



*la*Penisola  
Country resort and restaurant

# Proposte Matrimoni 2013

[www.lapenisola.com](http://www.lapenisola.com)



---

Angolo dei Salumi e Formaggi

Prosciutto Stagionato alla  
Morsa

Al Tagliere:  
Salame Corallina  
Lombetto  
Finocchiona  
Salsicette secche

..da gustare con  
Focaccia al Rosmarino e alle  
Olive

Dalla Padella dell'Olio  
Bollente

Arancini di Riso  
Olive Ascolane  
Melanzane, Foglie di  
Salvia,  
Fiori di Zucca e  
Anellini di Cipolla  
pastellati

Cocktail di  
benvenuto

A la Buvette

Flute di Prosecco  
Cocktail di Spumante alla Frutta

Succo d'Arancia  
Succo d'Ananas

Acque Minerali

Tavolo dei Pani

Pane Cotto a Legna  
Pane al Latte con Pinoli e  
Noci  
Pane integrale  
Lumachelle

Angolo delle Stuzzicherie

Paté di Fegato Umbro su  
Pane Tostato  
Tostini al Tartufo  
Piccoli Spiedini Caprese  
Fichi e Melone al  
Boccone  
Assortimento di Zucchine,  
Pomodorini e  
Cipollotti farciti e arrostiti

Angolo dei Latticini

Forma di Parmigiano  
Caciottone Orvietano  
Primo Sale al Pepe  
Primo Sale alla Vinaccia  
Mignon al Tartufo  
Bocconcini di Bufala nel  
Siero di Cottura

Menù

Primi Piatti

Umbrichelli ai funghi champignon e  
timo

Tortino di Cannolini all'Uovo farciti al  
Fagiolo, serviti con Dadolata di  
Pomodorini e  
Gocce di Olio al Basilico

Secondo Piatto

Filetto di Vitellina arrostito in Crosta di  
Pepe Rosa, scaloppato e servito  
con Confettura di Fichi al Vino  
Frizzante

Tortino di Melanzane alla Mentuccia

Dessert

Cascata di Cioccolato  
con Piccoli Spiedini di Frutta  
Gran Buffet di Frutta  
Intagliata

Acque Minerali  
Vini Bianco e Rosso Orvieto  
Classico  
Spumanti Dolce e Secco

Caffè Espresso  
Tavolo dei Liquori

Angolo di Mare

Baffa di Salmone con  
Baguette  
al Burro alle Erbette  
Insalatina di Mare  
Anelli Fritti e serviti al  
Cartoccio

A Richiesta  
Cruditè di Mare in Ghiaccio  
in Bellavista:  
Ostriche 2,50 euro cad.  
Tartufi 1,50 euro cad.

Dai Carboni Ardenti

Arrosticini di  
Pecora  
Fegatelli Mignon  
Mini Spiedini misti  
con Peperoni e  
Alloro  
Salsicette

Cocktail di  
benvenuto

A la Buvette

Flute di Prosecco  
Cocktail di Spumante  
alla Frutta  
Succo d'Arancia  
Succo d'Ananas

Acque Minerali

Angolo di Terra

Prosciutto alla Morsa

al Tagliere:  
Salsicette Secche

...accompagnati con  
Pani ai  
Cinque Cereali e  
Focaccia Bianca al  
Rosmarino

Selezione di Formaggi  
Freschi e Stagionati

Pecorino  
Semistagionato  
Caciottone Orvietano  
Spicchio di Parmigiano  
Treccia di Bufala  
Ricotta con Cannella,  
Zucchero e Alchermes  
Spiedino Caprese

Menu

Primi Piatti

Fagottino farcito con ricotta e spinaci in  
salsa rosa e parmigiano

Tagliatelle al ragù bianco di manzo al  
coltello

Secondo Piatto

Sella di Vitello glassata al forno  
servita ai Quattro Pepi al Mulino

Tortino di Patate e Prosciutto  
Bowl di Insalate a Centro Tavola

Dessert

Cascata di Cioccolato  
con Piccoli Spiedini di Frutta  
Gran Buffet di Frutta Intagliata

Acque Minerali

Vini Bianco e Rosso Orvietano Classico  
Spumanti Dolce e Secco

Caffè Espresso  
Tavolo dei Liquori

### Cocktail di Benvenuto

#### A la Buvette

Flute di Prosecco accompagnato da  
Olive Verdi Spagnole e Patate Chips  
Succo d'Arancia  
Succo d'Ananas

Acque Minerali

Cesta di Fantasia di Sfoglia e Varietà di Pizze al Taglio

#### En passant

Oveto di Quaglia allo Spiedo  
Canapes al Burro di Fattoria e Salmone e  
Canapes al Formaggio e Noci  
Finger Food alla Caciottina e Tartufo  
Foglia di Belga al Pomodoro e Origano  
Bocconcino di Cipolla Farcito al Magro  
Vol-au-vent à la Villeroy

