



MA
TRIMO
NIO
D'AUTO
RE



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT & CATERING

SCHEDA MATRIMONIO

Nome e Cognome
Sposo

Nome e Cognome
Sposa

Tel. Sposo

Tel. Sposa

e-mail

Data e Orario del Matrimonio

Location Cerimonia

Location Banchetto

Numero invitati

NOTE

CHI SIAMO

Nel cuore della splendida Sansepolcro, il ristorante Il Borghetto è la scelta perfetta per gli sposi che desiderano trasformare il loro matrimonio in un'esperienza indimenticabile, non solo nella nostra elegante location, ma da oggi anche ovunque vogliono festeggiare.

Da sempre punto di riferimento per ricevimenti e cerimonie, Il Borghetto porta la sua eccellenza anche fuori dal ristorante, offrendo un servizio catering esclusivo, capace di ricreare la stessa atmosfera elegante e la stessa qualità in ville, giardini, dimore storiche e location private.

Per Il Borghetto catering il cuore di ogni evento è rappresentato dallo staff, una squadra affiatata e altamente qualificata. Lo Chef e la brigata di cucina, interpretano con passione la tradizione

toscana attraverso piatti raffinati, stagionali e creativi. La nostra filosofia si basa su una cucina di territorio, con piatti che esaltano i sapori tipici locali e rispettano la stagionalità delle materie prime con ingredienti di altissima qualità, selezionati con cura e passione.

Il personale di sala, professionale, discreto e attento, capace di accogliere e accompagnare gli ospiti con cura in ogni dettaglio e con eleganza e cordialità.

Che scegliate il fascino del nostro giardino estivo o delle nostre eleganti sale interne o la magia di una location speciale, il nostro servizio catering saprà creare un ricevimento su misura, dove gusto, raffinatezza ed emozione si fondono in perfetta armonia.





OGNI MATRIMONIO È UNICO

Offriamo un servizio completamente personalizzato, adattato alle vostre esigenze specifiche. I nostri prezzi sono studiati prendendo in considerazione ogni momento della vostra giornata speciale, garantendo un'esperienza su misura, pensati per superare ogni aspettativa e per rendere indimenticabile il vostro matrimonio.

Il Borghetto Catering offre un servizio base di 5 ore, da considerare a partire dall'aperitivo, durante le quali la nostra squadra sarà completamente a vostra disposizione.

LOCATION INCANTEVOLI

Il Borghetto catering mette a disposizione gli ampi spazi interni ed esterni del Borgo Palace Hotel, una cornice elegante e versatile per ogni tipo di evento. In alternativa, se avete nel cuore un luogo speciale, saremo felici di seguirvi ovunque desideriate, collaborando con la location da voi scelta per trasformare i vostri sogni in realtà, con la stessa passione e cura in ogni dettaglio.

SERVIZI PERSONALIZZATI

Crediamo nell'unicità di ogni evento e per questo curiamo ogni progetto su misura. Il nostro team specializzato vi accompagnerà passo dopo passo, studiando ogni particolare in armonia con le vostre aspettative e il vostro stile. Dall'organizzazione iniziale, alla definizione delle proposte gastronomiche, fino alla cura dell'allestimento e della mise en place, tutto sarà pensato per dar vita a un'esperienza impeccabile e ricca di emozioni, destinata a rimanere nel tempo.

PREZZI E PACCHETTI

Proponiamo soluzioni complete e chiare, che comprendono tutti i servizi fondamentali, tra cui catering, allestimenti e molto altro. Le nostre proposte sono modulabili in base alle vostre necessità, per offrirvi la massima libertà di scelta unita a un eccellente rapporto qualità-valore.

