CASTELLO BEVILACQUA

★★★★

# Un matrimonio unico, una scelta speciale

IL TUO MATRIMONIO AL CASTELLO SARÀ ANCORA PIÙ INDIMENTICABILE.





Auto d’epoca: La dolce Vita Wedding Car

# IL TUO MATRIMONIO

Vi ringraziamo per aver preso in considerazione il Castello Bevilacqua come location per il Vostro matrimonio.
Ci auguriamo che questa presentazione racconti l'unicità della nostra struttura in modo che possiate considerarla la location perfetta per il Vostro indimenticabile evento.



# IL CHIOSTRO

Per accogliere i Vostri Ospiti consigliamo un aperitivo di benvenuto nell'incantevole chiostro del Castello, autentico cuore pulsante della struttura, intriso di storia.








# LA CERIMONIA CIVILE

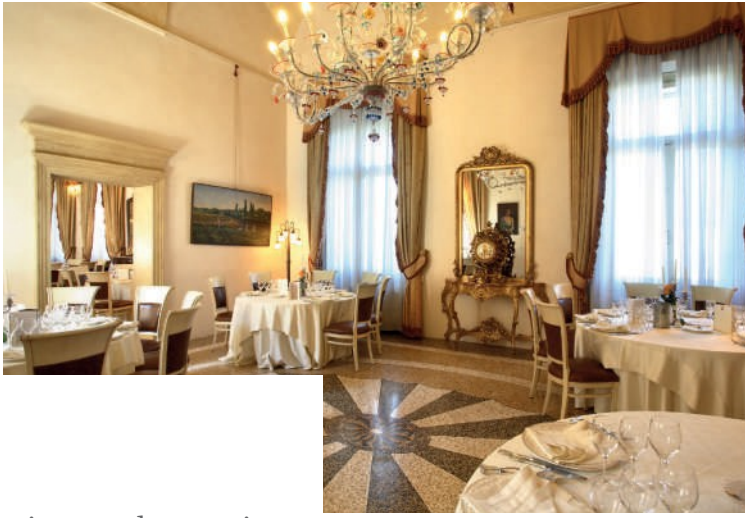
Dal 2010 è possibile usufruire del servizio di cerimonia civile con valore legale:
il Castello Bevilacqua è stato autorizzato dal comune di Bevilacqua e oggi è a vostra disposizione per accompagnarvi nella scelta dell'allestimento per rendere i nostri Giardini "vostri" fin nei minimi particolari.



# IL RICEVIMENTO DI NOZZE

A seguire, potrete ambientare il ricevimento di nozze nelle splendide sale, ricche di reperti originali risalenti al XIV secolo, epoca in cui venne edificato il castello, successivamente recuperato e restaurato nel 1500.

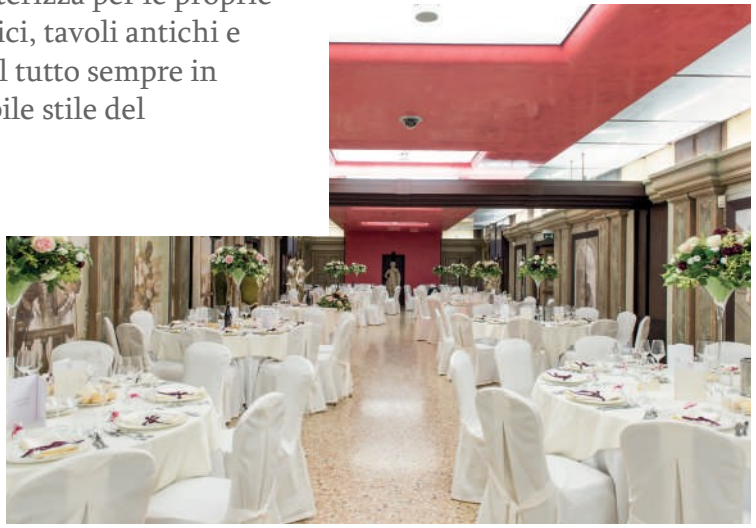




# I SALONI

Ogni ambiente si caratterizza per le proprie peculiarità, quadri storici, tavoli antichi e decorazioni sontuose, il tutto sempre in linea con l'inconfondibile stile del Castello Bevilacqua.







