

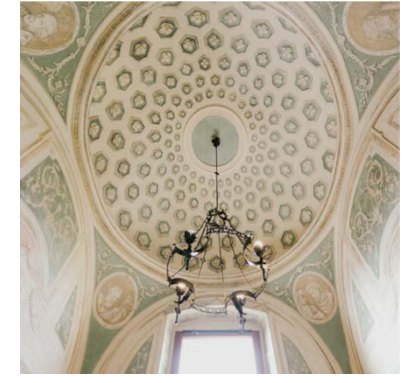


Il palazzo

Più di cinquecento anni di storia, l'intimità di cortili e giardini silenziosi, l'eleganza di una villa ricca d'arte e di gusto raffinato ...

Villa Delizia è molto più di una location, è il fondale ideale per lo spettacolo del giorno più bello della vostra vita, quello del vostro matrimonio.

Un intreccio di colori naturali, arredi di pregio, atmosfere d'altri tempi vi avvolgerà e vi accompagnerà nei festeggiamenti con uno stile e una classe rari e preziosi.





L'azienda

FILIERA CORTA o meglio: km Zero.

L'azienda, nata agl'inizi del '900, tramanda di generazione in generazione la passione per l'agricoltura & l'allevamento.

Passione che sfocia nella produzione di carni, formaggi & salumi di alta qualità.

L'interesse nello scegliere le miglior materie prime di semina per le nostre vacche ci permette di poter proporre sulle vostre tavole prodotti artigianali dai sapori autentici, dai lattiero caseari alla carne.

L'agriturismo

Una cerimonia a Villa Delizia è l'occasione per gustare i piaceri della cucina tradizionale della Bergamasca, impreziosita grazie alla scelta di prodotti locali e "fatti in casa".

L'ambiente di villeggiatura dei marchesi Terzi si compone di un giardino ampio e accogliente, ideale per aperitivi e degustazioni.

All'interno vi attendono due sale perfette per ospitare gli invitati in un clima più intimo o i saloni del piano superiore pronti ad accogliere i festeggiati in gran numero.





La Cucina

Ma una cerimonia è perfetta solo se le portate soddisfano i palati: tutto ciò che degusterete è preparato fra le mura di Villa Delizia, con la cura della famiglia Dolci e della sua equipe, che prepara ogni dettaglio per soddisfare tutti i vostri ospiti.

Sarete voi a definire insieme a loro un menù in sintonia con il vostro gusto e quello dei vostri ospiti, con la massima attenzione anche a chi necessita di scelte particolari a causa di intolleranze, allergie o celiachia.

Matrimoni

Avete pensato a Villa Delizia per il giorno più importante della vostra vita?

Vi ripagheremo curando tutto nei minimi particolari.

La famiglia Dolci sarà a vostra completa disposizione per aiutarvi e comprendere le vostre richieste trovando le soluzioni più soddisfacenti per una giornata di vero incanto.

Tutto verrà allestito con la massima accuratezza, in modo che il rito civile riconosciuto possa svolgersi nel modo e nella cornice di vostro gradimento.

Una delizia, per voi e per chi insieme a voi trascorrerà questa meravigliosa giornata presso la nostra location.

Il pranzo nuziale a Villa Delizia è una cerimonia nella cerimonia: i primi piatti deliziano i palati e segue un momento di giusto riposo, in cui degustare un sorbetto o un gelato artigianale, per poi immergersi di nuovo nelle pietanze servite ai tavoli.

Ma il rito della festa prosegue, con il momento clou dell'evento, il **taglio della torta**, accompagnata da una raffinata pasticceria e da un ampio e vario buffet di frutta fresca, per poi lanciare commensali e invitati **nell'intrattenimento musicale** che allieterà la conclusione della giornata.