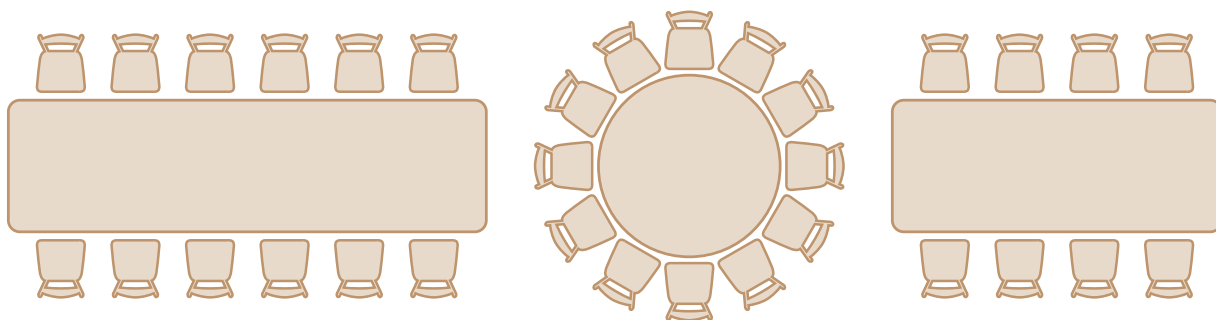
LO STILE DEL BANCHETTO

La pianificazione del vostro matrimonio prende forma attraverso la cura attenta di ogni singolo particolare. Insieme, vi accompagneremo passo dopo passo, iniziando dalla definizione della disposizione di tavoli e sedute, fino

alla progettazione della *mise en place*, elementi fondamentali (inclusi nel pacchetto base) per dare vita a un'ambientazione elegante, armoniosa e coerente con l'atmosfera che avete sempre immaginato per il vostro giorno speciale.

STEP 1 | I TAVOLI

La base dell'allestimento prende forma: scegliamo insieme tavoli che valorizzino lo stile e l'atmosfera del vostro giorno speciale.



STEP 2 | LE SEDIE

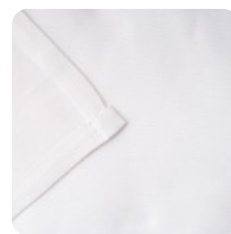
Comfort ed eleganza si incontrano nella selezione delle sedute, perfettamente coordinate con il design scelto.



STEP 3 | MISE EN PLACE

Il tocco finale: dettagli raffinati, tessuti, stoviglie e decorazioni per creare un'esperienza armoniosa e indimenticabile.

- * *Hai in mente idee particolari o un colore specifico che desideri per la vostra tavola, per le vostre sedie o per i vostri complementi d'arredo della tavola? Siamo a tua disposizione con una vasta gamma di altre proposte. I nostri fornitori sono pronti a sorprenderti con le loro eccellenti proposte.*



E IN CASO DI PIOGGIA?

Il nostro servizio prevede sempre la pianificazione di una soluzione alternativa. La vostra soddisfazione rappresenta la nostra priorità assoluta e suggeriamo fortemente di verificare in anticipo, con i partner coinvolti, la disponibilità di location sostitutive. Restiamo in ogni caso al vostro fianco per offrire consulenza e supporto nella ricerca delle opzioni più idonee, garantendo lo svolgimento del vostro matrimonio in modo fluido, curato e all'altezza delle vostre aspettative.

LA TIMELINE DEL BANCHETTO

APERITIVO DI BENVENUTO

Un piacevole momento iniziale pensato per accogliere gli ospiti, permettendo loro di incontrarsi e rilassarsi mentre attendono l'arrivo degli sposi e l'inizio dei festeggiamenti.

IL BUFFET DEGLI ANTIPASTI

Abbondante, raffinato e di grande impatto visivo. Diverse isole gastronomiche con specialità culinarie del territorio preparate dai nostri chef, per offrire agli invitati un'esperienza coinvolgente e memorabile.

PRANZO O CENA

Una volta accomodati, i nostri piatti vengono serviti in un percorso gastronomico studiato per sorprendere e regalare sensazioni uniche attraverso sapori, profumi e presentazioni curate.

WEDDING CAKE, BUFFET DI DOLCI & CAFFETTERIA

Il momento più atteso e suggestivo del ricevimento, quello che conclude la festa con eleganza e dolcezza, lasciando a tutti un ricordo speciale e indelebile.



LUXURY RESTAURANT & CATERING





LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU

Il menù base comprende un'ampia selezione di portate, che gli sposi potranno scegliere guidati dal nostro staff, pensate per soddisfare tutti i gusti dei vostri ospiti.

Inizierete con una varietà di antipasti serviti tramite eleganti postazioni a buffet, che offrono un'ampia scelta di stuzzichini, salumi, formaggi e verdure fresche di stagione.

A seguire, potrete gustare due primi piatti, preparati con ingredienti freschi e di qualità, che uniscono sapori tradizionali e ricette creative. Il menù prosegue con un secondo piatto accompagnato da contorno, che valorizzano al meglio la pietanza principale.

Per concludere in dolcezza, un buffet di dessert e frutta fresca che offre una varietà di dolci artigianali e prelibatezze stagionali.

