



La nostra location, il Vostro Sogno
La nostra esperienza, una favola indimenticabile



*uno sguardo per innamorarsi, un giorno per sposarsi,
una vita per amarsi*



La nostra location, il Vostro Sogno

Nello storico paese di Fumane, situato nel cuore della Valpolicella, rinomata fin dai tempi più lontani per il magnar e ber beŕ, citato anche dal poeta Berto Barbarani nell'omonima poesia "Fumane", si trova il ristorante Ai Pigni de Cerù, caldo e accogliente, nato dalla ristrutturazione di una villa ottocentesca, conservando le colonne ed i muri portanti in sasso, l'imponente tetto spiovente con travi e tavole di cotto, caratteristiche di quell'epoca, la Volta dell'Ottocento fiore all'occhiello di questa struttura.

Dal caratteristico finestrone si possono intravedere le colline verdeggianti coltivate a vigneti, da cui si ricava l'impareggiabile Amarone e Recioto della Valpolicella, e dalla corte sottostante si arriva in pochi passi al famoso viale dei Pigni che Berto Barbarani citava nella poesia "Fumanò, tramutata poi in "L'Autunno del poeta", (Berto Barbarani 1924)



La nostra esperienza, una favola indimenticabile

La nostra esperienza e professionalità, associata a tanta passione culinaria, darà il risultato di un matrimonio unico ed indimenticabile per Voi sposi e per i Vostri invitati, che saranno coccolati sin dal loro arrivo con i nostri ricchi buffet di aperitivi ed appetitosi antipasti, con piatti tradizionali di carne o di pesce a Vostro piacere, fino al momento tanto atteso del taglio della torta nuziale.

Possiamo offrirVi un ampio salone fino a 170 posti a sedere all' interno e, tempo permettendo, di un caratteristico gazebo affacciato su di un' accogliente piscina ed uno splendido giardino.

Per gli ospiti e per gli sposi possiamo inoltre offrire il pernottamento in confortevoli camere in stile moderno.





La nostra proposta comprende

Menù Tradizionale

A base di piatti tradizionali, con buffet di aperitivi e di antipasti serviti in giardino, primi e secondi piatti di carne serviti al tavolo

Menù Lessinia-Lago

Abbina gusti e profumi della Lessinia a quelli del Lago di Garda, con buffet di aperitivi e di antipasti serviti in giardino, primi e secondi piatti di carne serviti al tavolo.

Menù Mediterraneo

Propone piatti tradizionali abbinati a del pesce di mare, con buffet di aperitivi ed antipasti serviti in giardino, primi e secondi piatti serviti al tavolo.

Menù sfizioso

Accontenta anche i palati più raffinati, con buffet di aperitivi ed antipasti serviti in giardino, primi e secondi piatti serviti al tavolo.

Per tutte le tipologie di menù, il servizio del Buffet dei Formaggi e della Frutta in bella vista e la presentazione del Dolce Nuziale può essere proposta in giardino.

Tutti i menù che comprendono:

Bevande e vini proposta standard

Stampa dei Menù

Sala interamente riservata al banchetto

Possibilità di variare il menù ed il dolce nuziale a piacimento a seconda della stagione

Allestimento della sala con copri sedie, tavoli tondi o rettangolari a piacere

Buffet di formaggi e Frutta in bella vista

Dolce nuziale



Menu Tradizionale

Delizie dello chef

*Fantasie di verdure fritte, Scaglie di Padano, Pizzette assortite,
CilieGINE di fiordilatte e pomodorini siciliani
Involtini di pane e salumi, Olive di Sorrento, Bruschette Venete, Involtini di pane e formaggi,
Grissini di nonna Marisa, Verdure grigliate all'olio e rosmarino*

Gli insaccati caserecci

*Soppressa Veneta con sott'aceti, Lardo salato con polenta grigliata,
Ciuffi di Crudo di Parma, Pancetta stufata con gherigli di noce*

Primi Piatti serviti al tavolo

*Risotto al radicchio di Verona mantecato all'Amarone
Maccheroncini al torchio spadellati ai pomodorini siciliani e funghi finferli*

Secondi piatti serviti al tavolo

*Involtini di noce di vitello al profumo di tartufo della Lessinia
Polenta al cucchiaio
Tagliata di controfiletto di manzo grigliata su letto di rucola e scaglie di Grana
Patate spadellate al rosmarino e Verdure cotte di stagione*

