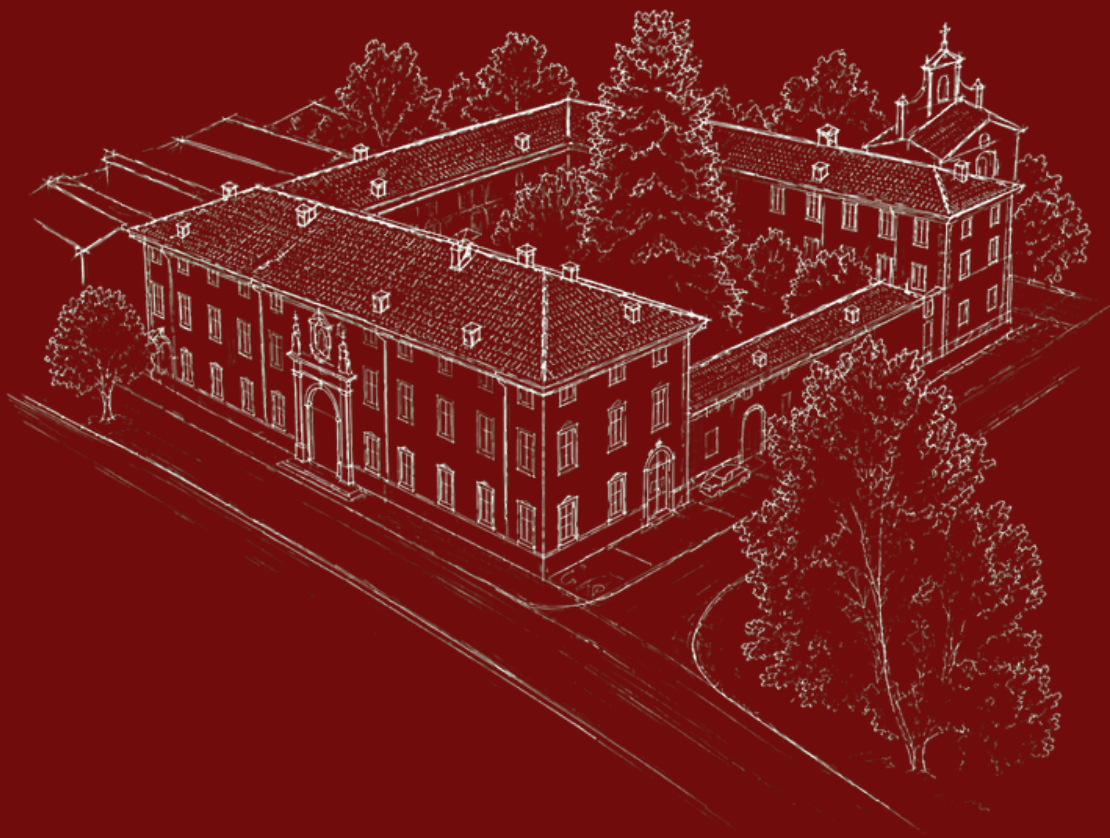


WELCOME TO

Agriturismo
Villa Delizia



Crea il tuo evento

LAUREE &
EVENTI

BATTESIMI &
ANNIVERSARI

COMPLEANNI &
CENE

chi SIAMO

Metodo artigianale

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.

dal 1600

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

Villa Delizia é la cornice perfetta per la cena o pranzo in compagnia dei vostri cari.
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.

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.

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 o allergie.



Made with love



servizi inclusi

* Ai fini del saldo finale verranno conteggiati esclusivamente i coperti confermati entro, e non oltre, 10 giorni precedenti alla data dell'evento.

