



BORGO DI LUCE

I MONASTERI

GOLF RESORT & SPA

Sposarsi
in Sicilia

mirahotels.com

UN INCANTO ANTICO MILLENNI

IL TUO MATRIMONIO DA SOGNO NELLA SICILIA BAROCCA

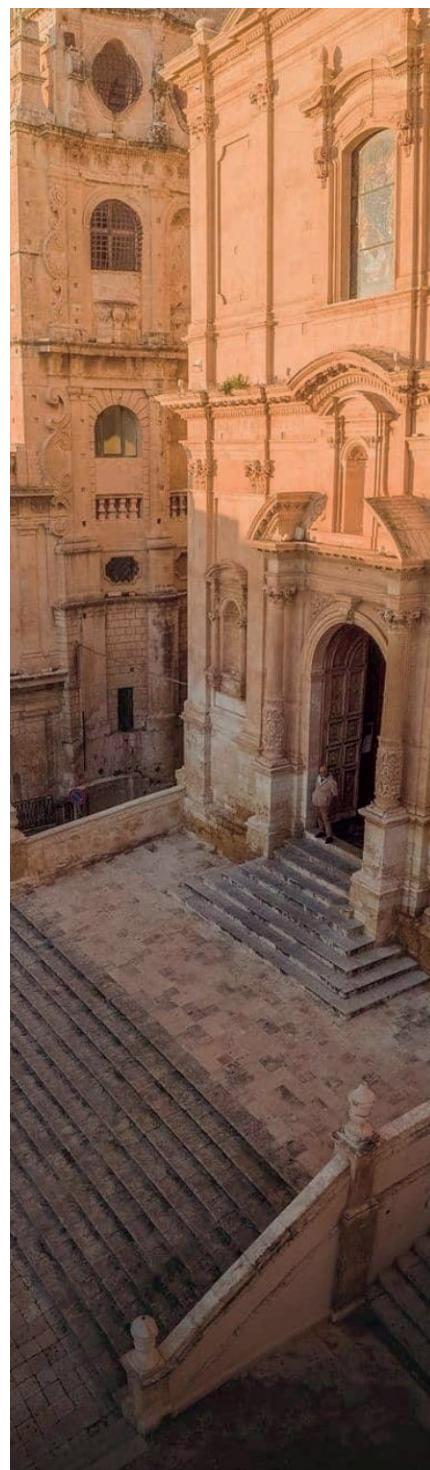
Nel cuore della Sicilia Barocca, tra terrazze e patii fioriti, la sinuosa piscina e l'incomparabile cornice della Villa Storica, Borgo di Luce I Monasteri Golf Resort & SPA vi conquisterà con i suoi suggestivi spazi antichi.



CERIMONIE

RITO RELIGIOSO

A pochi chilometri dal Resort, tra Siracusa e Noto, sono molte le meravigliose chiese dove poter celebrare il proprio matrimonio con rito religioso.



RITO CIVILE

I matrimoni civili possono essere celebrati nei luoghi ritenuti casa comunale. Nelle vicinanze, i Comuni di Siracusa e Noto mettono a disposizione alcune splendide location tra cui i Teatri comunali, Villa Reinmann, Palazzo Nicolaci Ducezio e l'antica Loggia del Mercato.