Al tavolo o in giardino al buffet

*Per i più golosi
Buffet di frutta in bellavista e formaggi freschi e stagionati
con selezione di marmellate, miele e mostarde nostrane*

Dolce nuziale

Caffè e distillati

Il presente menù, al costo di euro70,00 iva compresa, comprende Proposta Standard Vini



Menu Lessinia Lago

Delizie dello chef

*Fantasie di verdure fritte, Scaglie di Padano, Pizzette assortite,
CilieGINE di fiordilatte e pomodorini siciliani
Involtini di pane e salumi, Olive di Sorrento, Cuori di Radicchio trevigiano gratinati al
formaggio Brie, Involtini di pane e formaggi, Grissini di nonna Marisa, Crostone alle zucchine
gratinati alla scamorza affumicata*

Gli insaccati caserecci

*Bresaola di Manzo su letto di rucola e scaglie di parmigiano, Spicchi di mortadella su insalatina
julienne,
Speck tirolese con cetriolini, Affumicato di Praga con ricottina all' erba cipollina*

I pescati del Lago

Filetti di luccio in saor con polentina grigliata, frittura di Sarde del Garda, Salmone in bellavista

Primi Piatti serviti al tavolo

*Involtini agli asparagi di Rivoli gratinati su crema di caprini
Conchiglie al torchio spadellate al persico ed erbe aromatiche*

Sorbetto

Secondi Piatti serviti al tavolo

*Carrè di vitello al pepe rosa
Insalate Miste*

*Entrecôte di Manzo grigliata all' Amarone
Patate spadellate al rosmarino e Verdure cotte di stagione*

Al tavolo o in giardino al buffet

*Per i più golosi
Buffet di frutta in bellavista e formaggi freschi e stagionati
con selezione di marmellate, miele e mostarde nostrane*

Dolce nuziale

Caffè e distillati

Il presente menù, al costo di euro 80,00 iva compresa, comprende Proposta Standard Vini



Menu Mediterraneo

Delizie dello chef

*Fantasie di verdure fritte, Scaglie di Padano, Pizzette assortite,
Ciliegine di fiordilatte e pomodorini siciliani
Involtini di pane e salumi, Olive di Sorrento, Involtini di melanzane grigliate, Involtini di pane e
formaggi,
Grissini di nonna Marisa, Cuori di carciofi alla ricotta ed erbe*

Gli insaccati caserecci

*Gocce di melone e crudo di Parma, pancetta pepata della Lessinia, coppa di maialino con
cipolline in agrodolce, Salata d' asino su letto di rucola*

I pescati del Mare

*Insalatina di polipo con sedano bianco e patate , frittura di anelli di calamaro, cozze, vongole e
fasolari scoppiettanti*

Primi Piatti serviti al tavolo

*Risotto mantecato ai porcini e porri
Fettuccine al torchio spadellate al pesce spada e punte di asparagi selvatici*

Secondi Piatti serviti al tavolo

*Filetto di Orata alle bacche di Ginepro
Insalate Miste*

Sorbetto

*Scottata di controfiletto di puledro all' aceto balsamico
Patate spadellate al rosmarino e Verdure cotte di stagione*

Al tavolo o in giardino al buffet

*Per i più golosi
Buffet di frutta in bellavista e formaggi freschi e stagionati
con selezione di marmellate, miele e mostarde nostrane*

Dolce nuziale

Caffè e distillati

Il presente menù, al costo di euro85,00 iva compresa, comprende Proposta Standard Vini



Menu Sfizioso

Delizie dello chef

*Fantasie di verdure fritte, Scaglie di Padano, Pizzette assortite,
CilieGINE di fiordilatte e pomodorini siciliani
Involtini di pane e salumi, Olive di Sorrento,
Bruschette Venete, Involtini di pane e formaggi,
Grissini di nonna Marisa, Ciuffi di culatello in fior di latte
Crudità in pinzimonio, Grigliata di verdure gratinate al pecorino
Frittura di code di gambero, Insalata di mare
Cappesante gratinate*

Primi Piatti serviti al tavolo

*Fettuccine al torchio spadellate ai porcini e Tartufo della Lessinia
Risotto all' astice*

Secondi Piatti serviti al tavolo

*Filetto di branzino in crosta di patate
Pomodori alla provinciale*

Sorbetto

*Filetto di manzo all' Amarone barricato
Patate duchessa*

Al tavolo o in giardino al buffet

*Per i più golosi
Buffet di ventagli di pere e Reggiano alle gocce di miele d' acacia*

Dolce nuziale

Caffè e distillati

Il presente menù, al costo di euro90,00 iva compresa, comprende Proposta Standard Vini

Ai Pigni de Cerù vi propone...