# IL GIARDINO PENSILE

La struttura è circondata da uno rigoglioso parco, perfetto per la tua cerimonia di nozze o per buffet e aperitivi: gli scorci pittoreschi del nostro meraviglioso giardino pensile faranno da sfondo ad alcuni dei momenti più poetici del giorno più importante della vostra vita.



# CUCINA GOURMET

Le nostre raffinate proposte menù pensate per l'occasione intendono riscoprire i sapori più autentici e genuini, che faranno del vostro banchetto un momento gastronomico di alto livello.

I menù vengono ideati con i futuri sposi a seconda delle loro preferenze e dei prodotti stagionali freschi di mercato.





# I NOSTRI SERVIZI COMPRESI

- Cucina interna, con gli chef che si occuperanno della preparazione del menù desiderato;
- Wedding Day Coordinator coordinerà che tutto nella giornata delle nozze si svolga nel migliore dei modi.
- Affitto degli spazi compreso nel prezzo del menù scelto;
- Ambienti interni ed esterni al Castello Bevilacqua usufruibili per il servizio fotografico;
- Tavoli d'appoggio con tovagliato e sedie con copri sedia per tutti gli ospiti durante il buffet nel chiostro e nel giardino dei frutti; in giardino pensile sedie Chiavarine;
- Sedie, tovagliato e mise en place completa da cerimonia;
- Svolgimento del buffet anche in caso di tempo incerto con spazio al coperto;
- Stampa dei menù personalizzati;
- Possibilità di apportare modifiche ai menù proposti;
- Servizio impiattato delle pietanze e ripasso ad ogni portata;
- Vini illimitati durante il buffet iniziale e il servizio al tavolo;
- Creazione di menù ad hoc per soddisfare problemi di intolleranze e allergie, oltre che proporre piatti alternativi per vegetariani e vegani;
- Dolce nuziale;
- Prova gratuita del menù per gli sposi al momento della conferma del ricevimento;
- Responsabile di sala a vostra disposizione durante lo svolgimento del servizio;
- Costante presenza del personale di pulizia durante il ricevimento;
- Sale climatizzate e accessibili in ascensore;
- Sala riservata per proseguire i festeggiamenti con musica e ballo;
- Ampio parcheggio gratuito con 300 posti auto adiacente alla location





# I NOSTRI SERVIZI AGGIUNTIVI

- Estetista/Truccatrice/Parrucchiera
- Cerimonia Civile in Castello
- Flower design
- Baby sitter
- Partecipazioni
- Stampa dei Tableau de mariage e segna tavolo
- Bomboniere, Cake topper personalizzati
- Confettata, Candy Bar
- Open bar
- Musicista
- La Prima notte di nozze presso una delle nostre romantiche Suites
- Auto d'epoca
- Fuochi d'artificio
- Scenografia di luci





# Menù Francesco II

## Primavera/Estate 2022

## Gran buffet di aperitivi e antipasti

### Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene
Bosco del Gal Cantine Tommasi
Cocktail alcolici: Hugo, Spritz, Campari Orange
Cocktail analcolici alla frutta
Acqua gassata e naturale

### Stuzzicheria

Fantasie di pasta sfoglia - Biscotteria salata con mousse di formaggio fresco, erba cipollina e frutta secca - Formaggio erborinato accompagnato dalla fantasia dello chef - Pane pugliese bruschettato con porcini, pomodorini, fiori di latte, salumi - Tartine di pane al latte

### Sfiziosità

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di Bufala e basilico fresco - Girello di manzo marinato, da noi affumicato, con senape e crostini al rosmarino
Sfilacci di pollo con verdure croccanti e vinaigrette di aceto di mele - Salmone affumicato norvegese - Trilogia di riso con code di gambero, polipo bollito, pomodorini datterino e centrifuga di basilico