Il tutto è completato da bevande selezionate: acqua minerale, vini scelti per accompagnare ogni portata, caffè e digestivi per un finale piacevole e raffinato.



APERITIVO E ANTIPASTO A ISOLE TEMATICHE

ISOLA PESCE

Ostriche * Gamberi Rossi * Scampi
Carpaccio di pesce spada * Carpaccio di tonno
Carpaccio di ricciola
Tartare di spigola * Tonno * Ricciola
Salmone
Polpo con patate * Baccalà mantecato
Involtini di pesce spada
Astice alla catalana
Frittura del mediterraneo

ISOLA SALUMI DEL TERRITORIO

Prosciutto al coltello (Toscana)
Salame * Capocollo * Salsiccia stagionata
Lombo sott'olio

ISOLA FORMAGGI

Treccia di bufala * Mozzarelline di bufala
Tomini alla piastra
Bocconcini di Parmigiano Reggiano
Assortimento di pecorino

ISOLA STUZZICHERIE & CROSTINI

Porchetta * Mini hamburger * Tramezzini
Nuggets di pollo con salse varie
Crostoni assortiti

ANGOLO DEI FRITTI

* *Siamo disponibili
ad accontentare qualsiasi altra
vostra richiesta*



Il
FORNAIO


Il Fornai
Cucina di Tradizione

PRIMI PIATTI [DUE A SCELTA]

Tortelloni al verde di campo con ripieno
di burrata al tartufo

Tortelloni con ripieno di asparagi, ricotta
gentile al tartufo e mimosa d'uovo

Mezzelune bianche e verdi con ripieno
di spinaci e ricotta ai funghi porcini

Agnellotti con ripieno di Chianina al tartufo

Crespelle con ricotta di bufala e scarola
su besciamella leggera e colatura di 'nduja

Pappardelle al ragù d'anatra

Tagliolini con fili di porro, pancettina,
pomodoro e fiori di zucca

Gnocchetti con asparagi, porro e piccadilly

Paccheri di Gragnano con pomodorini,
melanzane fritte e scaglie di ricotta salata

Tagliatelle al ragù di cinta o funghi porcini
o ragù di manzo



SECONDI PIATTI [UNO A SCELTA]

Tagliata al rosmarino e ginepro o ai funghi
porcini o con pomodorini e rucola

Scamone di vitello cotto a bassa temperatura
ai funghi porcini

Anatra in porchetta

Suprema di faraona farcita con vinaigrette
di lamponi

Lombata di maiale al forno alle verdure

Filetto di maiale ai pepi aromatici

Stracotto di maiale al latte

Costoletta di vitellino Frisian con cipollotti
in agrodolce

Filetto di manzo mignon con fungo grigliato
al prezzemolo ed erbe aromatiche

CONTORNI [UNO A SCELTA]

Sformato di Verdure

Verdure Fritte

Insalata di Radicchietti

Spinaci Saltati

Patate Arrosto o Millefoglie di Patate

BUFFET DI DOLCI & FRUTTA

Mousse al cioccolato * Panna cotta
Tiramisù * Cheesecake
Piccola pasticceria [*mignonette e bignoline*]
Ventaglio di frutta fresca

* *Il menù del matrimonio può essere personalizzato in base alle vostre richieste, sia per quanto riguarda la proposta gastronomica che quella relativa al beverage*

Acqua minerale
Vini rossi e bianchi
[*Chianti o Sangiovese e Vermentino o Chardonnay*]
Caffè e digestivi



MENÙ DEDICATI AI BAMBINI

Sappiamo quanto sia importante rendere felici anche i più piccoli.

Per questo realizziamo menù specifici per bambini fino a 10 anni, studiati per unire gusto, semplicità e qualità.

Proponiamo piatti genuini, preparati con ingredienti selezionati e presentati in modo invitante, pensati per soddisfare le loro preferenze, le esigenze dei genitori e per garantire un'esperienza piacevole e serena a tutta la famiglia.

MENÙ PER INTOLLERANZE & ESIGENZE ALIMENTARI SPECIFICHE

Prestiamo la massima attenzione alle intolleranze alimentari e alle diverse esigenze nutrizionali, offrendo menù dedicati e completamente personalizzati.

Realizziamo proposte per ospiti con intolleranze al glutine, al lattosio, allergie o altre necessità specifiche, garantendo cura nella selezione degli ingredienti e nella preparazione.

Realizziamo, inoltre, menù vegetariani e vegani personalizzati, curati nel gusto e nell'equilibrio, per soddisfare ogni esigenza alimentare.