Antipasti misti

La polenta con funghi e formaggio vezzena oppure alle erbe e chiodini, il carpaccio di carne salà su letto di rucola, la bresaola di manzo ai molesini, gli antipasti misti all' italiana, la soppressa nostrana con polenta grigliata, le gocce di melone e prosciutto crudo di Parma, i fagottini di Praga alla ricotta aromatizzata, la salata di manzo in fiordilatte, le verdure grigliate con ricotta alle erbe, gli involtini di melanzane grigliate, i cuori di carciofi alla ricotta delicata, i cuori di radicchio gratinati al brie, le bruschette miste, il crostone alle zucchine e scamorza affumicata oppure al radicchio e brie, ai funghi di bosco gratinati al vezzena, alle punte di asparagi alla crema al vezzena, luccio in saor con polenta grigliata, filetti di dentice in saor con bruschette, carpaccio di pesce spada al profumo di tartufo, salmone marinato al pepe rosa, insalatina di code di gambero in salsa rosa o di polipo e cuori di sedano, cozze vongole e fasolari scoppiettanti, la spadellata ai sapori di mare con bruschette, le capesante gratinate ().*

Primi Piatti

Le nostre paste all' uovo fatte in casa: le fettuccine, i bigoli, i maccheroncini, le conchiglie, le orecchiette sono abbinabili a piacere ai seguenti sughi: all' anitra, alla lepre, al cinghiale, al ragù d' asino e al tartufo, ai funghi di bosco, ai porcini, ai chiodini, ai carciofi, agli asparagi, ai pomodorini siciliani e finferli, alle cime di rapa e al pesto; seguendo poi con i sughi di pesce con il nostro caratteristico Mare e monti, al persico, al salmone, alle zucchine e gamberi, ai granchietti, al pesce spada ed erbe, alle vongole veraci, all' astice ().*

I risotti partendo da quello al radicchio ed amarone, piatto forte della nostra tradizione culinaria, oppure ai funghi, ai porcini e porri, misto bosco, ai tartufi nostrani, primavera, alla zucca, agli asparagi e pecorini, ai carciofi e reggiano

I fagottini alle verdure su crema di robiola, alla ricotta e spinaci su crema di caprini, al trevigiano su crema di brie, alla rustica su crema di vezzena, agli asparagi su crema di pecorino

Le nostre creme ai funghi, di cipolla, d' asparagi, di carciofi, di zucca, di patate e rosmarino, tutte accompagnate da crostini alla rustica fatti in casa.

Ai Pigni de Cerù vi propone...

Secondi Piatti di Carne

I secondi piatti tradizionali di carne adatti per i matrimoni sono la tagliata di manzo, grigliata per assaporare il gusto genuino delle nostre carni o per renderla particolare arricchita con rucola e grana, al tartufo, al radicchio di verona, all' aceto balsamico; il filetto () di manzo alla griglia o all' amarone, al pepe rosa, al tartufo, ai profumi di bosco; il brasato all' amarone; la spalla di vitello al forno, i bocconcini di vitello in tegame e il carrè scalzato, ed infine gli involtini di vitello preparati a scelta con le varie salse al pepe rosa, al profumo di bosco, al tartufo.*

Diversamente se siete alla ricerca di gusti alternativi le costole d' agnello scalzate alla griglia o in padella all' amarone, al ginepro, o al barolo; le carni equine quali la tagliata e filetto di cavallo () oppure filetto di struzzo (*) alla griglia o assaporandoli nei modi proposti per le carni di manzo, il coniglio alle erbe, lo stracotto d' Asino al Ripasso della Valpolicella, ed infine i forti sapori della selvaggina come il petto d' anatra al forno e all' aceto balsamico, lepre in salmì, bocconcini di cervo all' Amarone ecc.*

