2027

Sposi

TENUTA
VALCURONE®
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 precisa che presso la Tenuta i matrimoni vengono effettuati da GIUGNO a SETTEMBRE.
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 140 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 conteggiate a 40 euro/ps.
Sabato a cena, la Domenica e i festivi non si effettuano matrimoni.

COSTO LOCATION (iva compresa)

Dal Lunedì al Giovedì 1200 euro
Venerdì 1700 euro
Sabato solo servizio pranzo 2300 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 similari; 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

Ettore Cappelletti — tel. 349 1718574 — ektor85@hotmail.it

Animazione bimbi
Carolina Chissotti — tel. 338 1391937 animarteatro@gmail.com
www.animarte.it
Ilaria Peduzzi — tel. 340 4662763— fuoridifesta@hotmail.it

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

FOTOGRAFO CONSIGLIATO

Federico Bontempi Wedding - tel. 347 7028381
- info@federicobontempi.it - federicobontempi.it/wedding



MODALITÀ DI

Prenotazione

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE

Per prenotare la data si richiede il versamento di una caparra confirmatoria di 20,00 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 matrimonio@tenutavalcurone.it

Cordiali saluti
Staff Tenuta Valcurone

PRO POS TA

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
Bignè con mousse di caprino di Montevecchia
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 Montevecchia, 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

PRO POS TA

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 Montevecchia
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 Montevecchia, 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

PRO POS TA

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

Ulivo

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 Montevecchia
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 Montevecchia, 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

PRO POS TA

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 Montevecchia, 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 Montevecchia

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 Montevecchia
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:

Scernì (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 cannucce
Gazzosa, Aranciata, Coca cola

Nella formula matrimonio “RISTORANTE”, questi angoli verranno serviti nella nostra cantina di vinificazione



Location









Settings












TENUTA
VALCURONE
CENA


Riccardo
&
Ilaria
21 SETTEMBRE 2019


Wedding
Staff




clara
&
riccardo

Details











Food & Beverage

www.tenutavalcurone.it

TENUTA
VALCURONE®
MONTEVECCHIA · ITALY