



Romantica, elegante, coinvolgente

BENVENUTI A VILLA BEVILACQUA:
IL LUOGO IDEALE PER UN MATRIMONIO DA FAVOLA





Matrimonio

IL TUO SI PIÙ BELLO



Il matrimonio:

il giorno più bello, il momento in cui verrà pronunciata la fatidica frase che ci porterà a vivere una nuova favola con la nostra dolce metà.

Scoprite insieme a noi la location che realizzerà il vostro sogno più bello:
Villa Bevilacqua è la location ideale per il vostro ricevimento di nozze, speciale e romantico!



Matrimonio

IL TUO SI PIÙ BELLO



Offriamo ai nostri ospiti un matrimonio **costruito su misura**, seguendo i gusti e le esigenze degli sposi, **curando ogni dettaglio** con grande passione e amore. Villa Bevilacqua si trova breve distanza da Verona, Vicenza, Padova, Rovigo e Mantova, è la location ideale in cui trascorrere il giorno più importante della vostra vita. Lasciatevi coinvolgere dalla nostra location.



Cerimonia Civile

IL TUO SI PIÙ BELLO



Una favola che diventa realtà: il nostro grande parco si presta alla celebrazione di cerimonie civili simboliche. Un angolo verde con l'incantevole fontana centrale, gli **alberi secolari** che abbracciano la Villa proteggendola con la loro ombra, un grande parco che ospiterà il vostro ricco buffet e una **tensostruttura che proteggerà il vostro matrimonio** anche in caso di brutto tempo, garantendovi la perfetta riuscita di un giorno che sarà per voi indimenticabile.



Il Ricevimento

IL TUO SI PIÙ BELLO



Le quotazioni del ricevimento partono da 70€ a persona, a seconda della tipologia di menù scelto. Villa Bevilacqua dispone di cucina interna. I **menù vengono ideati con i futuri sposi** a seconda delle loro preferenze e dei prodotti stagionali freschi del mercato. Gli eleganti saloni climatizzati possono contenere **fino a 170 persone** in unico salone, senza dover così suddividere gli ospiti in varie salette.



I nostri servizi

IL TUO SI PIÙ BELLO

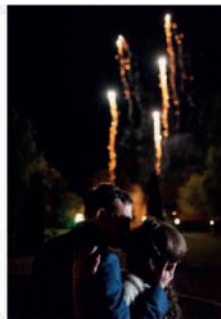
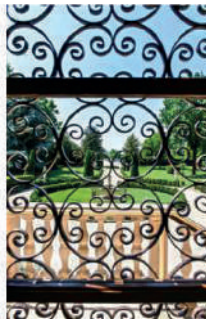


I prezzi che troverete indicati nei menù comprendono:

- Servizio CUCINA INTERNA, con i nostri chef che si occuperanno della preparazione del vostro menù
- Le nostre Wedding Planner a tua disposizione per l'organizzazione del ricevimento perfetto
- Svolgimento del buffet anche in caso di maltempo con spazio coperto
- Stampa del menù
- Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata
- Prova menù per gli sposi gratuita, al momento della conferma del matrimonio
- Ampio parcheggio adiacente alla villa, gratuito

Wedding Planning

IL TUO SÌ PIÙ BELLO



I servizi extra che Villa Bevilacqua mette a disposizione sono:

- Open bar
- Baby sitter
- Musicista
- Partecipazioni
- Tableau de mariage e segna tavolo
- Bomboniere, Cake topper personalizzati
- Candy Bar

- Scenografia con luci
- Floral designer
- Estetista/Truccatrice/Parrucchiera
- La Prima notte di nozze presso il Castello Bevilacqua
- Cerimonia simbolica presso la Villa
- Sbandieratori all'arrivo degli ospiti
- Auto d'epoca
- Fuochi d'artificio



I Menù Wedding

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Compreso in tutti i menù wedding.

Prosecco di Valdobbiadene - Bosco del Gal cantina Tommasi
Cocktail alcolici ed analcolici - Acqua naturale e gassata

I Fritti

Bocconcini di melanzane - Crocchette di patate e mozzarella - Nugget di pollo
Mozzarella sticks impanati - Olive all'ascolana - Involtini primavera
Verdure pastellate su coni di carta: Carciofi, cavolfiori, carote, zucchine, cipolle,
fiori di zucca, salvia, fior di capperi, peperoni

I Tradizionali

Selezione di salumi Crudo Veneto Dop, Pancetta pepata,
Coppa piacentina stagionata, Sopressa Veneta, Lonzino

Selezioni di Formaggi Asiago Dop, Montasio, Monte Veronese etichetta verde,
Gorgonzola, Grana Padano 18 mesi, Fontina Valdostana, Emmenthal con
marmellate e mostarde

Le Sfizioosità

Sfogliatine con ripieni di funghi, tonno, acciughe e carciofi - Pizzette margherita
mignon - Rotolini di piadina - Mini focaccine farcite con rucola, stracchino,
prosciutto, formaggio, insalata, pomodoro fresco - Trancetti di frittatine ai sapori
di campo - Mini panzerotti con mozzarella e pomodoro - Bruschettine assortite
Crostini alla piastra con mousse di tonno, salmone, prosciutto, caprino e formaggi
Mini spiedini di: Mozzarelline e pomodorini ciliegino, Ananas e Speck, Formaggio e Pere
Barchette di insalata belga con gorgonzola e noci - Cous Cous con verdure ai
sapori del mare servito in vasetti Bormioli - Insalata di cereali a fantasia dello chef
Cesar salad con pollo cotto alla piastra e pomodorini

