



GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

my wedding



BATANI  
*Select Hotels*





# GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

Immerso nel panorama incantevole del lungomare di Cesenatico sorge il Grand Hotel da Vinci: una location unica dove lusso ed eleganza ne costituiscono l'essenza.

Ambienti arredati con stile e cura dei dettagli, una cucina ricercata dal gusto inconfondibile di una tradizione culinaria d'eccellenza.

Il Ristorante Monna Lisa con la sua sala accogliente e vista sull'ampia terrazza e giardino all'italiana sarà la cornice perfetta per il vostro matrimonio da sogno!







# exclusive ceremonies

Una cornice affascinante per chi desidera sposarsi con cerimonia all'aperto in un'atmosfera romantica e leggera con la dolce brezza del mare.

Nel giardino privato del Grand Hotel da Vinci splendide aiuole fiorite e ricercati addobbi nuziali faranno da cornice al vostro simbolico "Sì!"



# banqueting plan

	mq	 SERVITO	 BUFFET
SALONE	545	500	350
TERRAZZA	450	400	300/350
IL CUBO	380	300	200/250
GIARDINO	200	160	160
ISOLA	60	50/60	40
PISCINA	200	100/200	100/200







salone



terrazza



il cubo



giardino



isola



piscina





# welcome buffet

Ricordiamo che le nostre proposte menu sono delle semplici tracce utili a conseguire il risultato finale, la Vostra piena soddisfazione. Il nostro Chef Alessandro Trovato è a Vostra disposizione per qualsiasi richiesta e/o suggerimento

# GRAN BUFFET DI BENVENUTO

Cocktails - Aperitivo  
"La Scapigliata"

Analcolici alla frutta, Cocktails,  
Prosecco e Vino bianco fermo

## Tramezzini assortiti

Tartellette alla robiola, frutta secca, caprino e lamponi  
Mini sandwich, brioches ai cereali salate  
Pan brioches con burro salato e salmone affumicato  
Profitteroles al formaggio e mortadella  
Chips di verdure, petali di spianata croccante  
Pinzimonio di ortaggi croccante con i suoi intingoli  
Mandorle tostate al sale di Cervia

## Il finger food

Gamberi rosa avocado e pomodorini  
Tartar di tonno allo zenzero e mango  
Ciliegine di bufala su coulis di datterini e cetriolo  
Stracciata con alici del Cantabrico e datterini confit

## Angolo rustico

Prosciutto di S.Daniele  
Con piada calda  
Salsiccia passita, salamella piccante  
Mortadelle ai pistacchi, ciccioli frollini  
Scaglie di Parmigiano, bocconcini di Ravigliolo  
Squaquerone e fichi caramellati  
Olive verdi, mandorle tostate al sale  
Gnocco fritto e pizza rustica

## Il caldo

Crostini ai porcini e pomodoro fresco,  
Mozzarelline panate, olive all'Ascolana,  
Foglioline di salvia croccante,  
Arancini di riso, pizzette  
Coni con bianchetti fritti e aceto balsamico  
Gamberi in tempura

---

## LIVE COOKING

E' possibile arricchire la vostra proposta aperitivo con momenti "live cooking" cucina dal vivo con altre pietanze e/o pesci, di seguito avrete un'ampia scelta di momenti appositamente studiati dallo Chef.

### *Cucina dal vivo*

Il nostro Chef vi propone un'ampia scelta di momenti "live" alternativi selezionati per voi!

### *Wok*

Le code di gamberi scottate al "wok" con le verdure croccanti, salsa allo zenzero ed erba cipollina. La finissima di calamaretti saltati al "wok" con olio d'oliva, mandorle e croste di pane

### *Crudo di mare*

Ostriche della Bretagna, scampi con olio e limone, carpaccio di tonno rosso, frutti di mare, gamberi rossi di Porto S. Spirito nel ghiaccio con le loro salse in accompagnamento

### *Oriental time*

Varietà di sushi preparato live e fresco sashimi in presentazione





# banqueting menu



Ricordiamo che le nostre proposte menu sono delle semplici tracce utili a conseguire il risultato finale, la Vostra piena soddisfazione. Il nostro Chef Alessandro Trovato è a Vostra disposizione per qualsiasi richiesta e/o suggerimento

# BANCHETTO NUZIALE DI MARE

## Entrée

Creazione dello Chef

## Antipasti

*Un piatto a scelta tra:*

### **Zuppetta di pesci e molluschi**

con guazzetto di frutti di mare, erba cipollina e crostini di pane aromatizzati allo scalogno

### **Ventaglio di salmone norvegese**

marinato al profumo di aneto

### **Bianco di ricciola**

agli agrumi

### **Tonno rosso**

con crudité di verdure di stagione

## Primi Piatti

*Un piatto a scelta tra:*

### **Paccheri ai crostacei**

e pendolini profumati al basilico

### **Lunghetti alle ortiche**

e allo zafferano, pescato del giorno, vongoline e pomodorini confit

### **Raviolini di Brisighella**

alle erbe con code di gamberi e concassè di pomodoro

### **Millefoglie al pesto leggero**

e scampi

### **Mezzelune di patate**

gamberi rosa e punte d'asparago

### **Risotto**

ai pistilli di zafferano, gelato al Parmigiano Reggiano e fiori di zucca

## Secondi Piatti

*Uno piatto a scelta tra:*

### **Il gratinato**

mosaico di canolicchi e canestrelli gratinati: seppioline in crosta verde di pane, calamari alla carta

