

Il giorno più bello

A tmosfera magica

R elais da sogno

E leganza



Stile

Weddings 2012

I colori della natura

Profumi e sapori

C harme





Menu classico

Aperitivo con le frivolezze dello Chef

Fricassee di polipo e olive taggiasche su crostatina di patate e paglia di cipolle rosse

Bresaola di Angus con carciofo grigliato, cialda di grana croccante e semi di papavero

Flan di zucchine alla crema di taleggio e noci

Risotto Carnaroli al Cartizze e burro erborato

Ravioli del plin al Dolcetto e mascarpone

Sorbetto alla pera e vodka

Tagliata di garronese al sale grosso e balsamico

Spicchi di patate con buccia

Torta nuziale

Caffè



1) La nostra proposta di menu comprende:
Ricco e fantasioso aperitivo di benvenuto in terrazza con vista golf!
Tre antipasti
Un risotto e una pasta fresca fatta in casa
Sorbetto
Secondo di carne selezionata
Torta nuziale
Acqua, vino e caffè

E' sempre possibile modificare il Menu Classico con un'ampia scelta di portate. Eventuali portate aggiuntive saranno soggette a supplemento.

Il nostro servizio cantina offre vino bianco e rosso e come proposizione si considera mezzo litro di vino a persona.

Sarà possibile abbinare altre tipologie di vino accuratamente selezionate dal nostro sommelier Eugenio Bigliocca.

2) Le composizioni floreali sono comprese per ogni tavolo degli invitati e per il tavolo degli Sposi. I centri tavola sono realizzati secondo la creatività del Maitre e le indicazioni delle Sposi. Ulteriori addobbi o allestimenti floreali e altri tipi di installazioni sono a carico dei futuri Sposi.

3) La Una Golf Hotel Cavaglià è lieta di ospitarvi nella prestigiosa suite con vista sul campo da golf. Per eventuali camere da prenotare presso l'hotel, il personale di ricevimento sarà lieto di comunicare la disponibilità e le tariffe in vigore.

4) I bambini fino a 10 anni avranno una riduzione del 50%.

5) Il numero definitivo degli invitati dovrà essere comunicato 7 giorni prima della data della cerimonia.

6) E' concessa l'esclusiva gratuita al superamento di 80 invitati. Se si desidera l'esclusiva con un numero minore di invitati sarà necessario concordarla.

7) Entro 30 giorni dal momento della prenotazione dovrà essere versata una caparra confirmatoria di 500 Euro; oltre tale termine decadrà la prenotazione salvo diverso accordo tra le parti.

8) Successivamente alla conferma della data verrà offerta una cena agli Sposi con il menu scelto: è possibile la partecipazione di altre persone al prezzo forfettario di 35 Euro a commensale.

9) L'accompagnamento musicale potrà essere organizzato da UNA Golf Hotel Cavaglià o dagli Sposi. Sarà possibile danzare sino alle ore 24. Il costo del diritto obbligatorio S.I.A.E. per la musica varia in relazione al numero degli invitati ed è sempre a carico degli Sposi.

10) La piscina è a disposizione per l'organizzazione dell'open bar di fine cerimonia.

Menù tutto incluso da € 75.00







Se prenoti il tuo evento
entro il 31/11/2011 con un minimo
di 100 persone
in **OMAGGIO L'OPEN BAR**
a bordo piscina

SUITE con VISTA CAMPO da GOLF
in **OMAGGIO a TUTTI gli SPOSI**

Il giorno più bello

A tmosfera magica

Relais da sogno

Eleganza

Stile

I colori della natura

Profumi e sapori

Charme



Via Santhià, 75
13881 Cavaglia (BI) Italia
Tel. +39 0161 966 771
Fax. +39 0161 966 620
Numero verde 800 60 61 62
www.unahotelcavaglia.it
una.cavaglia@unahotels.it
matrimoni.cavaglia@unahotels.it