



Wedding

Country Chic



Villa Appiani è una suggestiva dimora di fine Settecento situata nel cuore del borgo medievale di Trezzo sull'Adda, circondata da un paesaggio naturale unico nel suo genere; è il luogo perfetto dove vivere i momenti indimenticabili del vostro ricevimento di nozze.

La villa, ricca di storia, è il contesto ideale per chi è alla ricerca di una location discreta, ma allo stesso tempo elegante e raffinata.

Villa Appiani è Casa Comunale

Per celebrare le vostre nozze, Villa Appiani mette a disposizione i suggestivi ambienti del palazzo, un'elegante e intima cornice per rendere unico il momento del Sì.

La Villa è riconosciuta **Casa Comunale** ed è quindi possibile sposarsi al suo interno con **rito civile**.



Wedding



La Villa in Esclusiva

Per godervi appieno il giorno più bello e importante della vostra vita nella massima intimità, non perdetevi la possibilità di riservare la Villa in esclusiva!

A vostra disposizione tutti i suoi spazi interni ed esterni e uno staff cortese e attento a garantire il perfetto soggiorno per voi e per i vostri Ospiti.

Villa Appiani offre 37 eleganti camere, tra cui l'incantevole **Cyrus Suite** con vasca idromassaggio.

Nel prezzo è compresa anche la prima colazione per gli Ospiti.

5.000€ per notte *(iva inclusa)*



Wedding

Le camere



Le vostre nozze in Villa - I servizi



- ◆ Prova menù gratuita per gli sposi e sconto del 50% per 2 vostri Ospiti
- ◆ Scelta del tovagliato inclusa
- ◆ Bollicine all'arrivo in location per gli sposi
- ◆ Prima notte di nozze nella Cyrus Suite con prima colazione servita in camera
- ◆ Contatto con il nostro partner di fiducia per l'allestimento floreale

Wedding



Tailor-made experience

- ◆ La scelta della musica e dell'intrattenimento è completamente libera: è possibile rivolgersi ai propri fornitori oppure usufruire dei nostri partner selezionati
- ◆ Allestimenti specifici e a tema
- ◆ Ampio dehors allestito appositamente per brindisi, aperitivo o altri momenti speciali da condividere
- ◆ Light Designer per creare atmosfere e illuminazioni uniche
- ◆ Per garantire il divertimento anche ai piccoli ospiti, è possibile organizzare un'area bimbi con animazione dedicata, affidandosi a professionisti del settore
- ◆ Housekeeper disponibile per far fronte a qualsiasi tipo di necessità durante lo svolgimento dell'evento
- ◆ Sommelier professionisti addetti al servizio del vino
- ◆ Attrezzature audio-video altamente specializzate
- ◆ E-bike Pirelli-Unicorn per escursioni nei giorni successivi

Tutti i servizi sopra elencati prevedono un preventivo ad hoc realizzato dai nostri fornitori di fiducia. Ulteriori proposte personalizzate possono essere discusse durante il sopralluogo.

I menù delle vostre nozze



La brigata di Chef di Villa Appiani propone **quattro diverse esperienze culinarie** che esaltano i sapori della **cucina bergamasca e lombarda in generale** con inediti accostamenti, a partire dai migliori ingredienti del territorio.

Ciascuna proposta di menù è **personalizzabile**: è possibile predisporre opzioni di menù o di portate vegetariane, *gluten free* e adatte a coloro che hanno intolleranze e/o allergie, escludendo o sostituendo alcuni ingredienti. Su richiesta è inoltre possibile adattare i piatti alla stagionalità delle materie prime.

I GIARDINI DI MARZO

Antipasti a buffet

Ciuffi di culatello e pan bruscato
Burratine di Andria in confettura di cipolla
Bocconcino di taleggio DOP e noci
Tartufi di caprino alle erbe
Lonzino marinato con frutti di bosco
Fantasia di torte salate
Gamberi in crosta di sfoglia

Primi Piatti

Risotto alla rucola fresca con tartare di tonno
Panciotti di melanzane e scamorza

Secondo piatto di pesce

Cubo di tonno alle erbe con giardinetto di verdure

Secondo piatto di carne

Filetto di vitello in crema di patate viola e spinacino croccante

Sorbetto al limone

Torta nuziale

Caffè

Prosecco Valdobbiadene, Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso

94€

Amari e Spumanti disponibili con quotazione dedicata

BATTICUORE



Antipasti a buffet

Olive all'ascolana
Bocconcini di patate tartufate e salame
Mini caprese di bufala al basilico
Caponatina di melanzane
Scaglie di grana con miele e noci

Primi Piatti

Casoncelli nella pura tradizione bergamasca
Risotto ai mirtilli con Strachinut DOP

Secondo piatto di carne

Filetto di vitello in crosta e crema di patate e spinacino croccante

Semifreddo amaretto e salsa gianduia

Torta nuziale

Caffè

Prosecco Valdobbiadene, Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso



89€

Amari e Spumanti disponibili con quotazione dedicata

NOTTE D'ESTATE

Antipasti a buffet

Bruschettine sfiziose
Tagliere di formaggi con confetture
Canapè con carne salada alla senape
Pinzimonio di stagione
Fiori di zucca in pastella
Fantasie di focacce

Primi Piatti

Risotto sfumato al Porto con julienne di primizie
Pennette alla burrata, fiori di zucca e fiori eduli

Secondo piatto di pesce

Trancio di tonno al sale Maldon con bouquet di verdure di stagione

Secondo piatto di carne

Medaglioni di maiale al Marsala con crema di crauti marinati

Sorbetto al limone

Semifreddo all'amaretto e dadolata di pesche

Torta nuziale

Caffè

Prosecco Valdobbiadene, Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso

102€

Amari e Spumanti disponibili con quotazione dedicata

FIORI D'ARANCIO

Antipasti a buffet

Scaglie di grana
Trancetti di pizza
Mini hamburger
Tartare di tonno alla scorza di limone e sesamo
Salmone fumè con crostini al burro
Spicchio di gorgonzola dolce con sedano verde
Selezione di formaggi con noci e miele
L'angolo delle bruschette
Soffice crudo di Parma con pane carasau

Primi Piatti

Risotto ai mirtilli e taleggio DOP
Paccheri in concassé di pomodoro, olive, capperi e cubetti di tonno fresco

Secondo piatto di pesce

Trancio di spada scottato al pepe e giardinetto di verdure

Secondo piatto di carne

Tagliata roast-beef irlandese agli asparagi e scaglie di pecorino

Sorbetto al limone

Composta di frutta al miele
Fragoloni con gelato fior di latte

Torta nuziale

Caffè

Prosecco Valdobbiadene, Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso

109€

Amari e Spumanti disponibili con quotazione dedicata