Aperitivo

a buffet

- Mini hamburger
- Tartare di manzo al naturale
- Salatini e stuzzicheria dello chef
- Bocconcini fior di latte & giardiniera
- Tramezzini ripieni
- Bocconcini di focaccia all'olio EVO
- Pizza con pomodoro fresco & fior di latte Villa Delizia
- Selezione di salumi
- Selezione di formaggi

BOUVETTE DI BENVENUTO

- Prosecco
- Analcolico alla frutta
- Acqua naturale & frizzante



Aperitivo

al tavolo

- Finger food fantasie dello chef
- Tramezzini ripieni
- Bocconcini di focaccia all'olio EVO
- Pizza con pomodoro fresco & fior di latte Villa Delizia

SERVIZIO AL CALICE

- Prosecco
- Analcolico alla frutta



Antipasto

Selezione di formaggi di produzione propria
accompagnati da confetture.

Selezione di salumi: coppa, salame & pancetta

Giardiniera home made

Bocconcini fior di latte

+ aggiunte Stagionali:

- Battuta di manzo

- Polenta con fonduta





Primi Piatti

- Casoncelli alla Bergamasca
- Pacchero con ragù d'ossobuco & Branzi
- Raviolone Taleggio & porcini
- Tagliatella mascarpone & tartufo
- Risotto con crema di taleggio ed erbe fini profumato al timo
- Risotto con tomino piccante & pancetta affumicata
- Risotto con alla barbabietola e crema acida

Secondi Piatti

- Lombatina di vitello in crosta di pane & erbe
 - Brasato di manzo al Barolo
 - Bocconcini di maialino al pepe verde
- Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura
 - Magatello all'olio alla bresciana
 - Tagliata di manzo alla griglia
 - Filetto di manzo alla griglia



*Tutta la selezione di primi & secondi può variare a seconda della stagionalità o dalle vostre esigenze

Momento Goloso

Buffet di dolci

- Fontana di cioccolato con spiedini di frutta
- Piccola pasticceria alla crema
- Piccola pasticceria alla frutta
- Biscotteria
- Monoporzioni golose
- Selezione di caramelle



Torta nuziale

- Torta classica
- wedding cake
- Cake design



Ogni selezione scelta è già comprensiva di:

BOUVETTE DI BUON AUGURIO:

- Vino spumante Brut 'Ruinello' (pinot nero)
- Moscato dolce 'Ruinello' (moscato)



CONSIGLIATO PER SERVIZI SERALI:



Servizi inclusi

- o Due sale a disposizione (sala per ricevimento e sala per buffet finale con musica & animazione)
- o Degustazione menù del vostro matrimonio
- o Scelta completa delle portate elencate
- o Menù specifici per intolleranti
- o Menù specifici per celiaci
- o Menù specifici per vegani e vegetariani
- o Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- o Bambini da 4 a 10 anni € 35,00 (prosciutto cotto, pasta al pomodoro, cotoletta con patate, momento goloso)
- o Wedding area riservata (un solo evento nell'arco della giornata)
- o Allestimento isole o buffet
- o Sedute e appoggi per aperitivo
- o Sedute e appoggi per momento goloso
- o Mise en place
- o Disposizione tavoli a vostra discrezione (allestimento rotondo o semplice)
- o Spazi per shooting fotografici
- o Ripasso di tutte le portate del menù

Servizi esclusi

- o Spumante Brut a tutto pasto
- o Grill serale (servizio consigliato per servizi diurni)
- o Servizio amari (a consumo)
- o Servizio birra artigianale (a consumo)
- o Allestimento rito civile
- o Allestimento centro tavola
- o Confettata
- o Tableau de mariage & stampa del menù al tavolo
- o Animatrice truccabimbi per 6 ore

*Varie ed eventuali richieste saranno valutate all'accordo.



Via G. Marconi 7 • Mornico al Serio (Bg)
Info e Prenotazioni: 035 844714 • 339 8260968

APERTI da GIOVEDÌ alla DOMENICA dalle 19:00 alle 24:00
Da LUNEDÌ a VENERDÌ dalle 12:00 alle 15,00 (MARTEDÌ CHIUSO)
La DOMENICA dalle 12:00 alle 15,00

www.agriturismovilladelizia.com • diego.villadelizia@icloud.com