VILLA SCATI

Proposta di Ricevimento 2027

per circa 100 persone · minimo garantito 60 coperti, 80 al Sabato

Servizio di ricevimento a buffet con tavoli d'appoggio, seguito da pranzo o cena con posti a sedere e servizio al tavolo. Il servizio include fornitura e allestimento di tavoli, sedie, tovagliato, stoviglie di ceramica, posateria in acciaio, bicchieri di vetro sonoro e cover coprisedia.

APERITIVO A BUFFET

Durata 1h30 / 2h · con tavoli d'appoggio

Calici di Benvenuto

Aperol Spritz
Cocktail analcolico
Bibite
Brut — Borgo Maragliano
Cortese "San Marten" — Orsi

Isola dei Salumi e formaggi

Salumi monferrini (Salame crudo e cotto, Filetto baciato e Prosciutto crudo)
Crudo al taglio
Spiedini con pomodorini, olive e toma
Mix di salatini
Il Grana in forma
Plateau di formaggette e tome con miele e salsa dolce/piccante
Focaccia

Sfizi da forno

Focaccia alla maniera di Recco
Quadrotti di pizza farcita
Maltagliati di farinata

Isola del finger food

Spuma di tonno e peperoni
Mini insalatina bergera
Rollè di spinaci, formaggio e peperone
Pomodorini gratinati
Tartellette al formaggio ed erba cipollina
Tartellette al salmone
Tartellette con mini caprese
Mini bruschette

Servizio a passaggio

Cartocci con:
Tempura di verdure
Gamberetti in pastella
Olive all'ascolana in pastella
Bocconcini di melanzana e provola
Fiori di zucchine in pastella
Gamberetti in salsa rosa
Cannoncini di vitello tonnato
Cubetti di carne cruda

SERVIZIO AL TAVOLO

Durata 2h30 / 3h · incluso il servizio della torta

Antipasto — uno a scelta

- Flan di asparagi con fonduta di Castelmagno o Raschera
- Flan di spinaci su specchio di pomodoro o pomodori secchi
- Flan di zucchine con crema di Parmigiano

Primi — due a scelta

- Risotto al radicchio mantecato al Castelmagno e nocciole
- Risotto con punte di asparagi, zafferano e mandorle
- Risotto alle erbette, profumo di limone e pepe rosa
- Tajarin con fili di zucchine e gamberetti
- Tajarin con ragù di funghi porcini
- Tajarin con ragù bianco d'anatra, olive taggiasche e pinoli
- Ravioli monferrini o di magro al sugo d'arrosto
- Ravioli monferrini o di magro al burro bianco e salvia o maggiorana

Secondo — uno a scelta

- Brasato di Fassone al Barbera
- Lonzotto alle prugne o alle mele
- Manzo al cucchiaio (stracotto di Fassone)

con contorno di verdure di stagione

Opzioni vegetariane e senza glutine, disponibili su richiesta per ogni portata.

VINI E BEVANDE

Piemonte Sauvignon "Cherdì" — Orsi
Barbera d'Asti "Uardiora" — Orsi
Acqua gasata e naturale · Bibite · Birra in bottiglia · Caffè

Dolcetto d'Ovada "Piosa" — Orsi
Moscato "Arsan" e Brachetto d'Acqui "Uordia"

OPEN BAR

Bibite, cocktail e amari · Durata 1h30 / 2h — non incluso nel prezzo base.

Sposi di Venerdì o Domenica: l'Open Bar è incluso.
Per chi sceglie un giorno diverso dal sabato, Villa Scati include l'open bar nel prezzo del ricevimento — un valore di 10€ a persona.

DOLCI

Piccolo Buffet di dolci (piccola Pasticceria secca, bicchierini di Panna cotta, Amaretti) e Frutta fresca di stagione — incluso nel prezzo dell'open bar · Durata 1h30 / 2h

TORTA NUZIALE - non inclusa

IL RICEVIMENTO IN NUMERI

Durata totale del ricevimento: 7 ore

Il menù proposto, pur concepito con criteri di stagionalità, è puramente indicativo e modificabile in base ai vostri gusti ed esigenze.

Menù

Voce	Prezzo
Menù per persona, IVA inclusa (cover coprisedia inclusi)	€ 80,00
Sconto gennaio–aprile e 23 ottobre–fine anno	-10%

Location in esclusiva — Alta stagione (14 maggio – 12 settembre)

Giorno	Prezzo
Sabato e prefestivi	€ 3.000,00
Domenica e festivi	€ 2.500,00
Venerdì	€ 2.500,00
Altri giorni infrasettimanali	€ 2.000,00

Location in esclusiva — Media stagione (2 apr–13 mag, 13 set–3 ott)

Giorno	Prezzo
Sabato e prefestivi	€ 2.500,00
Domenica e festivi	€ 2.000,00
Venerdì	€ 2.000,00
Altri giorni infrasettimanali	€ 1.800,00

Location in esclusiva — Bassa stagione (fino all'1 apr, dal 4 ott)

Giorno	Prezzo
Sabato e prefestivi	€ 2.200,00
Domenica e festivi	€ 1.800,00
Venerdì	€ 1.800,00
Altri giorni infrasettimanali	€ 1.600,00

Sono esclusi il periodo delle feste natalizie e Capodanno e il periodo di Ferragosto, che hanno costi solo su preventivo. Sono inclusi i costi di riscaldamento e condizionamento, ad esclusione del padiglione esterno e della cappella.

La conferma del numero degli invitati dovrà avvenire 7 giorni prima del servizio: su questo verrà calcolato l'importo definitivo.