Il nostro obiettivo è permettere a tutti gli ospiti di vivere l'evento con tranquillità, senza rinunciare al piacere di una cucina di qualità.

DETTAGLIO ECONOMICO

SERVIZIO PACCHETTO BASE

Antipasti con postazioni a buffet

2 Primi piatti

1 Secondo piatto con contorno

Buffet di dolci e frutta

Acqua minerale, vini, caffè e digestivi

Tavoli, sedie, mise en place e tovagliato con materiale ed accessori inclusi nel pacchetto base

COSTO

Euro 125,00 a persona fino a 100 persone paganti

Euro 110,00 a persona da 100 persone paganti

Euro 50,00 a persona per bambini da 5 a 10 anni

Gratis per bambini da 0 a 5 anni

DAL COSTO SONO ESCLUSI

Torta nuziale / Allestimenti floreali / Luci / Service / Musica / Permessi SIAE / Open Bar
e tutto quanto non specificato nella Proposta Menù

PAGAMENTI

30% di acconto alla conferma del banchetto / Saldo al termine del servizio



LUXURY RESTAURANT & CATERING

SERVIZI EXTRA

ALLESTIMENTI FLOREALI

TORTA NUZIALE

MUSICISTI

LUCI

SERVICE VIDEO/AUDIO

ANIMAZIONE

SOMMELIER

FOTOGRAFO

FUOCHI PIROTECNICI

WEDDING STATIONARY



CORNER ESPERIENZIALI EXTRA

CONFETTATA

Un'elegante selezione di confetti dai gusti classici e ricercati, presentati in allestimenti raffinati e coordinati con lo stile dell'evento.

Un angolo scenografico che unisce tradizione e dolcezza, perfetto da condividere con gli ospiti

OPEN BAR

Un servizio dinamico e professionale con cocktail classici e creazioni personalizzate, preparati al momento dai nostri bartender. L'open bar accompagna ogni fase della festa, creando un'atmosfera conviviale e coinvolgente.

Qui di seguito la nostra proposta:

Strowberry Capri

Strowberry juice, limoncello, italian prosecco, tonic

Cubano

Rum, fresh lime juice, Coca Cola

Gin Tonic and Lemon

Gin tonic with the natural essential an aromatic bitters

Vodka Tonic and Lemon

Negroni

Italian vermouth, italian bitter, gin

Negroni Sbagliato

Italian vermouth, italian bitter, italian prosecco

Americano

Italian vermouth, italian bitter, soda

Spritz Aperol o Campari

Hugò

Elderflower liqueur, italian prosecco, soda

Exotic Spritz

Italian prosecco, tropical fruit liqueur, soda

Moscow Mule

Vodka, fresh lime juice, ginger beer

Exotic Mule

Tropical fruit liqueur, fresh lime juice, ginger beer

Analcolics Cocktails



LUXURY RESTAURANT & CATERING

SIGARI, RUM E CIOCCOLATA

Un'esperienza sensoriale esclusiva dedicata agli intenditori: selezione di sigari pregiati, rum di qualità e cioccolato raffinato. Un angolo elegante, ideale per concludere l'evento con stile e carattere

CARRETTO GELATO

Il fascino del carretto gelato artigianale conquista ospiti di tutte le età. Gusti cremosi e fruttati, serviti al momento, per un momento fresco, genuino e irresistibile

ANGOLO DEI SORBETTI

Sorbetti leggeri e rinfrescanti, perfetti per una pausa dissetante o come raffinato intermezzo. Una proposta colorata e delicata che dona freschezza e armonia al ricevimento

DEGUSTAZIONE BOMBOLONI

Soffici bomboloni farciti al momento con creme golose e profumate. Un angolo scenografico e coinvolgente, che regala un'esperienza calda e irresistibile

SPUNTINO DI MEZZANOTTE

Una selezione sfiziosa di proposte salate e dolci pensata per sorprendere gli ospiti nelle ore più tarde. Il modo perfetto per ricaricare le energie e prolungare il piacere della festa.

* *I Corner Esperienziali hanno dei costi extra da conteggiare a parte*





MA TRIMO NIO D'AUTO RE

IL BORGHETTO

Via Senese Aretina, 80, Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 736050 / Cell. 366 5644433

borgopalace.it / ristoranteilborghetto.it

palace@borgopalace.it



Il Borghetto

LUXURY RESTAURANT & CATERING