



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



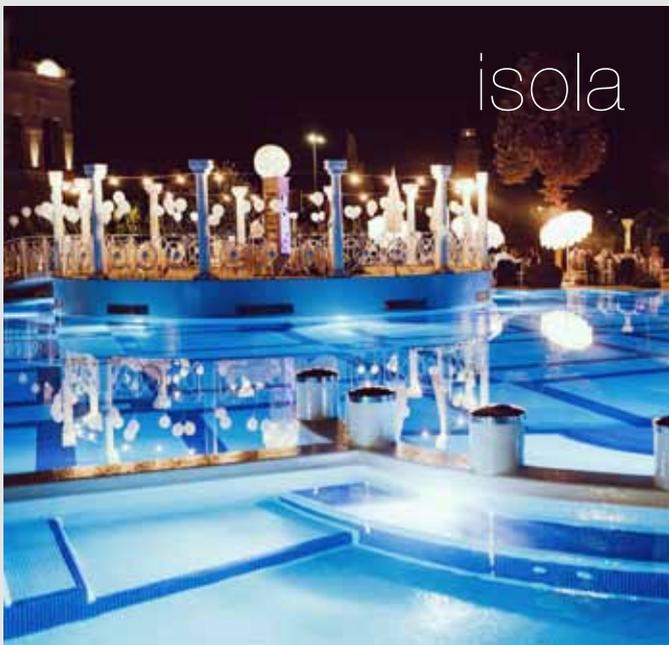
terrazza



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
www.grandhoteldavinci.it