### Rustici

Petali di Prosciutto Veneto berico-euganeo DOP stagionato 18 mesi - Tagliere di pancetta nostrana, sopressa e coppa serviti con sottaceti - Mezza forma di Grana Padano a scagliette stagionato 16 mesi - Tagliere di Monte Veronese mezzano, Bastardo del Grappa, Pecorino Fiore Selvaggio - Vento d'estate affinato nel fieno - Pecorino di Pienza nero e rosso - Montasio stravecchio - Asiago - Ubriaco all'Amarone serviti con miele, mostarde di frutta e verdura fatte in casa

### Fritti

Chele di granchio, mazzancolle panate, gamberi in pasta filo -
Perle di baccalà, bocconcini di Camembert - Involtini primavera, mozzarella a bastoncini, olive all'ascolana - Verdure in tempura (zucchine, melanzane, peperoni, anelli di cipolla, fiori di zucchina)

### Primi piatti

Risotto con burrata pugliese
mantecato alla centrifuga di rucola selvatica e glassa di aceto balsamico
***
Bauletto di crêpes con fiori di zucchine
su specchio di crema al latte con filangè di zucchina

### Secondo piatto

Guancetta di vitello nazionale
con brunoise di pomodorini datterino, cipolla di Tropea, pinoli e basilico
Ratatouille di verdure e patate al forno

### Dolce Nuziale

accompagnata da Prosecco Valdobbiadene e Moscato Colli Euganei

### Caffè
### Selezione di grappe e liquori

### Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal cantine Tommasi
Terra dei Ciliegi IGT cantine Tommasi

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona €103,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso
Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

# Per i menù **Conte Alessandro, Gregorio II, Ippolito Bevilacqua**

Buffet di aperitivi e antipasti

**Primavera/Estate 2022**

## Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene
Bosco del Gal cantine Tommasi
Cocktail alcolici: Hugo, Spritz, Campari Orange
Cocktail analcolici alla frutta
Acqua gassata e naturale

## Stuzzicherie

Fantasie di pasta sfoglia - Biscotteria salata con mousse di formaggio fresco, erba cipollina e frutta secca - Formaggio erborinato accompagnato dalla fantasia dello chef - Pane pugliese bruschettato con porcini, pomodorini, fiori di latte, salumi - Tartine di pane al latte

## Sfiziosità

Carpaccio di pomodoro con mozzarella di Bufala e basilico fresco
Girello di manzo marinato, da noi affumicato, con senape e crostini al rosmarino
Sfilacci di pollo con verdure croccanti e vinaigrette di aceto di mele
Salmone affumicato norvegese
Trilogia di riso con code di gambero, polipo bollito, pomodorini datterino e centrifuga di basilico

## Rustici

Petali di Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
Tagliere di pancetta nostrana, sopressa e coppa serviti con sottaceti
Mezza forma di Grana Padano a scagliette stagionato 16 mesi
Tagliere di Monte Veronese mezzano, Bastardo del Grappa, Pecorino Fiore Selvaggio,
Vento d'estate affinato nel fieno, Pecorino di Pienza nero e rosso, Montasio stravecchio, Asiago, Ubriaco all'Amarone
serviti con miele, mostarde di frutta e verdura fatte in casa

## Fritti

Chele di granchio, mazzancolle panate, gamberi in pasta filo
Perle di baccalà, bocconcini di Camembert
Involtini primavera, mozzarella a bastoncini, olive all'ascolana
Verdure in tempura
(zucchine, melanzane, peperoni, anelli di cipolla, fiori di zucchina)

## Finger food (alcuni esempi)

Fettuccine con polipo e code di gambero con salsa rosa scomposta
Involtini di melanzana con mentuccia
Girelle di carota con cremoso alle erbe - Caramelle di bresaola - Gamberi su spuma di mango