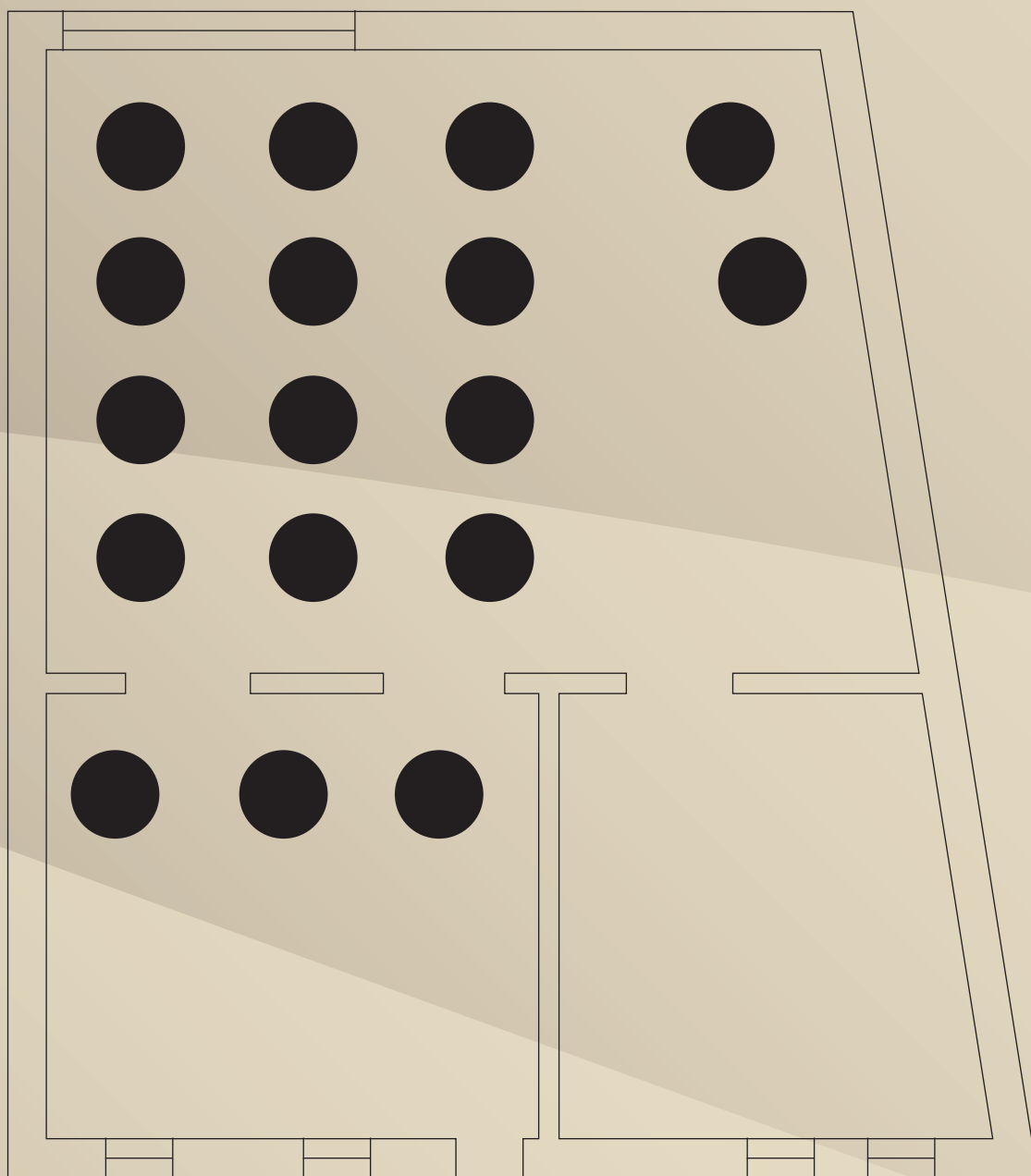
Secondi Piatti di pesce

Come secondi piatti di pesce possiamo consigliarVi i vari filetti come quello di pesce spada, di branzino, di orata, di dentice o di salmone, o gli spiedini di code di gambero e seppioline, o gli scampi ed i gamberoni, tutti preparati alla griglia o al forno in vellutata di Lugana o Soave, o di varie erbe.

