



# MATRIMONIO IN AGRITURISMO

Agriturismo agrimania

Festeggia il tuo  
giorno speciale  
presso di noi qui  
troverai:

LOCATION IMMERSA NEL VERDE

---

PERSONALE QUALIFICATO

---

RETE DI CONTATTI DI  
ALLESTITRICI, FOTOGRAFI E  
MUSICISTI

---

PERSONALIZZAZIONE DEL MENÙ

---

POSSIBILITÀ DI RITO IN LOCO

REALIZZAZIONE DI BOMBONIERE  
GASTRONOMICHE

# I punti di forza:

Nella suggestiva cornice del parco delle Groane, fra natura e tranquillità, agriturismo Agrimania è il punto di riferimento ideale per chi decide di passare il giorno più importante immerso in un'atmosfera di calda accoglienza e bellezza autentica.

Vi troverete in una piccola oasi di pace per degustare i prodotti lavorati e trasformati nella nostra azienda riscoprendo il gusto della genuinità.

Se cercate cibi preparati con passione e ingredienti selezionati, un locale ampio e curato e la possibilità di personalizzare ambiente e menù, vi invitiamo a visionare le nostre proposte. Il nostro staff giovane e dinamico vi accompagnerà nella scelta del menù



The background features a light grey base with large, overlapping organic shapes in muted green and brown. On the left, there are stylized, layered patterns of foliage or branches in shades of grey and brown. A thin, white, wavy line curves across the bottom right portion of the image.

# Proposte di menù

# Menù fragola

-All'arrivo: flûte di Pinot nero spumante brut di Azienda Agricola Bosco longhino (PV) e analcolico al mirtillo.

## *Menù al tavolo:*

-Per iniziare:

-Selezione di formaggi serviti con miele e confetture di nostra produzione.

-Selezione di affettati di nostra produzione e di altre aziende agricole Lombarde serviti con focaccia calda.

Antipasto a scelta tra:

-Tartare di manzo al coltello con zest di lime e tre pepi, servita con chips di cipolle, frutto del capperone e tuorlo fritto.

-Cubo di parmigiana di melanzane con salsa al Parmigiano 48 mesi con pomodoro confit cotto a bassa temperatura e olio al basilico fresco.

-Anello di pane croccante con involtino di zucchine, vellutata di carote e crumble di pomodoro.

## *Due primi piatti:*

-Risotto

-Pasta fresca di nostra produzione.

## *Un secondo piatto con contorno:*

-Secondo di carne realizzato con materia prima selezionata dal nostro allevamento o da altre aziende agricole Lombarde, accompagnato da un contorno di verdure secondo stagionalità.

## *Torta da cerimonia a scelta tra:*

-Crostata di frutta fresca o Torta Chantilly con frutta o al cioccolato accompagnata da buffet di dolci.

-Brindisi al taglio della torta.

-Caffè

-Acqua naturale e frizzante microfiltrata inclusa, 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Azienda agricola Bosco Longhino (PV).



# Menù mirtillo

All'arrivo: flûte di Pinot nero spumante brut di Azienda Agricola Bosco longhino (PV) e analcolico al mirtillo.

## *Antipasto a buffet:*

-Antipasti freddi dello Chef a seconda della stagionalità.

-Selezione di formaggi serviti con miele e confetture di nostra produzione.

-Selezione di affettati di nostra produzione e di altre aziende agricole Lombarde serviti con focaccia calda.

-Dal forno:

mini pizzette e mini focacce con verdure,

la nostra quiche lorainne, riso al salto, millefoglie di patate, soufflé vegetariano.

-Dalla friggitrice:

verdure in pastella soffiata, frittelle alle erbe aromatiche.

## *Proseguiamo al tavolo con:*

### *Due primi piatti:*

-Risotto

-Pasta fresca di nostra produzione.

### *Un secondo piatto con contorno:*

-Secondo di carne realizzato con materia prima selezionata dal nostro allevamento o da altre aziende agricole Lombarde, accompagnato da un contorno di verdure secondo stagionalità.

### *Torta da cerimonia a scelta tra:*

-Crostata di frutta fresca o Torta Chantilly con frutta o al cioccolato accompagnata da buffet di dolci

-Brindisi al taglio della torta.

-Caffè

-Acqua naturale e frizzante microfiltrata inclusa, 1 bottiglia di vino ogni 4 persone.



## ALLESTIMENTO SALA E DURATA RICEVIMENTO

La sala viene allestita con tovagliato di stoffa color ecru e coprisedie color panna.

La durata di servizio è di 7 ore con la possibilità di prolungare la permanenza con un supplemento.

La sala viene riservata in esclusiva per gruppi dagli 80 coperti.



## MATRIMONI SETTIMANALI

PER I MATRIMONI INFRASETTIMANALI DA  
LUNEDÌ A VENERDÌ APPLICHIAMO UNO  
SCONTO DEL 10% SUL TOTALE

# I NOSTRI SPAZI



**SALONE PRINCIPALE**

CAPIENZA DI 120  
COPERTI



**ALLESTIMENTO  
TAVOLA**



**SALETTA**

Capienza di 35/40  
coperti



**GIARDINO ESTERNO**

Area esterna con ampi  
divanetti, sedute, giochi  
per bambini e animali

# I nostri piatti



RISOTTO AL MIRTILLO



FORMAGGI MISTI



ANTIPASTI DEL BUFFET



ENTRÉE DI BENVENUTO



QUICHE LORAINNE



CASERECCE CON  
POMODORINI E PESTO DI  
RUCOLA



CASERECCE AL RAGÙ DI  
ANATRA



RISO AGRUMI E BURRATA

# Personalizzazione dei menù

Pacchetto cocktails **10 consumazioni al costo di 65€**

---

Angolo amari **10 consumazioni al costo di 30 €**

---

Pacchetto vino extra **5 bottiglie al costo di 60€, 10 bottiglie al costo di 120€**

---

Supplemento ora  
extra **200€**

---

Fontana di  
cioccolato **250€**

---

**Possibilità di allestire rito civile in loco da concordare insieme.**

# Visita in location

Vi invitiamo a passare presso la nostra location per conoscere dal vivo gli spazi e lo staff che è a vostra disposizione per personalizzare il vostro evento.





# Grazie

[www.agriturismoagrimania.it](http://www.agriturismoagrimania.it)