# Menù del Conte Alessandro

## Primavera/Estate 2022

### Gran Buffet di aperitivi e antipasti

### Primi piatti

Risotto con scamorza, bollicine di Franciacorta
e Prosciutto Veneto Berico-Eugeneo Dop
* * *
Bauletto di crêpes con mozzarella di bufala,
melanzane viola con ricotta di pecora
accompagnato con pomodoro confit e basilico

### Secondo piatto

Tagliata di sorana irlandese ai sapori dell'orto
Verdure alla griglia
Tortino di patate

### Dolce Nuziale

accompagnata da Prosecco Valdobbiadene e Moscato
Colli Euganei

### Caffè

### Selezione di grappe e liquori

### Vini in bottiglia

Bianco: Bosco del Gal cantine Tommasi
Rosso: Terra dei Ciliegi cantine Tommasi
Dessert: Prosecco Valdobbiadene e Moscato Colli
Euganei

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona €108,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo
degli adulti, con posto a sedere compreso
Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%.

# Menù Gregorio II

## Primavera/Estate 2022

### Gran Buffet di aperitivi e antipasti

### Primi piatti

Risotto con scamorza, bollicine di
Franciacorta e prosciutto veneto Dop
* * *

Bauletto di crêpes con mozzarella di bufala,
melanzane viola con ricotta di pecora
accompagnato con pomodoro confit e basilico

### Secondo piatto

Tagliata di sorana irlandese ai sapori dell'orto
Verdure alla griglia e tortino di patate

### Buffet di frutta

### Dolce Nuziale

accompagnata da Prosecco Valdobbiadene e Moscato
Colli Euganei

### Caffè

### Selezione di grappe e liquori

### Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal cantine Tommasi
Terra dei Ciliegi IGT cantine Tommasi

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona €113,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del
prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso
Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

# Menù Ippolito Bevilacqua

## Primavera/Estate 2022

### Gran Buffet di aperitivi e antipasti

### Primi piatti

Riso Carnaroli con burrata pugliese mantecato con
pesto di basilico e pomodori datterino
* * *
Tortelli di stracchino su specchio di melanzana viola
con filetti di ricotta affumicata aromatizzati con olio
alla mentuccia

### Secondo piatto

Cubo di Flan Steack con pesche nettarine cotte nel
Recioto con composizione di verdure grigliate e
tortino di patate alla crema

### Sorbetto

### Buffet di frutta

### La magia dei dolci

Piccole mousse alla frutta e alle creme
Pasticceria mignon - Biscotteria assortita

### Dolce Nuziale

### Caffè
### Selezione di grappe e liquori

### Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal cantine Tommasi
Terra dei Ciliegi IGT cantine Tommasi

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona €123,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo
degli adulti, con posto a sedere compreso Tutti i prezzi indicati non
includono l'iva del 10%

# Per il **Menù Generale la Masa**

Gran Buffet di aperitivi e antipasti

**Primavera/Estate 2022**

CASTELLO BEVILACQUA
★★★★

## Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene
Le Pietre Bianco cantine Aldegheri
Cocktail alcolici: Hugo, Spritz, Campari Orange
Cocktail analcolici alla frutta
Acqua gassata e naturale

## Stuzzicherie

Fantasia di pasta sfoglia - Biscotteria salata con mousse di formaggio fresco ed erba cipollina - Cestini di pasta brisè con crema di verdurine Voul au vent con spuma di tonno, crema Gorgonzola e noci - Tartine di pane al latte - Crostini di pane francese con salmone affumicato, patè d'olive, petto d'oca e lardo di Colonnata

## Sfiziosità

Gran buffet di pinzimonio
Carpaccio di pomodoro con mozzarella di Bufala
e basilico fresco
Bresaola punta d'anca della Valtellina
con scaglie di Grana Padano
e gocce di aceto balsamico di Modena
Controfiletto di manzo marinato e affumicato con vinaigrette alla senape

