

WELCOME TO

Agriturismo
Villa Delizia



Aprile - Maggio
2027

CRESIME

COMUNIONI

BATTESIMI

chi SIAMO

Metodo artigianale

FILIERA CORTA o meglio: km Zero.

L'azienda, nata agli 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.

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:

- ✓ Evento strutturato secondo una delle 3 modalità descritte;
- ✓ Scelta completa delle portate elencate;
- ✓ Menù specifici (SE COMUNICATI) per:
intolleranti, celiaci, vegani & vegetariani;
- ✓ Bambini da 0 a 3 anni NON PAGANTI
- ✓ Bambini da 4 a 10 anni € 30,00 (+ aggiunte al menù):
Prosciutto cotto, pasta al pomodoro & cotoletta con patate al forno
- ✓ Mise en place completa;
- ✓ Disposizione tavoli a vostra discrezione (con sala esclusiva);

Limite Orario

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

EXTRA TIME : 250,00€ l'ora

servizi esclusi

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

party TIME

DEDICATO SOLAMENTE AI SERVIZI SERALI

Buffet

Salame nostrano	Mini burger
Pancetta stagionata	Pizza alla pala
Coppa di suino	Focaccia ripiena
Crudo di Parma	Focaccia alla provola
Giardiniera casereccia	Caramella frita
Formagella nostrana	Pagnotta artigianale
Taleggio pasta cruda	Grissini artigianali
Tomino all'erba cipollina	Sfoglia croccante
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

(aggiunta di una seconda portata € 10,00)

torta E spumanti

A scelta tra le proposte successivamente elencate

Confettata E caramelle

Tavolo bomboniere allestito per l'intera durata dell'evento, con angolo dedicato a confetti, marshmallow e sacchetti per gli ospiti. Sarà inoltre il punto focale del taglio della torta e delle fotografie, creando uno scenario elegante e curato per i ricordi del vostro giorno speciale.

€ 55,00

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

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.)



agri LIGHT

CONSIGLIATO PER COMPAGNIE NUMEROSE

Antipasto

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

un primi

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

un secondo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

torta E spumanti

A scelta tra le proposte successivamente elencate

Confettata E caramelle

Tavolo bomboniere allestito per l'intera durata dell'evento,
con angolo dedicato a confetti, marshmallow e sacchetti per gli ospiti.
Sarà inoltre il punto focale del taglio della torta e delle fotografie, creando
uno scenario elegante e curato per i ricordi del vostro giorno speciale.

€ 55,00

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

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.)



agri DEGUSTAZIONE

CONSIGLIATO PER COMPAGNIE NUMEROSE

Antipasto

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

due primi

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

un secondo

A scelta tra la selezione nelle seguenti pagine

torta E spumanti

A scelta tra le proposte successivamente elencate

Confettata E caramelle

Tavolo bomboniere allestito per l'intera durata dell'evento,
con angolo dedicato a confetti, marshmallow e sacchetti per gli ospiti.
Sarà inoltre il punto focale del taglio della torta e delle fotografie, creando
uno scenario elegante e curato per i ricordi del vostro giorno speciale.

€ 60,00

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

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.)



componi il TUO MENÙ

Primi

- Lasagnetta alla crema d'asparagi, scamorza affumicata & nocciole tostate
- Lasagnetta con ragu di salsiccia, fonduta di Parmigiano Reggiano & spinacino
- Risotto allo zafferano, piselli freschi, menta & scaglie di Branzi
- Risotto al ragù di coniglio profumato al rosmarino

secondi

- Bocconcino di vitello, jus di cottura, carotine glassate al miele & purea di patata all'olio evo
- Roast beef di manzo alla griglia con patate rustiche profumate al rosmarino

Selezione TORTE

Scopri la nostra selezione di torte, pensate su misura in collaborazione con la pasticceria Frigerio per il tuo evento. Scegli la tua preferita e rendi ogni momento indimenticabile.

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

Crostatà

Friabile frolla con crema delicata & frutta fresca

menù INTOLLERANZE

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 asparagi, pomodorino confit & nocciole

NO LATTOSIO/VEGANI/VEGETARIANI

- Risotto allo zafferano, mantecato all'olio EVO con piselli & menta
- Lasagnetta GLUTEN FREE con asparagi, pomodorino confit & nocciole
**(besciamella vegetale a base di soia)*

SECONDI

CELIACI:

- Secondo come da menù

NO LATTOSIO

- Secondo come da menù

VEGETARIANI / VEGANI

- Hamburger VEG con patate al forno

SECONDI

- Semifreddo di pasticceria su base d'acqua

Le nostre CONFETTATE

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



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 bombiniere 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