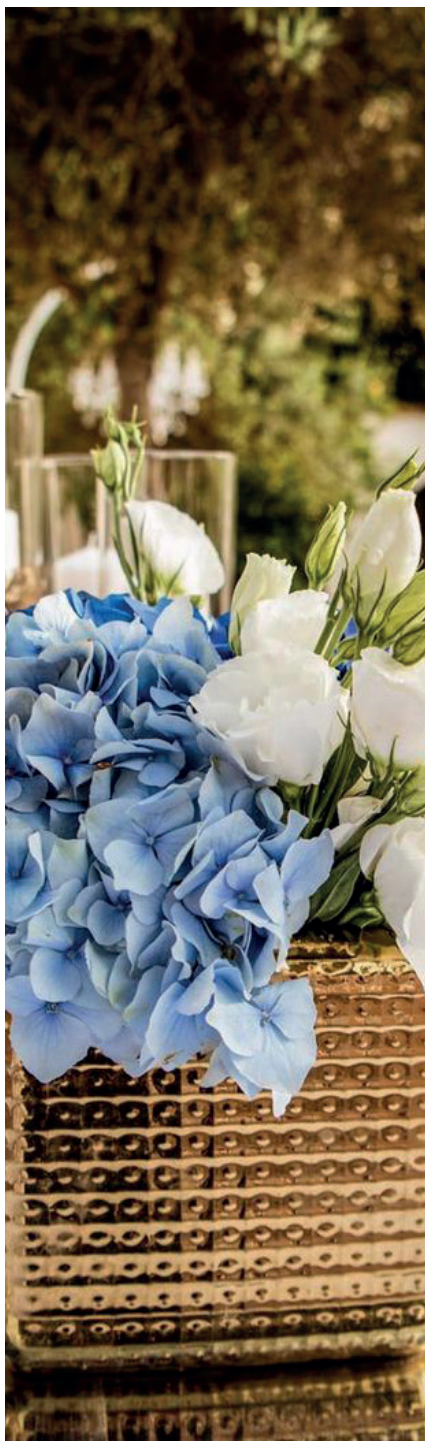
RITO SIMBOLICO

Le cerimonie simboliche, senza vincoli legali o civili, possono essere celebrate all'interno di Borgo di Luce I Monasteri, dove molteplici sono gli scenari di cui potrete godere.

L'incontaminata natura con tipiche piantagioni di agrumi, limoni e fichi d'India, il panoramico laghetto del golf, la suggestiva ed antica piccionaia, il Balcone degli Agrumi all'interno della Villa Antica o il secolare Ficus Benjamin nella Piazzetta della Luna, faranno da sfondo al vostro grande giorno.



L'ESSENZA DELL'ISOLA



LA SICILIA E' QUI IN UN ANTICO MONASTERO BENEDETTINO

Stuzzicheremo i 5 sensi di sposi ed invitati in un percorso fatto di innovazione, cura del dettaglio e servizio impeccabile, rimanendo fedeli alle tradizioni antiche di questa meravigliosa Terra.

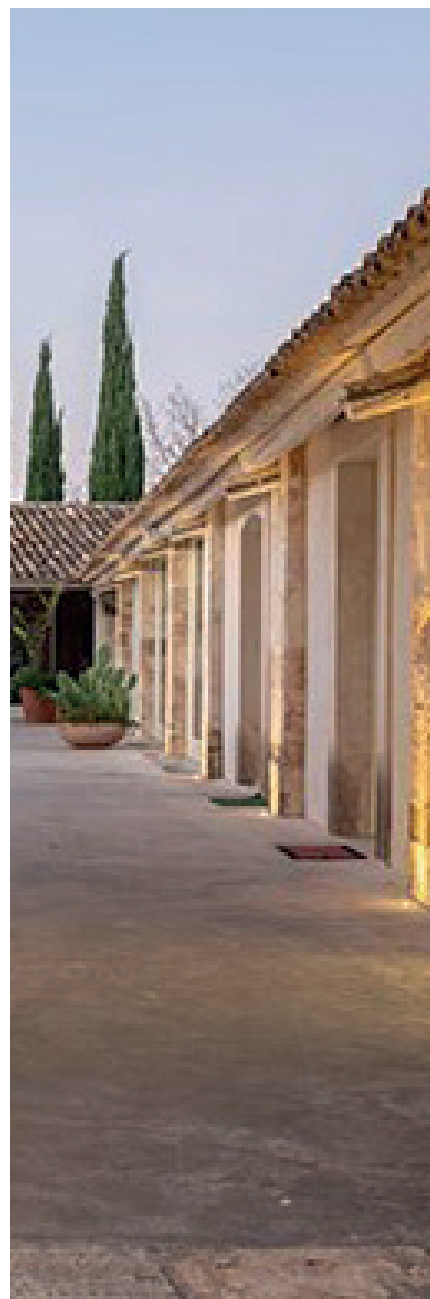
LOCATION

IL CHIOSTRO UNO SPAZIO INTIMO, PERFETTO PER LA SERA

La sua peculiarità è la riservatezza. Grazie al patio circondato dai portici e dall'antico edificio con l'ulivo al centro, quest'area potrà essere riservata in esclusiva, garantendo la massima privacy per sposi ed invitati.