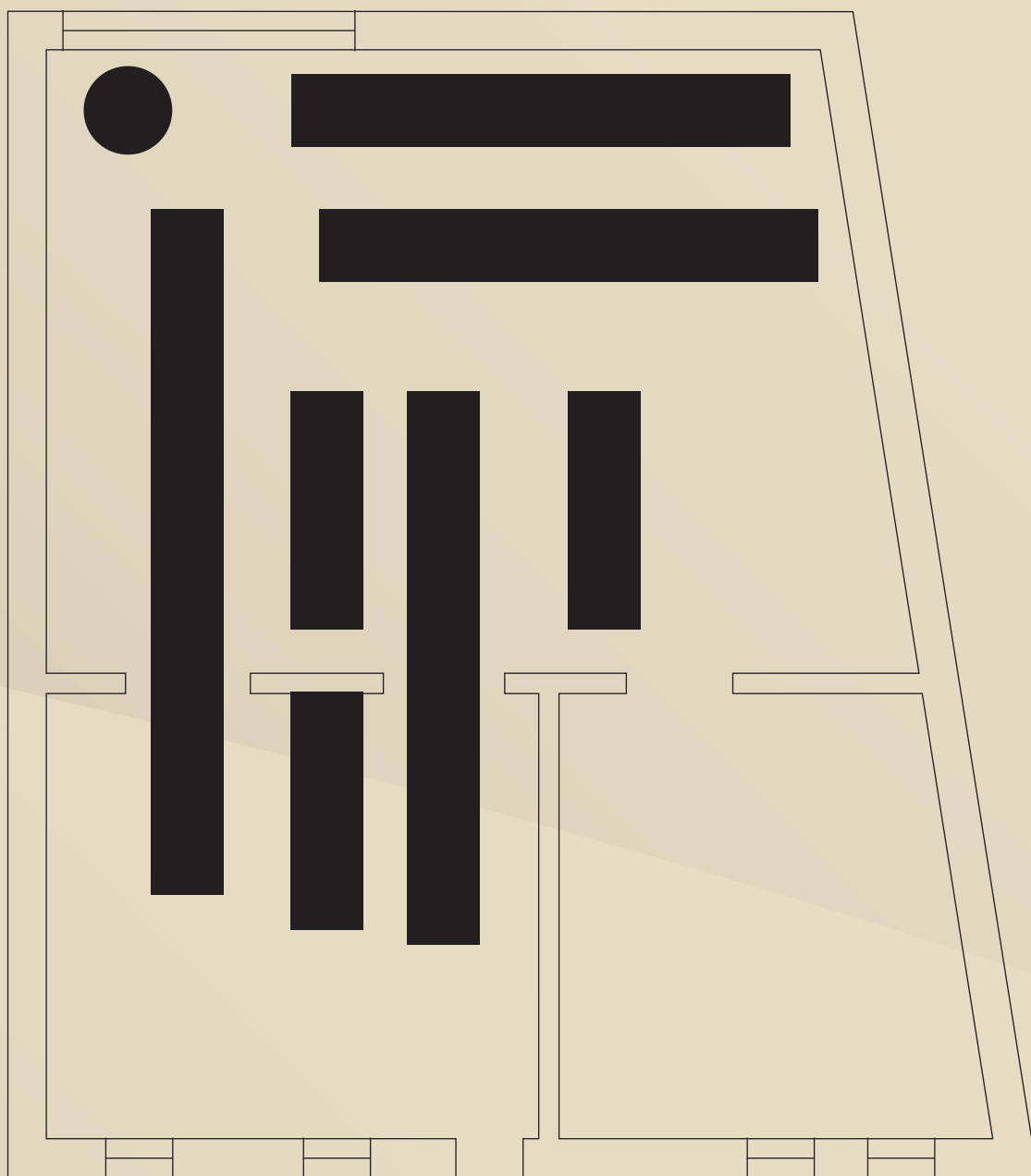
PS. Naturalmente ricordiamo che le varie proposte di antipasti, primi piatti e secondi piatti sono da abbinare a seconda dei Vostri gusti e alla stagione della Vostra cerimonia nuziale.