## Gli angoli dei Sapori

### Della Terra

Tagliere di pancetta nostrana, sopressa e coppa serviti con sottaceti - Petali di prosciutto crudo Veneto Dop - Tagliere di salame di cervo, salame di cinghiale, prosciutto di cervo, mortadella d'oca e mostarda fatta in casa ai frutti di stagione

Tagliere di Monte Veronese mezzano - Bastardo del Grappa - Pecorino Fiore Selvaggio - Vento d'estate affinato nel fieno - Pecorino di Pienza nero e rosso - Montasio stravecchio - Asiago - Ubriaco all'Amarone serviti con miele, mostarde di frutta e verdura fatte in casa - Mezza forma di Grana Padano a scagliette stagionata 16 mesi

### Dal mare

Plateau di salmone affumicato - Insalata di farro e orzo con gamberi, polipo, cozze e vongole, pomodoro datterino e centrifuga di basilico - Insalatina di sedano bianco e cozze - Carpaccio di tonno affumicato e pesce spada - Riso venere con trancetti di piovra e verdure croccanti

### Angolo Finger food (alcuni esempi)

Savarin al tonno, formaggio e salmone - Cialdina di formaggio croccante con crema al prosciutto - Bavarese al pomodoro e basilico e mozzarellina ciliegina - Fichi e grana - Panna cotta al tonno - Gamberi con erborinato al basilico e Salmone marinato - Pesce spada e agrumi Tartufino cacio pepe e tartufino al salmone

# Menù Generale la Masa

## Primavera/Estate 2022

### Primi piatti

Risotto con pesche nettarine, bollicine e briciole di amaretto

* * *

Tortello di stracchino su spuma di melanzana
con leggero pesto di olio al basilico e ricotta affumicata

### Secondo piatto

Millefoglie di San Pietro e zucchine con panearomatizzato alle erbe
su punti di verdurine cotte a vapore e ristretto di capasanta

### Sorbetto

Monte Veronese latte intero, Monte Veronese d'allevo,Cimbro,
Asiago riserva, Morlacco del grappa.
Piave,Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi vacca bruna,
Taleggio Valsassina, Robiola tre latti, Pecorino di Pienza,
Bitto Valtellina, Fiore sardo, Perbacco,Bastardo del Grappa
etichetta nera e classico,
Blu Ramandolo, Formaggio all'aglio Orsino del Trentino,Vento
d'Estate (formaggio vaccino affinato al fieno)
Abbinamenti con miele, confetture e mostarde di nostra
produzione

### Buffet di frutta

### La magia dei dessert

Piccole mousse alla frutta e alle creme
Pasticceria mignon
Biscotteria assortita

### Torta nuziale

### Caffè
### Selezione grappe e liquori

### Vini in bottiglia

Bianco: Soave Sereole cantine Bertani
Rosso: Valpolicella Villa Novare cantine Bertani
Dessert: Prosecco Valdobbiadene e Moscato Colli
Euganei
Al Brindisi: Magnum Ferrari Maximum metodo
classico

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona € 142,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso.
Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

# Buffet di aperitivi e antipasti

per il Menù Medievale

**Primavera/Estate 2022**

## Aperitivi

Prosecco extra dry cantine Torresella
Bianco di Custoza Bosco del Gal cantine Tommasi
Cocktail alcolici: Hugo - Spritz
Cocktail analcolici alla frutta
Acqua naturale e frizzante
Vino Raboso servito dal frate e come appoggio verrà utilizzato la botte di legno

## Antipasti

Fritti di verdure a tema medievale
Crostoni di polenta, Torte salate con varie farciture Crostini con lardo aromatizzato
Focaccia unta alle erbe aromatiche
Ritortelli di pasta sfoglia al parmigiano
Bruschettine con varie farciture
Carne affumicata

## Angolo Rustico

Mezza forma di grana a scagliette Salumi nostrani e di selvaggina
Pancetta coppa - Sopressa veneta
Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo DOP,
salame di cervo e di cinghiale,
prosciutto d'oca (o cinghiale o di cervo)
Selezione di formaggi stagionati e freschi