### Antipasto

Millefoglie di Vitellina, Radicchio e Scamorza  
Affumicata con Croccante di Sfoglia  
accompagnata da Finferli sfumati al Martini

#### Primi Piatti

Risotto alle Erbette Spontanee e Germogli di  
Radicchio Bianco mantecato con Burrata di  
Bufala

Rigatoncini Trafilati in Cialda di Brik Saltati al  
Ragout di Agnello e Timo

#### Secondi Piatti

Tournedos di Maiale con Cuore di Tartufo in Salsa  
al Rosso di Corbara servito con Bouquet di  
Verdure Grigliate

Cosciotto di Vitella in Bellavista con Salsa Madre  
e  
Patate al Sale Aromatico

Bowl di Misticanza a Centro Tavola

### Menu

#### Dessert

Cascata di Cioccolato  
con Piccoli Spiedini di Frutta  
Gran Buffet di Frutta Intagliata

Acque Minerali  
Vini Bianco e Rosso Orvieto Classico  
Spumanti Dolce e Secco

Caffè Espresso  
Tavolo dei Liquori

### Cocktail di benvenuto

#### À la Buvette

Flute di Prosecco accompagnato da  
Olive Verdi Spagnole  
Succo d'Arancia  
Succo d'Ananas  
Cocktail dell'Amore  
  
Acque Minerali

#### Isola della Frittura

Verdure Pastellate e Fritte  
Bocconcini di Totano  
Gamberi Croccanti ed Acquadella  
Fritti serviti al Cartoccio

#### En passant

Gamberi in Crosta di Pancetta  
Bocconcini di Pescatrice  
Avvolti in Foglia di Bieta  
Canapes allo Spada Affumicato con  
Marinata di Pomodoro  
Rustico Croccante alle Alici  
Piccolo Vol-au-vent con Cocktail di  
Scampi

#### Angolo delle Crudità

Bellavista di Salmone Selvaggio con  
Bocconcini di Baguette al Burro e  
Erbette

Ostriche euro 2,50 cad.  
Tartufi euro 1,50 cad.

### Antipasti

Carpaccio di Spada e Tonno  
Affumicati con Gambero Reale al  
vapore su letto di Insalatina Novella  
e  
Dressing all'Aceto di Cherry  
  
Terrina di Quaglia e Tartufo Nero  
con Citronette agli Agrumi e  
Pompelmo Rosa

### Primi Piatti

Raviolo al Verde di Spinaci farciti al  
Germano Reale  
padellati al Burro di Fattoria e  
Pistacchi  
  
Tagliolini di Farro Tenero al Ragout di  
Mare  
e Pomodorini Confit

### Menu

#### Secondi Piatti

Suprema di Orata  
Gambero allo Spiedo  
arrostiti e accompagnati da  
Cipolle gratinate e  
Fricassea di Pomodoro e Menta  
  
Nodino di Vitella avvolto nel Porro  
scaloppato e addolcito  
con Salsa Madera e Miele  
Grezzo  
accompagnato da Sformatino di  
Melanzane

#### Dessert

Cascata di Cioccolato  
con Piccoli Spiedini di Frutta  
Gran Buffet di Frutta Intagliata

Acque Minerali  
Vini Bianco e Rosso Orvieto  
Classico  
Spumanti Dolce e Secco

Caffè Espresso  
Tavolo dei Liquori

**Compreso nella proposta :**

- Cena di assaggio per 2 persone (su appuntamento -dal martedì al venerdì.
- Stampa dei menù
- Tableau scritto a mano
- Centro tavola de La Penisola
- Assistenza per l'organizzazione dell'evento

**Escluso dalla proposta :**

- Torta nuziale
- Intrattenimento musicale
- Fuochi artificiali
  
- Gran Buffet di confetti
- L'angolo dei sigari e rum
- Il carrettino dei gelati

**Agevolazioni :**

- Infrasettimanale sconto del 20% sul prezzo di listino;
- Venerdì sera e Domenica sera, sconto del 15% sul prezzo di listino

**Orari del servizio :**

- Pranzo:  
disponibilità della sala dalle ore 13:00 alle ore 18:00
- Cena:  
disponibilità della sala dalle ore 19:30 alle ore 01:00

Per informazioni rivolgersi a:  
Sig. Bicchi Luciano  
C/o Hotel Ristorante La  
Penisola  
Tel. 0744/950521  
Fax 0744/950524  
[info@albergolapenisola.it](mailto:info@albergolapenisola.it)  
Cell. 335/396692



---

Proposte finali