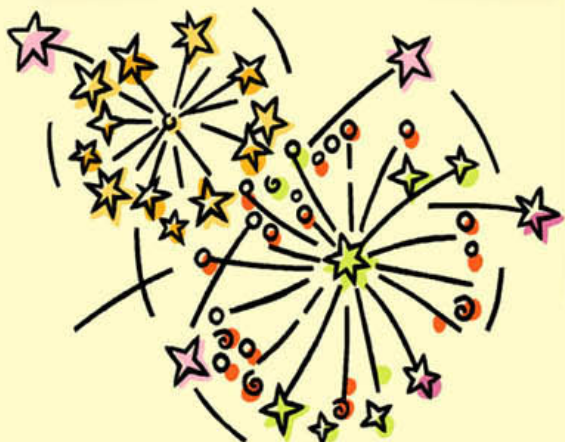
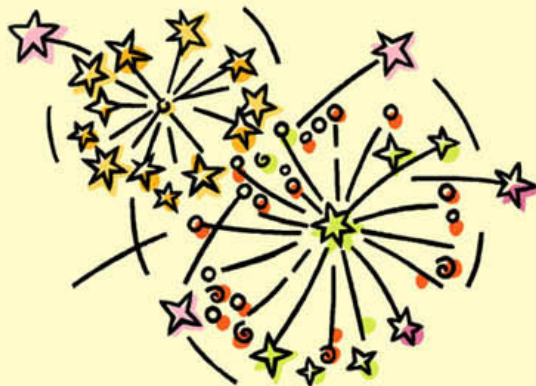
La sala



La Cucina



Le Torte



I nostri sposi