A disposizione il Lounge Bar della Club House.

CAPENZA 70 PERSONE



LA VILLA ANTICA

UN GIOIELLO MAESTOSO

E' la parte più antica del Resort con Lounge Bar, salotto e accesso diretto all'iconica terrazza esterna: il Balcone degli Agrumi. La maestosa scalinata in pietra porta all'ampio patio centrale, la Piazzetta della Luna, dove al centro si trova l'Albero della Rinascita, il secolare ficus benjamin.

Un luogo perfetto per il ricevimento e per accogliere gli Ospiti nelle suite con ingresso indipendente che si affacciano direttamente sulla piazzetta. L'intera area può essere riservata in esclusiva.

CAPIENZA TERRAZZA 110 PERSONE
CAPIENZA PATIO 180 PERSONE



IL TEMPIETTO SUGGESTIVA ATMOSFERA ARABEGGIANTE

Un Riad all'Italiana dal fascino e dallo stile unico tipico dei lussuosi giardini esotici. Grazie alla scenografica fontana centrale, alla cornice di agrumi e piante tropicali e alla perfetta mescolanza di atmosfere siciliane ed arabe, questa corte rappresenta una "Porta del Paradiso", un ricordo da non dimenticare, una splendida suggestione.

CAPIENZA 120 PERSONE



IL RISTORANTE LE CERAMICHE LE ICONE DELLA SICILIA

Un raffinato spazio dove le tipiche ceramiche siciliane - teste di moro, pigne, mattonelle e vasi - incarnano la tradizione di una terra dove tutto è magia.

CAPIENZA 60 PERSONE



IL RISTORANTE LE NINFEE CON VISTA SUL GREEN

Un'ampia sala con dehor esterno da cui si può godere di una splendida vista del laghetto e del green del nostro campo da golf.

CAPACITÀ 130 PERSONE



LA SALA DELLE FESTE DANCE PARTY

Lo spazio ideale dove proseguire la festa con open bar, musica e balli dopo le ore 23:00. Un ambiente molto versatile in cui ricreare il vostro Exclusive Disco Club per una notte.

CAPACITÀ 130 PERSONE



MENU SPECIALI



FESTEGGIARE A TAVOLA AMORE E CONDIVISIONE

Per noi la cucina è amore e condivisione. Per questo i nostri menù sono così diversi.
Piatti ricchi di gusto da declinare a piacimento.
Costruiamo insieme percorsi enoganostromici dall'aperitivo fino al dolce,
in un viaggio alla scoperta dei veri sapori della Sicilia.

THAT'S AMORE

IL BENVENUTO DEI MONACI

Sfizi salati e finger food
Acque aromatizzate
Succhi di frutta e Soft Drink
Latte di Mandorla
Acqua Naturale e Frizzante
Spritz e Prosecco Doge

GLI ANTIPASTI A ISOLE

Il Mare

Carpaccio di pesce spada marinato alle erbe
Salmone marinato con panna acida e aneto
Granfie di polpo arrostito con patate olive e mentuccia
Insalata di dentice alla catalana
Carpaccio di branzino con melone cantalupo
Code di gambero al lardo con passatina di ceci
Cozze gratinate con cacio dei poveri