Possibilità durante del buffet di avere in aggiunta :

Gamberi flambati fatti al momento con una maggiorazione di € 150,00 sul totale
Tartare di Manzo fatta al momento con una maggiorazione di € 100,00 sul totale

Menù Sant'Anastasia Primavera/Estate 2020

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Primi Piatti

Risotto con zucchine e i suoi fiori mantecato con
Morlacco del Grappa

Ravioloni con crema di bufala e foglioline di spinacino
su specchio di crema allo zafferano
accompagnato da bresaola croccante e centrifuga di rucola

Secondo Piatto

Tronchetto di maialino con trilogia di pepi
servito con morbida patata e ratatouille di verdure

Dolce nuziale

Caffè

Selezione di grappe e liquori

Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal, cantine Tommasi
Terre dei ciliegi IGT, cantine Tommasi
Prosecco Extra Dry la Torresella
Moscato Colli Euganei

Acqua naturale e gassata

Costo a persona € 70,00

*Bambini con posto a sedere compreso: da 0 a 2 anni gratuiti,
dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti*

Il prezzo sopra indicato non include l'iva del 10%

Prezzo valido fino al 31.10.2019

Menù Caterina

Primavera/Estate 2020

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Primi Piatti

Risotto alla melanzane viola, mantecato con burrata pugliese, profumato al basilico

Casunziei ripieni di patate e rape rosse saltati con burro nocciolato, semi di papavero e ricotta affumicata.

Secondo Piatto

Reale di vitello cotto a bassa temperatura con salsa demi-glace

Tortino di patate

Verdure grigliate

Buffet di frutta

Dolce nuziale

Caffè

Selezione di grappe e liquori

Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal, cantine Tommasi
Terre dei ciliegi IGT, cantine Tommasi
Prosecco Extra Dry la Torresella
Moscato Colli Euganei

Acqua naturale e gassata

Costo a persona € 75,00

Bambini con posto a sedere compreso:

da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti

Il prezzo sopra indicato non include l'iva del 10%

Prezzo valido fino al 31.10.2019

Menù Vittoria

Primavera/Estate 2020

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Primi Piatti

Risotto con porcini a lamelle e prosciutto crudo Veneto DOP

Ravioli di patate con pesto di basilico, con pomodoro datterino e crema di latte

Secondo Piatto

Cubo di maialino croccante su letto di patata alla forchetta, con verdure estive al basilico

Sorbetto

Buffet di frutta

Dolce nuziale

Caffè

Selezione di grappe e liquori

Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal, cantine Tommasi
Terre dei ciliegi IGT, cantine Tommasi
Prosecco Extra Dry la Torresella - Moscato Colli Euganei

Acqua naturale e gassata

Costo a persona € 78,00

Bambini con posto a sedere compreso:

da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti

Il prezzo sopra indicato non include l'iva del 10%

Prezzo valido fino al 31.10.2019

Menù Isabella

Primavera/Estate 2020

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Primi Piatti

Risotto agli agrumi di Sicilia, bollicine di Valdobbiadene mantecato con Grana Trentino

Ravioli ripieni di carciofi spadellati al burro fuso e filetti di ricotta affumicata

Secondi Piatti

Tournedos di faraona con pistacchi servito su macedonia scomposta di verdure

Manzo Irlandese alla griglia con gocce di balsamico ed olio extra vergine del Garda con patate al forno e ventaglio di zucchine alla parmigiana

Dolce nuziale

Caffè

Selezione di grappe e liquori

Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal, cantine Tommasi
Terre dei ciliegi IGT, cantine Tommasi
Prosecco Extra Dry la Torresella
Moscato Colli Euganei

Acqua naturale e gassata

Costo a persona € 80,00

Bambini con posto a sedere compreso:

da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti

Il prezzo sopra indicato non include l'iva del 10%

Prezzo valido fino al 31.10.2019

Menù Elisabetta

Primavera/Estate 2020

Gran buffet di aperitivi e antipasti *

Primi Piatti

Risotto alle erbe aromatiche con stracciatella e pomodoro datterino

Cestino di crepes con dolcezza di Asiago, fiori e pesto di zucchine

Secondo Piatto

Selezione di manzo Irlandese alla griglia con gocce di balsamico ed olio extra vergine del Garda, con patate al forno e ventaglio di zucchine alla parmigiana

Sorbetto

Buffet di frutta

La magia dei dessert

Fantasia di dolci - Pasticceria mignon - Biscotteria assortita

Dolce nuziale

Caffè

Selezione di grappe e liquori

Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal, cantine Tommasi
Terre dei ciliegi IGT, cantine Tommasi
Prosecco Extra Dry la Torresella - Moscato Colli Euganei

Acqua naturale e gassata

Costo a persona € 86,00

Bambini con posto a sedere compreso:

da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti

Il prezzo sopra indicato non include l'iva del 10%

Prezzo valido fino al 31.10.2019



Richiedi il tuo preventivo gratuito.

www.villabevilacqua.com

Mail: info@villabevilacqua.com Tel: 0442 93324 Cell: 333 9502387