# Menù Medievale

**Primavera/Estate 2022**

## Primi piatti

Zuppa di patate con porcini croccanti servita su pagnotta di pane
* * *
Maccheroncini al ragout di cinghiale e mirtili

## Secondo piatto

Coppa di maialino cotta 18 ore a bassa temperatura
su patata schiacciata e verdure trifolate
Oppure

Pancia di maialino croccante
su cappuccio marinato
con patate cotte al forno e verdure grigliate

## Buffet di frutta

## Dolce Nuziale

accompagnato da Prosecco extra dry cantine Torresella
e Moscato "Fior d'Arancio" Colli Euganei DOCG
cantine Cà del Colle

Bevanda scura delle americhe et ipocrasso
(Caffè con ipocrasso)

## Vini in bottiglia

Bianco di Custoza, Bosco del Gal cantine Tommasi
Terra dei Ciliegi IGT cantine Tommasi

Costo a persona €108,00 (affitto degli spazi incluso, camerieri in costume medievale e mise en place a tema) valido fino al 31/12/2021.
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso. Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

# Menù Vegano
## Primavera/Estate 2022

## Buffet di antipasti e cocktail

### Aperitivi
Prosecco extra dry cantine Torresella
Baicno di Custoza Bosco del Gal cantine Tommasi
Cocktail alcolici: Hugo - Spritz
Cocktail analcolici alla frutta - Acqua naturale e frizzante

Pinzimonio con maionese vegana, montata con latte di soia e aceto di mele
Tofu alle erbe
Insalata Brasiliana (con noci, peperoni, insalata verde, olive e mais)
Involtino di riso avvolto all'insalata brasiliana con basilico, patate e peperoni a filetto e gaspacho di pomodoro
Insalata di mela verde, carote, arance, ananas, mandorle e pepe rosa
Fagottino di pasta filo con verdure a julienne e Seitan affumicato servito con salsa tofu e carciofi
Cous Cous di Verdure
Crostini con pomodoro pachino aromatizzati con aceto di mele
Crostini con rosmarino
Crostini con carciofi
Millefoglie di melanzana (melanzana violetta, cubetti di pomodoro, tofu e pomodoro concassè)
Melanzana gratinata alla parmigiana (melanzana alla griglia, fettine di tofu alla erbe e salsa pomodoro)
Insalata di pasta di semola con basilico, olive e pomodorini datterino
Paella di verdura
Selezione di hamburger

### Primi piatti
Riso rosso integrale con finocchi e arance, lime e pera
* * *
Lasagnette al tè con zucchine trifolate

### Secondo piatto
Tortino salato vegano con lenticchie, funghi e verdure grigliate
accompagnato da torre di Seitan con julienne di verdurine
e pesto di rucola

### Buffet di frutta
Selezione di sobetti presentati su bicchierini (frutto della passione, pera, calvadors e pompelmo)

### Dolce nuziale
accompagnato da Prosecco extra dry cantine Torresella
e Moscato "Fior d'Arancio" Colli Euganei DOCG cantine Cà del Colle

### Caffè
### Selezione di grappe e liquori

### Vini in bottiglia
Bianco di Custoza, Bosco del Gal cantine Tommasi
Terra dei Ciliegi IGT cantine Tommasi

### Acqua naturale e frizzante

Costo a persona €118,00 (affitto degli spazi incluso)
Prezzo valido fino al 31/12/2021
Bambini: da 0 a 2 anni gratuiti, dai 3 ai 6 anni pagano il 50% del prezzo degli adulti, con posto a sedere compreso
Tutti i prezzi indicati non includono l'iva del 10%

## SEGUICI SU





# FESTEGGIATE INSIEME A NOI

il vostro giorno più bello.

**Relais Castello Bevilacqua**
Via Roma, 50 - 37040 Bevilacqua (VR)

www.castellobevilacqua.com
info@castellobevilacqua.com