Ostriche e Fasolari

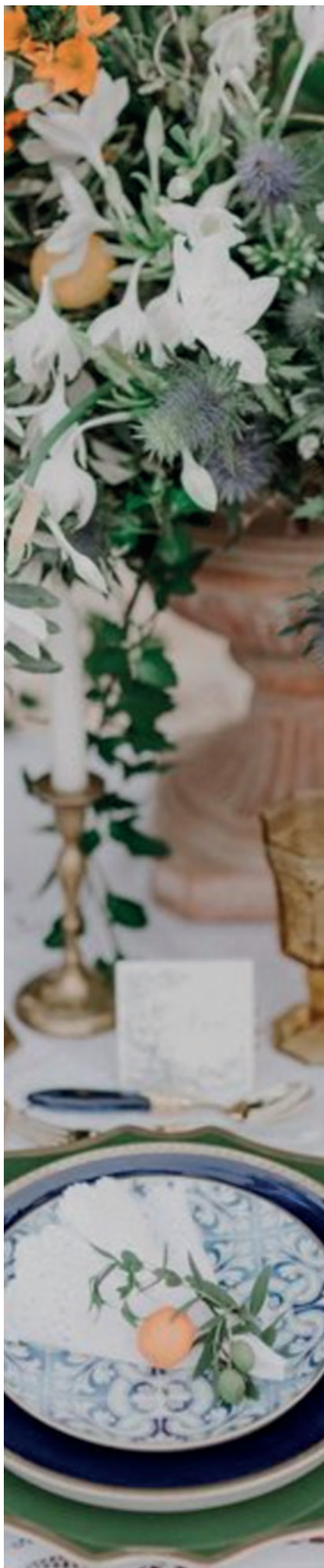
Sicilia Bedda

Tocchetti di parmigiana a mò dello chef
Bocconcini di pane cunzato
Cous cous di pesce spada con verdure
Zucca in agrodolce su bruschettina di pane al rosmarino
Canazzo di verdure di stagione
Scacco ragusane
Polpettine in agrodolce

Il Fritturaio

Mignon di arancini assortiti (Pistacchio, Ragù, Burro)
Salvia in tempura
Pannelle
Panzerotti
Olive ascolane
Mignon di tavola calda siciliana (Bombette, Cipolline, Siciliane ...)





Il Salumiere

Guanciale di suino
Salame al pistacchio
Salsiccia al finocchietto
Salame Sant'Angelo,
Coppa dolce siciliana
Lardo suino aromatizzato
Prosciutto crudo Parma o San Daniele alla morsa
Salame felino

Il Casaro

Formaggio primo sale al peperoncino, pepe nero e pistacchio
Provola del casale
Ricotta, ricotta infornata, ricotta salata
Ragusano fresco
Treccione di bufala

in abbinamento a
selezione di miele e composte di frutta e verdura

Il Granaio

Pane Mignon
Focaccia al rosmarino
Tocchetti di pizza
Selezione di pane con farine siciliane
Grissini

CENA PLACÉE

PRIMI PIATTI

Due a scelta

Ravioli di pasta fresca ripieni di dentice, cipolla di Giarratana
condita e colata di pomodorino datterino

Paccheri ripieni con mousse di ricotta
ed emulsione di ricci di mare

Riso Carnaroli con fiori di zucca, zucchine e scampi

Timballo di anelletti al ragout bianco di maialino nero dei Nebrodi
e vellutata di piacentino ennese

Raviolo aperto bicolore al nero di seppia con seppioline
e spada saltato aromatizzato alla mentuccia fresca

Riso carnaroli al caprino e lime,
con salmone marinato ai frutti rossi

SECONDO

Uno a scelta

Guancetta di maialino con millefoglie di patate,
cavolo nero e riduzione al Porto

Mignon di manzo bardato al guanciale
con sformatino di ricotta e salsa al Nero d'Avola

Medaglione di tonno in crosta di pistacchio,
agrodolce di mandorle e capperi con verdure saltate di stagione

Trancio di dentice ai profumi mediterranei
con soffice di patata viola e misticanza di stagione