### **Bianco di Spigola cotta a 55 gradi**

ratatouille di verdure, patate soute e scampo ai pomodorini di pachino

### **Bianco di rombo pochè**

con carciofi confit, patate agata e percezione di limone

---



# BANCHETTO NUZIALE DI TERRA

## Entrée

Creazione dello Chef

## Antipasti

*Un piatto a scelta tra:*

### **Kermes dell'entroterra**

prosciutto di quaglia su schiacciata di patata viola  
millefoglie di melanzane e Raviggiolo  
pagliuzze di coniglio. insalatina novella e pinoli

### **Trilogia dell'entroterra**

insalatina di capponcello ai semi di sesamo  
strudel in pasta fillo alle verdure di stagione  
millefoglie di melanzane con pinoli tostati e olio al basilico

## Primi Piatti

*Un piatto a scelta tra:*

### **Ravioli di patate**

e zafferano ai funghi porcini porro brasato e cipollina

### **Tagliolini alle ortiche**

e zafferano zucchine in fiore pesto leggero e filangè di culatello

### **Cappellacci al Raviggiolo**

in foglie di felci burro spumeggiante e tartufo nero

## Secondi Piatti

*Un piatto a scelta tra:*

### **Tournedos di manzo**

alla frutta secca amarene e polenta bianca croccante

### **Scamone di vitello**

alle erbe officinali patate soutè e punte di asparagi

### **Chateaubriand alla Rossini**

con scaloppa di foie gras e tortino di patate e porcini

---

# cake list





I requisiti fondamentali di una torta nuziale sono qualità e scenografia.  
Considerata da tutti la regina della festa  
ha il compito e la funzione di concludere il banchetto con dolcezza!

### TORTA A PIÙ PIANI

Si può proporre a tre o a cinque piani o è possibile anche proporre più torte sovrapposte e disposte tra loro in modo progressivo dalla più piccola alla più grande partendo dalla cima.

### TORTA ALL'INGLESE

Caratterizzato da una serie di torte disposte a piramide e decorate con nastri, fiori e foglie, dall'effetto rinascimentale è il modello di torta nuziale tipicamente anglossassone.

### TORTA MONOPIANO

Molto amata dagli sposi, è la meno appariscente delle altre torte nuziali ma con un solo piano è possibile dare sfogo alla fantasia nella preparazione e decorazione. Può essere rivestita da panna o briciole di meringhe, nascondendo un soffice pan di spagna farcito con crema e fragole o con una classica crema pasticcera.

### TORTA MONOPORZIONE

E' l'opportunità di far realizzare dal pasticciere piccole torte mono porzioni identiche alla torta nuziale ufficiale, da donare agli ospiti, oppure da spedire agli ospiti che non sono potuti venire al vostro matrimonio



# LISTA TORTE

## Sublime

Millefoglie caramellato, crema alla vaniglia Tahiti, frutti di bosco freschi e crema leggera

## Armonia

Base di pan di spagna, bagna alla vaniglia, crema pasticcera, fragole fresche confit e crema chantilly

## Cuore Croccante

Biscotto all'olio di oliva, cremoso al gianduia, mandorle caramellate, croccantino al pralinato e mousse al cioccolato 72%

## Delicata Tropicana

Biscotto menta e basilico, croccantino al pistacchio, cremoso al latte di cocco e mousse al mango e passion fruit

## Reale

Biscuit croccante al cacao, caramello morbido, cremoso al cioccolato Valrhona 38% e bavarese al mascarpone

## Tramonto Sicilia

Sfoglia croccante, cremoso di marsala Sicilia, fondente croccante 72% e crema leggera vaniglia Tahiti

## Dama Bianca

Biscotto al pistacchio, croccantino al pistacchio, composta di lamponi e bavarese al cioccolato bianco





# sweet parade



# DOLCI E FRUTTA, PER FINIRE IN DOLCEZZA

La proposta di "dessert&frutta" è un assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni disposte su specchi e vassoi che mostrano frutta assortita di stagione, esotica e tagliata, dolci mignon, torte, mousse e biscuit di alta pasticceria, gelati e sorbetti.