* Tutti i prezzi s'intendono IVA compresa

I prezzi comprendono:

- o Evento strutturato secondo una delle 3 modalità descritte;
- o Scelta completa delle portate elencate;
- o Menù specifici (SE COMUNICATI) per:
intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- o Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- o Bambini da 4 a 10 anni € 25,00 (+ aggiunte al menù):
Prosciutto cotto, pasta al pomodoro & cotoletta con patate al forno
- o Mise en place completa;
- o Disposizione tavoli a vostra discrezione (con sala esclusiva);

Limite Orario

- o Sala 'riservata' fino alle h. 00,00 (servizio serale)
- o Sala 'riservata' fino alle h. 17,00 (servizio diurno)

EXTRA TIME : 250,00€ l'ora

servizi esclusi

- o Spumante brut a tutto pasto (**a consumo**)
- o Servizio amari (**a consumo**)
- o Servizio birra artigianale (**a consumo**)
- o Tassa s.i.a.e. (con intrattenimento musicale & sala riservata)



party TIME

Buffet

Salame nostrano	Mini burger
Pancetta stagionata	Pizza alla pala
Coppa di suino	Focaccia ripiena
Crudo di Parma	Focaccia alla provola
Giardiniera casereccia	Polente conce
Formagella nostrana	Caramella fritta con agropiccante
Taleggio pasta cruda	Pagnotta artigianale
Tomino all'erba cipollina	Grissini artigianali
Tomino al peperoncino	Focaccia all'olio EVO
Bocconcini Fior di latte	Crostino con tartare di manzo
Confetture & miele	Crostino con burro & acciughe

un primo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

dolce della casa

Cremoso allo yogurt & cioccolato bianco, con coulis ai frutti di bosco

**Coperto, acqua, vino & caffè compresi;
amari esclusi**

€ 40,00

Vini Compresi: 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)
- Oltrepo' Pavese 'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

**Le scelte delle portate devono essere uguali per l'intero il tavolo
& comunicate entro e non oltre dieci giorni della data dall'evento.**

agri LIGHT

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi 'villa delizia' con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera &

Battuta di manzo al naturale **(Aprile - Settembre)**
Polenta con fonduta **(Ottobre - Marzo)**

un primo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

un secondo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

dolce della casa

Cremoso allo yogurt & cioccolato bianco, con coulis ai frutti di bosco

**Coperto, acqua, vino & caffè compresi;
amari esclusi**

€ 40,00

Vini Compresi: 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)
- Oltrepo' Pavese 'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

**Le scelte delle portate devono essere uguali per l'intero il tavolo
& comunicate entro e non oltre dieci giorni della data dall'evento.**

agri DEGUSTAZIONE

Antipasto Villa Delizia

Selezione di salumi e formaggi 'villa delizia' con confetture,
Bocconcini fior di latte, giardiniera &

Battuta di manzo al naturale **(Aprile - Settembre)**
Polenta con fonduta **(Ottobre - Marzo)**

due primi

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

un secondo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

dolce della casa

Cremoso allo yogurt & cioccolato bianco, con coulis ai frutti di bosco

**Coperto, acqua, vino & caffè compresi;
amari esclusi**

€ 45,00

Vini Compresi: 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

- Cabernet sauvignon 'MONTE BELLO' - Az. agr. Finazzi Federico (13% vol.)
- Pinot grigio 'FOGLIA GIALLA' - Az. agr. Finazzi Federico (12% vol.)
- Oltrepo' Pavese 'RIESLING' - Az. vinicola Ruinello (11,5% vol.)

**Le scelte delle portate devono essere uguali per l'intero il tavolo
& comunicate entro e non oltre dieci giorni della data dall'evento.**



selezione TORTA & SPUMANTI

Chantilly

Soffice pan di Spagna farcito con cream chantilly delicata e fragrante

Mimosa

Pan di Spagna con crema diplomatica e delicati cubetti dorati

Millefoglie

Croccante sfoglia con crema vellutata, leggera e irresistibile

Crostata

Friabile frolla con crema delicata & frutta fresca

Cream tart + € 2,00

Base fragrante biscotto con crema e decorazioni stravaganti

Una volta selezionata la vostra torta, il pacchetto include il servizio al calice di: **'BRUT SPUMANTE Pinot nero'** o **'MOSCATO DOLCE Oltrepò Pavese'** per accompagnare il vostro momento.

