

2024

# *Sposi*



TENUTA  
**VALCURONE**<sup>®</sup>  
— MONTEVECCHIA · ITALY —

**Carissimi Sposi,  
vi ringraziamo per averci  
interpellati per realizzare  
un evento così importante.**

**Di seguito vi indichiamo  
le informazioni  
per organizzare il vostro  
evento presso di noi.**



## **VISITA LOCATION**

È possibile fare il sopralluogo della nostra Location esclusivamente previo appuntamento.

Si consiglia il primo sopralluogo in orari con luce solare, per poter così visionare al meglio tutti gli spazi all'aperto.

## **ESCLUSIVA INTERA LOCATION**

Ospitiamo un solo matrimonio al giorno.

(Capienza massima 160 posti)

## **NUMERO OSPITI MINIMO DA GARANTIRE**

**Dal lunedì al giovedì** minimo 40 persone paganti.

**Venerdì** minimo 60 persone paganti.

**Sabato**, solo servizio pranzo, minimo 80 persone paganti.

In caso di numeri inferiori, la differenza fino a raggiungere il numero minimo da garantire, verrà conteggiata a 40 euro/ps.

Sabato a cena, la Domenica e i festivi non si effettuano matrimoni.

## **COSTO LOCATION** (iva compresa)

Dal Lunedì al Giovedì **1100 euro**

Venerdì **1600 euro**

Sabato solo servizio pranzo **2200 euro**

## **ORARI E SPAZI DISPONIBILI**

### **Servizio pranzo**

Spazio veranda e giardino disponibili dalle 12.30 alle ore 20.30.

Possibilità di extra time in veranda/giardino oppure in cantina fino alle ore 22.00. Costo **300 euro**

### **Servizio cena**

Spazio veranda e giardino disponibili dalle 16.30 alle ore 23.30,

cantina dalle 23.30 alle 24.00 per angolo bomboniere (no extra time)

## **MISE EN PLACE**

Tavoli rettangolari con tovagliato cotone crema e centrotavola vasetto rosmarino, tovagliolo in tinta.

Sottopiatto in legno "Tenuta Valcurone".

Un menu per ogni commensale (stampa standard "Tenuta Valcurone").

Tavolo sposi in legno a vista.



## **MUSICA E DIVIETI**

La musica è ammessa con il limite massimo di 70 db.

È vietato l'uso di percussioni, anche acustiche e di microfoni; è obbligatorio per legge il permesso SIAE che dovrà essere richiesto all'ufficio di Merate.

Per il servizio pranzo è possibile avere la musica durante l'aperitivo, al taglio torta ed in cantina dalle 19 alle 21.

Per il servizio cena solamente durante l'aperitivo.

È vietato l'uso di percussioni, anche acustiche e di microfoni; è obbligatorio per legge il permesso SIAE che dovrà essere richiesto all'ufficio di Merate.

In alternativa, la nostra struttura dispone di impianto filodiffusione per musica di sottofondo in veranda.

È vietato far volare lanterne cinesi e oggetti simili; sono vietati fuochi pirotecnici. Non è consentito l'uso di palloncini ad elio. Durante la cerimonia simbolica è vietato il lancio del riso, coriandoli o petali di stoffa-carta in tutta la struttura.

## **FORNITORI ESTERNI IN ESCLUSIVA**

Per rendere ancor di più speciale il Vostro giorno e per rimanere nel nostro mood, Tenuta Valcurone ha deciso di affidare i seguenti servizi in esclusiva a dei professionisti esterni.

Nel caso foste interessati, di seguito vi indichiamo i loro contatti:

### **Musica**

*Biancovinile Events* – tel. 349 6623256 – [info@biancovinile.com](mailto:info@biancovinile.com)  
[www.biancovinile.com](http://www.biancovinile.com)

*Ettore Cappelletti* – tel. 349 1718574 – [ektor85@hotmail.it](mailto:ektor85@hotmail.it)

### **Animazione bimbi**

*Carolina Chissotti* – tel. 338 1391937 [animarteatro@gmail.com](mailto:animarteatro@gmail.com)  
[www.animarte.it](http://www.animarte.it)

*Ilaria Peduzzi* – tel. 340 4662763 – [fuoridifesta@hotmail.it](mailto:fuoridifesta@hotmail.it)

**NB:** per i servizi sopra descritti non è quindi possibile portare altri fornitori.





## FORMULA MATRIMONIO

# “Ristorante”

*(solo servizio pranzo)*

Se invece desiderate un matrimonio più “SMART”,  
di seguito vi indichiamo gli orari e gli spazi disponibili.

**Spazio veranda e giardino disponibili dalle 12.30 alle ore 18.00**

**Spazio cantina disponibile dalle ore 18.00 alle 19.30**

Per chi sceglie la formula “RISTORANTE”, non verrà addebitato  
il costo della location.

.....