N.B. Tutti i piatti contrassegnati dal () comportano una piccola variazione di prezzo dal menù iniziale.*

Disposizioni Tavoli Tondi



Disposizioni Tavoli Rettangolari





A piacere si possono aggiungere

Selezione di Vini a piacere vostro

Confettata

dai euro 100,00 a euro 200,00 e oltre in base alla quantità e alla qualità dei confetti.

Torce

minimo euro 100,00 e oltre in base alla quantità

Open Bar di fine serata

Per 50 persone euro 150,00 - euro 300,00 in base alle quantità

Fuochi d'artificio

minimo euro 200,00 - euro 500,00 o oltre + permesso

Centrotavola

circa euro 30,00 a euro 50,00 caduno e oltre in base al tipo di fiore scelto

Allestimento interno ed esterno con varie composizioni di palloncini.

Intrattenimento musicale

*dai euro 200,00 ai euro 600,00 circa, + permesso SIAE obbligatorio,
onde evitare problemi o contravvenzioni.*

*E' prevista una prova menù gratuita per gli sposi e
a pagamento per gli altri partecipanti.*



Buffet Serali

*Per i buffet serali Vi consigliamo le seguenti proposte,
per un minimo di 40 persone*

Proposta n.1

*Misto di pizzette casereccio
Soppressa Veneta con sottaceti,
Lardo salato con polenta grigliata,
Ciuffi di Crudo di Parma con melone
Salata di manzo in fior di latte
Fantasia di frittatine
Buffet di formaggi freschi e stagionati con selezione di marmellate, miele e mostarde nostrane
Portata di Risotto a piacere
Compreso acqua e vino*

*Il menù buffet serale sopra indicato ha un prezzo di euro25,00 a persona
Naturalmente le portate potranno essere variate a piacimento*

Proposta n.2

*Misto di pizzette casereccio
Soppressa Veneta con con polenta grigliata,
Lardo salato con bruschette,
Speck tirolese con cetriolini
Carne salà alla rucola e scaglie di grana
Fantasia di frittatine
Buffet di formaggi freschi e stagionati con selezione di marmellate, miele e mostarde nostrane
Risotto a piacere
Dessert
Spumante
Caffè
Compreso acqua e vino*

*Il menù buffet serale sopra indicato ha un prezzo di euro30,00 a persona
Naturalmente le portate potranno essere variate a piacimento.*





Un meraviglioso regalo per Voi

... e per renderVi unica ed irrinunciabile la nostra proposta

*Un meraviglioso regalo per Voi
L'eleganza, L'imponenza, La cura dei dettagli*

MASERATI QUATTROPORTE

A Vostra disposizione nel giorno delle nozze

Orari

*Per il pranzo ore 12.30 aperitivo, 13.30 arrivo degli sposi, il pranzo si protrarrà fino alle Ore 17.30 circa, la sala sarà disponibile fino alle 19.00, o da concordarsi
Per la cena 18.00 aperitivo, 19.00 arrivo degli sposi, la cena si protrarrà fino alle ore 23.00 circa;
l'orario di chiusura sarà in base all'organizzazione della serata.*

Al Pigni de Cerù vi propone...

*E adesso sbizzarritevi per il Vostro sogno
Create il Vostro menù, inviatecelo per mail per avere un chiaro preventivo.*

ANTIPASTI MISTI

.....
.....
.....
.....

PRIMI PIATTI

.....
.....
.....
.....

SECONDI PIATTI

.....
.....
.....
.....

DOLCE

.....
.....
.....
.....

ACQUA E VINI

.....
.....
.....
.....

Al Pigni de Cerù vi propone...

Per Riservarvi La Data Da Voi Prescelta Vi Richiediamo Di Compilare Il Seguento Modulo

Data Matrimonio

.....

Pranzo

Cena

Pranzo Con Buffet Serale

Numero Invitati Circa

.....

Sposo

Nome

Cognome

Indirizzo

N.Telefono

Email

Sposa

Nome

Cognome

Indirizzo

N.Telefono

Email

A piacere una vostra foto insieme

Confermiamo in data odierna la prenotazione del banchetto nuziale come sopra indicato.

Versiamo a titolo di caparra la somma di euro500,00.

Fumane (VR), Li

FIRMA DELLO SPOSO

.....

FIRMA DELLA SPOSA

.....

FIRMA ARDUINI ADRIANO

.....