€ 12,00

Qualora desideriate sostituire il dolce già incluso nella proposta menù (cremoso allo yogurt) con una torta di pasticceria, verrà applicato uno sconto corrispondente al prezzo di 3,00€

hai una pasticceria di fiducia?

Servizio di taglio torta:
*€ 3,00 a persona

Servizio spumanti al calice:
*€ 4,00 a persona

è tempo DI SCELTE

gennaio - Marzo

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno con ossobuco di manzo, profumato alla granella di pistacchi
- Paccheri con crema di branzi & funghi
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto con scamorza affumicata & trevisan
- Risotto al Valcalepio & salsiccia
- Filetto di maiale al pepe verde & pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

Aprile - giugno

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone melanzane & scamorza affumicata con pomodorini confit & basilico
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di piselli & mandorle tostate
- Risotto con asparagi & pancetta croccante
- Filetto di maiale alle erbe & pure di patate
- Medaglione di vitello, jous & Polenta
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

è tempo DI SCELTE

Luglio-Settembre

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ricotta & spinaci burro profumato
- Paccheri ai tre pomodori & spuma di mozzarella
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla crema di spinaci & speck croccante
- Risotto al basilico con pinoli & pomodorini
- Grigliatina mista: costine, coscette & manzo con patate al forno
- Roast beef accompagnato da Branzi & noci con sformatino di patate
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

Ottobre-Dicembre

- Casoncelli alla Bergamasca
- Raviolone ripieno di brasato & burro nocciola
- Paccheri con castagne, porcini & bacon
- Risotto con crema di taleggio & timo
- Risotto alla zucca & crumble di amaretti
- Risotto ai porcini
- Filetto di maiale ai funghi con Pure di patate
- Brasato al Valcalepio con Polenta Bergamasca
- Magatello di manzo all'olio con patate al forno
- Tagliata di manzo con patate al forno

Menù INTOLLERANZE

I menù dedicati agli ospiti con intolleranze alimentari non sono soggetti a variazioni stagionali. Le proposte riportate di seguito sono disponibili e valide durante tutto l'anno e non possono essere modificate.

ANTIPASTI

CELIACI:

Antipasto come da menù

NO LATTOSIO/VEGANI/VEGETARIANI

Arancino di riso, mantecato all'olio EVO, in pane panko con pomodoro & gel di basilico

PRIMI

CELIACI:

- Risotto come da menù
- Lasagnetta GLUTEN FREE con verdure di stagione
**(besciamella vegetale a base di soia)*

NO LATTOSIO/VEGANI/VEGETARIANI

- Risotto come da menù, mantecato all'olio EVO
- Lasagnetta GLUTEN FREE con verdure di stagione
**(besciamella vegetale a base di soia)*