### **MODALITÀ DI PRENOTAZIONE**

Per prenotare la data si richiede il versamento di una caparra  
confirmatoria di soli 10,00 euro a persona.

Dopo il versamento della caparra la data verrà bloccata ed i futuri  
sposi verranno poi contattati per effettuare una prova menu  
gratuita per due persone.

Entro sette giorni dalla prova del menu, è richiesta la conferma del  
menu definitivo ed il versamento di una seconda caparra del 30%  
calcolata sul numero indicativo di ospiti previsti.

Il numero di menu che dovrà essere effettivamente corrisposto  
sarà quello confermato dieci giorni prima della cerimonia.

.....

**Per fissare l'appuntamento della visita alla nostra location  
e/o per ulteriori informazioni potete contattarci via email a  
[eventi@tenutavalcurone.it](mailto:eventi@tenutavalcurone.it)**

*Cordiali saluti  
Staff Tenuta Valcurone*



PROPOSTA

# *Salvia*

**€ 90,00**

a persona iva compresa

**€ 40,00**

menu bimbi da 3 a 8 anni

*(accesso angoli buffet,  
un primo, un secondo, sorbetto,  
torta nuziale)*

**€ 40,00**

menu staff



TENUTA  
**VALCURONE**  
— MONTEVECCHIA · ITALY —

# Salvia

## BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua Naturale e frizzante

.....

## BUFFET

### Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti  
Mini hamburger di salame brianzolo  
Bigné con mousse di caprino  
di Montevécchia  
Insalatina di pollo e parmigiano  
con salsa caesar  
Gazpacho di pomodoro, stracciatella  
e crostini di pane

### Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane  
artigianale, alle noci e alle olive  
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

### Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza  
Pancetta steccata  
Salame Brianzolo  
Coppa stagionata

.....

## AL TAVOLO

### Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di  
Montevécchia, spumante Cantine  
Valcurone e jus di vitello;

Risotto al pomodoro, mascarpone  
e capperi;  
Risotto al pesto di erbe di stagione,  
lamponi e polvere di caffè.

### Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno  
Felicetti", crema di piselli, pomodorini  
confit e stracciatella;  
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo,  
verdure dell'orto e burrata;  
Gnocchetti di patate, ragù bianco  
di vitello, timo, frutti rossi.

### Secondo piatto a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata  
alle cipolle, fagiolini e pancetta;  
Faraona, patate novelle e verdure  
di stagione.  
Manzo alla California, coste olio, aglio  
e peperoncino.

Sorbetto al limone

### Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly  
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

### Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,  
Limoncello, Grappa bianca



PROPOSTA

# *Rosmarino*

**€ 100,00**

a persona iva compresa

**€ 40,00**

menu bimbi da 3 a 8 anni

*(accesso angoli buffet,  
un primo, un secondo, sorbetto,  
torta nuziale)*

**€ 40,00**

menu staff



TENUTA  
**VALCURONE**  
— MONTEVECCHIA · ITALY —

# Rosmarino

## BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua Naturale e frizzante

### Angolo dello spritz

## BUFFET

### Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti  
Mini hamburger di salame brianzolo  
Bignè con mousse di caprino  
di Monteverchia  
Insalatina di pollo e parmigiano  
con salsa caesar  
Gazpacho di pomodoro, stracciatella  
e crostini di pane  
Tartare di manzo, salsa agro e porro  
croccante  
Crema di carote, zenzero, mandorle  
e cipolline

### Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane  
artigianale, alle noci e alle olive  
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

### Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza  
Pancetta steccata  
Salame Brianzolo  
Coppa stagionata

## AL TAVOLO

### Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di Monteverchia,  
spumante Cantine Valcurone e jus  
di vitello;  
Risotto al pomodoro, mascarpone  
e capperi;  
Risotto al pesto di erbe di stagione,  
lamponi e polvere di caffè.

### Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno Felicetti",  
crema di piselli, pomodorini confit  
e stracciatella;  
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo,  
verdure dell'orto e burrata;  
Gnocchetti di patate, ragù bianco  
di vitello, timo, frutti rossi.

### Secondo piatto a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata  
alle cipolle, fagiolini e pancetta;  
Faraona, patate novelle e verdure  
di stagione.  
Manzo alla California, coste olio, aglio  
e peperoncino.

Sorbetto al limone

### Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly  
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

### Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,  
Limoncello, Grappa bianca

PROPOSTA

# *Ulivo*

**€ 110,00**

a persona iva compresa

**€ 40,00**

menu bimbi da 3 a 8 anni

(accesso angoli buffet,  
un primo, un secondo, sorbetto,  
torta nuziale)

**€ 40,00**

menu staff



TENUTA  
**VALCURONE**  
— MONTEVECCHIA · ITALY —

## BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua Naturale e frizzante

### Angolo dello spritz



## BUFFET

### Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti  
Mini hamburger di salame brianzolo  
Bignè con mousse di caprino  
di Montev ecchia  
Insalatina di pollo e parmigiano  
con salsa caesar  
Gazpacho di pomodoro, stracciatella  
e crostini di pane  
Tartare di manzo, salsa agro e porro  
croccante  
Crema di carote, zenzero, mandorle  
e cipolline

### Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane  
artigianale, alle noci e alle olive  
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

### Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza  
Pancetta steccata  
Salame Brianzolo  
Coppa stagionata



## AL TAVOLO

### Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di Montev ecchia,  
spumante Cantine Valcurone e jus  
di vitello;

Risotto al pomodoro, mascarpone  
e capperi;

Risotto al pesto di erbe di stagione,  
lamponi e polvere di caffè.

### Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno  
Felicetti", crema di piselli, pomodorini  
confit e stracciatella;

Lasagnetta di pasta fresca all'uovo,  
verdure dell'orto e burrata;

Gnocchetti di patate, ragù bianco  
di vitello, timo, frutti rossi.

### Secondo piatto di carne a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata  
alle cipolle, fagiolini e pancetta;  
Faraona, patate novelle e verdure  
di stagione.

Manzo alla California, coste olio, aglio  
e peperoncino.

Sorbetto al limone

### Secondo piatto di pesce:

Filetto di salmerino arrosto, caponata  
di melanzane, salsa di miele, mela  
e senape.

### Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly  
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

### Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,  
Limoncello, Grappa bianca



PROPOSTA

# *Degustazioni*

*Angoli Food e beverage  
consigliati per personalizzare  
il vostro menu ed esaltare  
le caratteristiche del territorio  
e della Tenuta, come  
il km. zero delle verdure  
e i formaggi tipici  
di Montevécchia, offrendo  
un'esperienza gourmet unica.*



TENUTA  
**VALCURONE**  
— MONTEVECCHIA · ITALY —

# Degustazioni

## BUFFET

### Angolo di Benvenuto

**€8,00 a persona per adulto**

Pensato per le coppie che vogliono offrire ai propri invitati un "benvenuto" prima del rito simbolico:  
Cocktail analcolico alla frutta  
Bollicine Cantine Valcurone  
Acqua naturale e frizzante  
Biscotti salati al parmigiano e rosmarino di Montevercchia

### Angolo dell'orto

**€10,00 a persona per adulto**

Verdurine in agrodolce  
Verdure in tempura e Salvia fritta  
Insalatina di farro con verdure di stagione

### Angolo dei formaggi

**€10,00 a persona per adulto**

Robiola fresca  
Caprino di Montevercchia  
Formaggella stagionata



### Ingresso ospiti taglio torta

**€ 15,00 a persona**

Torta nuziale, bollicine, caffè e digestivi (Massimo 20 persone)

## AL TAVOLO

### Pacchetto vini IGP

**€5,00 a persona per adulto**

Mise en place con bicchieri vino da degustazione; a disposizione degli ospiti una selezione di vini IGP prodotti dalla Tenuta Valcurone:

*Scerni* (Chardonnay 100%) Terre Lariane IGP:

vino dal color giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Al naso intenso e complesso con sentori che ricordano scorza di agrumi, vaniglia e mela Cotogna. Sapore secco, deciso, lievemente speziato e con una spiccata sapidità. Vino di ottima struttura, nel contempo fresco e gradevole.

*Cruel* (Cabernet Sauvignon, Merlot) Terre Lariane IGP:

l'uva raccolta a piena maturazione, dà origine a questo grande vino rosso che, dopo un lungo periodo di invecchiamento in barriques ed un ulteriore affinamento in bottiglia, si presenta di colore rosso granato intenso, visibilmente consistente e ricco. Profumi intensi e complessi, gusto elegante e strutturato con finale molto persistente ed un piacevole retrogusto di liquirizia.



# Degustazioni

Angoli consigliati per personalizzare il vostro menu e concludere il ricevimento... "in dolcezza"

## **BUFFET**

### **Angolo "Dolce caffè"**

**€ 6,00 a persona**

Biscotti di Prosto  
Tartufini di cioccolato  
Meringhette al cacao

### **Angolo dei dolci**

**€ 10,00 a persona**

Panna cotta fragola e limone  
Mousse di lamponi  
Tiramisù

### **Angolo dei dolci e della frutta**

**€ 15,00 a persona**

Panna cotta fragola e limone  
Tiramisù  
Frutta fresca

### **Angolo delle bibite analcoliche**

**€ 4,00 a persona**

Tavolo allestito con bicchieri e cannuce  
Gazzosa, Aranciata, Coca cola

*Nella formula matrimonio "RISTORANTE", questi angoli verranno serviti nella nostra cantina di vinificazione*





*Location*





# *Settings*





*Details*



*Food & Beverage*

[www.tenutavalcurone.it](http://www.tenutavalcurone.it)



TENUTA  
**VALCURONE**<sup>®</sup>  
———— MONTEVECCHIA · ITALY ————