LE DOLCEZZE INFINITE

I Semifreddi e le Mousse

Tiramisù al cucchiaio

Cheesecake al gelsi

Mousse caramello ed arachidi

Mousse cioccolato e sale

Mousse ai tre cioccolati

Mousse al pistacchio

Mousse alla vaniglia del Madagascar con salsa di fragole

Mousse al limoncello con fragoline di bosco

Mousse al caffè con sigaretta di wafer

Panna cotta alle fragole

I Mignon

Bignè alla crema, al cioccolato e con chantilly

Mini babà al rum con crema e panna

Tartelletta alla crema con frutta di stagione

Cannoncini di sfoglia al cioccolato

Tartufini con spolverata di zucchero a velo

Zeppoline di riso con miele

Graffe mignon

Meringhe al limone

Le Torte

Cassata siciliana

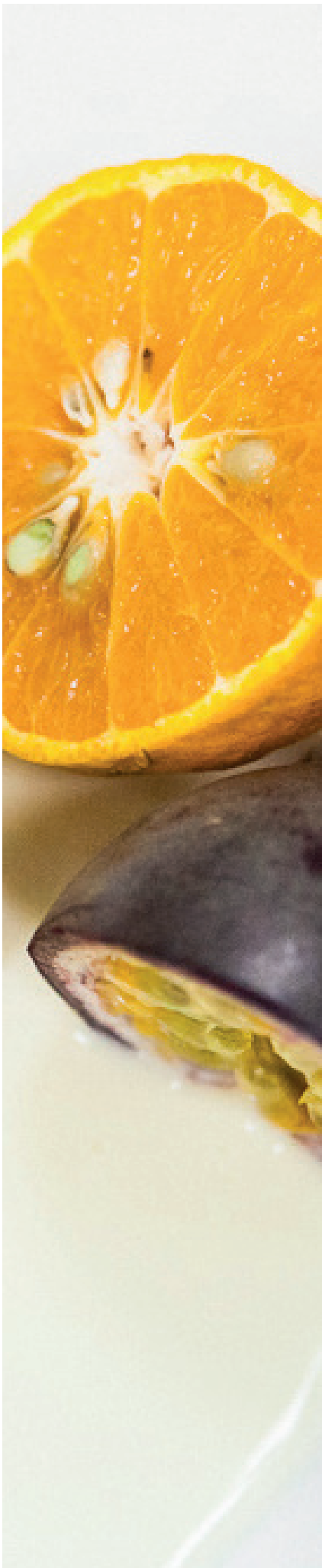
Torta Fedora

Torta Savoia

Cheesecake Yogurt e Frutto della passione

Torta Mimosa al Limone

Torta 7 veli pistacchio e cioccolato





I Cannoli

Cannoleria siciliana farcita a vista
Ricotta
Cioccolato
Crema
Pistacchio

La Frutta

Tagliata di frutta in bella vista

in abbinamento a salse miste
(vaniglia, arancia e frutti di bosco)

LA TORTA NUZIALE

LIQUORI, PASTE DI MANDORLA

Selezione di paste di mandorla con rosoli e
liquori della nostra terra

CAFFE'

I VINI

Bollicine per Aperitivi e Dessert

Prosecco Doge

Vino Bianco al tavolo

Altavilla della Corte Bianco – Grillo (Firriato)

Vino Rosso al tavolo

Altavilla della Corte Rosso – Syrah (Firriato)

Euro 140,00 a persona



PROPOSTE EXTRA DA QUOTARE SU RICHIESTA

Carta dei vini a supplemento

Sushi e sashimi

Sfinci con ricotta ed acciuga - Show Cooking

Carrettino Gelato con brioches col tupper e coppette

Crêpes con nutella, crema al pistacchio e granelle

Zucchero filato

Distillati, cioccolato e sigari

Open bar

MENU' BAMBINI

Pasta al pomodoro, cotoletta e patatine fritte

Euro 35,00 a bambino

MENU' STAFF

WEDDING PLANNER, FOTOGRAFI,
MUSICISTI, ARTISTI, ECC.

Menù a tre portate a cura dello chef

Euro 70,00 a persona

La proposta menù è puramente indicativa.
Una volta individuati i vostri gusti e le vostre preferenze
proporremo la soluzione più adeguata.