SECONDI

CELIACI / NO LATTOSIO

- Secondo come da menù

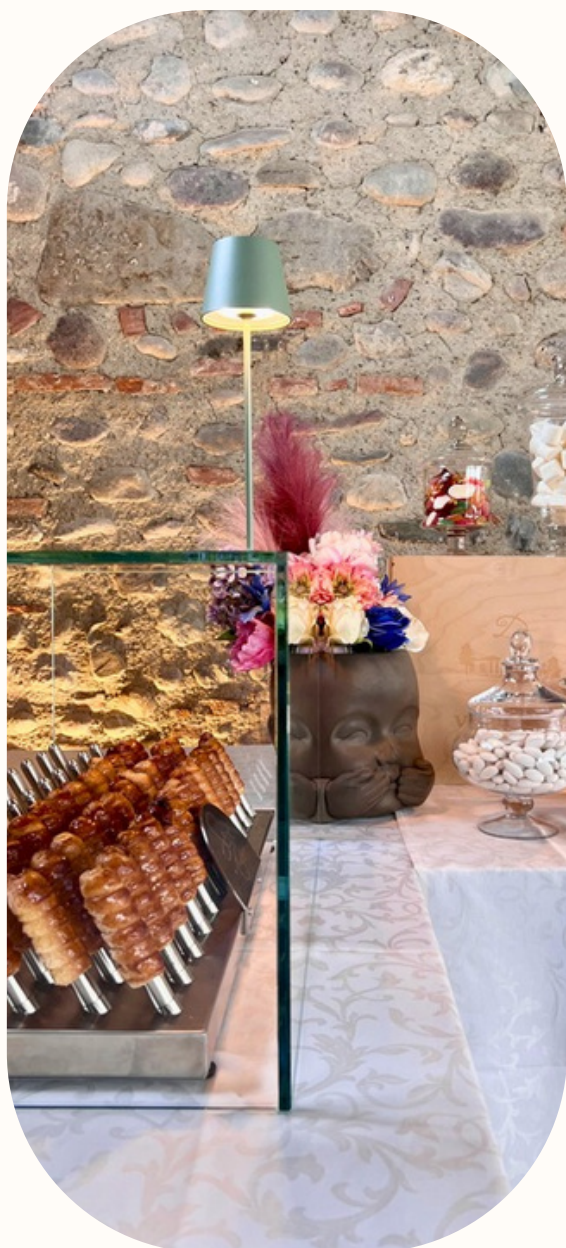
VEGETARIANI / VEGANI

- Hamburger VEG con patate al forno

DOLCE

- Semifreddo di pasticceria su base d'acqua

Coccole DA GUSTARE



Cannoncini Serge Milano'

Preparati davanti ai tuoi occhi, serviti ancora tiepidi, friabili fuori e cremosi dentro. Uno tira l'altro, il prossimo, è già pronto per te.

€ 4,00

Pasticcini per tutti

Assortimento di pasticcini di tutti i gusti per i tuoi ospiti.

€ 4,00

Fontana di cioccolato

Fontana di cioccolato a scelta tra cioccolato al latte, fondente o bianco, in abbinamento frutta di tutti i gusti.

€ 5,00

il tavolo CONFETTATA



Tavolo confettata allestito per tutta la durata dell'evento con angolo confetti, caramelle, marshmallow & sacchetti per gli ospiti.

€ 5,00 a persona



N.B. Qualora non venga selezionato il pacchetto confettata, non sarà previsto alcuno spazio dedicato.

L'allestimento di un'area per bomboniere o confetti esterni è previsto esclusivamente in caso di sala riservata.



Candele E CANDELARBI

Candele di varie misure a centrotavola

€ 150,00

Candelabri alti a cinque candele;
(numero max 5)

€ 15,00 cad.



Arco di PALLONCINI

Grazie al suo design elegante e alla possibilità di adattarlo al tema del tuo evento, l'Arco di palloncini diventerà il punto foto ideale e renderà ogni momento ancora più speciale.

€ 220,00

Allestimento FLOREALE

Sorprendi chi ami con il nostro esclusivo pacchetto Floreal vibes. Ogni composizione unisce eleganza e profumi avvolgenti, perfetta per dare colore e gioia alla tua giornata.

€ 350,00
fino a 35 persone



Stampa MENÙ

Tassa fissa, fino a 35 coperti al tavolo, oltre € 1,50 a menù

€ 50,00

Stampa SEGNAPOSTO

Tassa fissa, fino a 35 coperti al tavolo, oltre € 1,50 a menù

€ 50,00



Le nostre BOMBONIERE



tradizione

¼ STRACCHINO
I CACCIATORE NOSTRANO
I CONFETTURA CIPOLLE
CONFETTI

€ 20,00

Minimo 10 pezzi



gourmet

I FORMAGELLA
I CACCIATORE NOSTRANO
I CONFETTURA CIPOLLE
CONFETTI

€ 25,00

Minimo 10 pezzi



signature

I FORMAGELLA
I CACCIATORE
I SCAMORZA AFFUMICATA
I CONFETTURA CIPOLLE
CONFETTI

€ 30,00

Minimo 10 pezzi

L'ordine delle bomboniere deve essere effettuato entro e non oltre 3 settimane della data dall'evento.

Azienda agricola Caseificio Agriturismo

THANK YOU FOR COMING
AND HAVE FUN!

Contattaci

diego.villadelizia@icloud.com

TEL. 339 8260968