## Il buffet della frutta

*può essere allestito con:*

- Composizioni e trionfi di frutta fresca di stagione
- Spiedini di frutta con melone e lampone
- Fragole della Fattoria Batani glassate al cioccolato e al naturale
- Frutta passita al naturale e/o glassata al cioccolato
- Mosaico di frutta fresca esotica con le sue decorazioni
- Uva bianca, nera, frutti di bosco, cocco al naturale
- Carpaccio di ananas, carpaccio di melone, carpaccio di mango
- Macedonia di frutta esotica con guazzetto al frutto della passione

## Il buffet dei dolci

*può essere allestito con:*

- Torte classiche e moderne
- Tiramisù, Zuppa inglese, Babà, Creme caramel, Crema catalana
- Monoporzioni classiche e moderne
- Mousse al Dulcey, Cremoso al passion fruit, Croccantino al pistacchio
- Bavarese al cioccolato Valrhona, Ganache montata
- Mignon classica e moderna
- Torta Sacher, Cremoso al pralinato

## Centrotavola

E' possibile prevedere al posto del Buffet un centrotavola di frutta fresca e fine pasticceria mignon

## L'angolo del gelataio

L'angolo del gelataio prevede un'assortimento di praline di gelato artigianale

## Show live cooking "alla lampada"

"Les Crepes Suzette au Grand Marnier" con crema all'arancio

---



# CANDY LIST

## Candy Light

Buffet composto da 5/7 gusti diversi di confetti.

In dettaglio è composto da una serie di confetti speciali di vari gusti e forme e dai classici confetti bianchi alla mandorla.

- cioccolato
- pistacchio
- mandorle
- agrumi
- cocco
- fragola
- liquirizia
- cannella

sono le possibili tipologie e variazioni di gusto

## Confettata "Candy Medium"

Buffet composto da 11 gusti diversi di confetti. In dettaglio è composto da una serie di confetti speciali di vari gusti e forme e dai classici confetti bianchi alla mandorla.

Variazioni di gusto come per Candy Light.

## Confettata "Cadeau de Mariage"

Un piccolo Cadeau de Mariage che potrà essere utilizzato come segnaposto o disposto accanto alle vostre bomboniere.

Teneri confetti racchiusi in piccole scatole mignon, un'idea originale per rendere la confettata un dolce ricordo da portare a casa.



open bar





## LA SCELTA DEI COCKTAIL E DEGLI AMARI

La nostra selezione "Barman" di cocktail e long drink per un eventuale richiesta di Open Bar o servizio di Lobby Bar - proposta:

### Amari & distillati

*con scelta di, ma non limitato a:*

**Alcolici:** amari, liquori, grappe & distillati, whiskey, rum

### Open Bar

*con scelta di, ma non limitato a:*

**Alcolici:** liquori, grappe & distillati, whiskey, rum

**Analcolici:** alla frutta, soft drink

**Long Drink's:** rum&cola, wodka-gin tonic, campari orange

**Pestati** (signature cocktails): mojito, caipirinha, caipiroska, margaritas

### Cigars & Co

*con scelta di, ma non limitato a:*

**Sigari:** Partagas, Cohiba, Montecristo, Romeo&Giulietta

**Cioccolato:** Amedei, Valrhona, Domori,

**Distillati:** Capovilla, Sibona, Pojer&Sandri Santabarbara

**Frutta:** fragole, lamponi, frutta passita, speziata

Queste nostre proposte sono semplici tracce, nel caso vi fosse la necessità di avere una scelta più ampia siamo lieti di metterVi a disposizione la nostra Grande Carta del Lobby Bar.



more . . .

B-touch





music



flower



shop



photo

# wedding planning





## LA PIANIFICAZIONE

Accessori e servizi inclusi a nostra cura:

Tableau de Mariage per la disposizione in sala  
per l'assegnazione posti a sedere.

Menù personalizzato con eventuali descrizioni tematiche da inserire.

Accompagnamento musicale con note da sottofondo a nostra cura  
(filodiffusione).

### Accessori e servizi non inclusi

Non si intendono inclusi nella quotazione gli allestimenti floreali,  
l'intrattenimento musicale e gli adempimenti SIAE ed eventuali ulteriori servizi  
aggiuntivi.

### Prova del menù

La prova menu è da intendersi complimentary per 2 persone,  
ogni persona aggiuntiva verrà fatturata al 50% del menu proposto e concordato.

### Modalità di Pagamento

Caparra pari al 30% dell'importo totale al momento della conferma.  
Saldo entro il giorno seguente al banchetto nuziale

### Ospitalità

Saremo inoltre lieti di offrirVi l'ospitalità per la prima notte di nozze,  
provvederemo pertanto a riserVARVi una camera matrimoniale  
in trattamento di pernottamento e prima colazione.

## UN TOCCO IN PIÙ

Il nostro wedding planner sarà in grado di suggerirvi una serie di servizi  
che saranno il contorno di una cerimonia semplicemente indimenticabile.

Una vasta gamma di servizi dal noleggio auto d'epoca per gli sposi,  
al servizio baby sitting per i piccoli invitati...

Non mancheremo di proporvi le soluzioni più innovative dalle fontane  
di fuochi, agli artifici con musica live di sottofondo ...e informarvi sulle  
ultime tendenze dalle bolle di sapone, al Cadeau de Mariage



BATANI  
*Select Hotels*

THE PERFECT EXPERIENCE *Batani*



GRAND HOTEL DA VINCI

★★★★★

Viale Carducci 7 - 47042 Cesenatico  
Tel +39 0547 83388 - [ghdavinci@selecthotels.it](mailto:ghdavinci@selecthotels.it)  
[www.grandhoteldavinci.it](http://www.grandhoteldavinci.it)