

Le cerimonie nuziali a Villa la Torre

Villa la Torre

è Ristorante e Centro Servizi, è quindi una struttura quotidianamente attiva.

In occasione delle cerimonie nuziali non chiede "l'affitto" per la sua disponibilità .

Durante i matrimoni, Villa la Torre offre l'opportunità agli Sposi ed ai loro invitati di permanere a lungo all' interno della struttura o in una zona riservata del parco .

Ricevimenti a pranzo: la struttura chiude alle ore 19 .

Ricevimenti a cena: la struttura chiude alle ore 2:00 – tali orari possono essere comunque concordati diversamente .

Gli allestimenti: Villa la Torre concorda i menù stampati, i centri tavola di fiori, le alzate di frutta e verdura scolpita, i tovagliati, le apparecchiature e le candele d'atmosfera .

La cucina: la modernità della cucina con isole, forni e frigo informatizzati si confronta con la storicità delle sale affrescate e dei camini d'epoca .

Situata al piano terreno è pensata ed attrezzata logisticamente per proporre servizi veloci in occasione di cerimonie con un numero elevato di invitati .

Il menù: non ve ne è uno standard, bensì si costruisce di volta in volta in base alle diverse esigenze riscontrate; diventa così un menù personalizzato . Solitamente si effettua la "prova menù" due mesi prima del matrimonio .

Si propone la cucina del territorio emiliano – romagnola, con pasta fresca tirata tutta al mattarello . Non mancano però portate più creative presentate in chiave moderna, dall'antipasto con il finger food al dolce con i bicchierini mono-dose di mousse coloratissime .

La formula adottata prevalentemente: Aperitivi di benvenuto ed ampio buffet di antipasti .

Si prosegue con bis-tris di primi piatti serviti alla francese, un piatto di mezzo ed un secondo piatto importante con i relativi contorni . Per ogni portata è previsto il ripasso .

E' molto gradito, a fine pasto, il semifreddo al croccante ed un sorbetto ai vari sapori .

Si finisce con un ricco Buffet di dolci e frutta composé e la Torta Nuziale (a cura degli Sposi) . Proponiamo Spumante dolce e secco per il brindisi .

Vini in accompagnamento alle diverse portate senza limitazioni che vengono scelti direttamente dagli scaffali assortiti della cantina, acque minerali, caffè e open bar .

La musica: è possibile fare intrattenimenti con tutti i generi musicali .

E' da sostenere il costo SIAE .

Il preventivo: Villa la Torre riceve su appuntamento tutti i giorni. Viene formulato nell'immediato un preventivo di spesa in base al menù stabilito ed al numero di invitati previsti . Per informazioni, anche telefoniche, contattare la Sig.ra Federica Cesari al n° 348/7953124 oppure scrivere una mail a f.cesari@villalatorre.net .