



*il vostro Matrimonio,
la vostra Favola...*









GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

GRAND HOTEL SAVOIA

Genova

*Fatevi ispirare
dai protagonisti
delle grandi unioni della
Casata Savoia...*



Filippo e Margherita Di Savoia

GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico e analcolico, minerali

Bicchierini di cous cous alle verdure

Selezione di canapé "Novecento"

Scaglie di Parmigiano "forma"

Morbida di formaggio al basilico

Coni di gamberi in tempura

Focaccia al formaggio alla genovese

Coni di totani fritti

Panissa e cuculli tricolori

Risotto al radicchio trevisano tardivo
e fonduta di Robiola ai tre latti

Lasagnette con asparagi e pescatrice

Filetto di manzo steccato al fois gras con salsa al Porto rosso

Patate al forno profumate al rosmarino

Tortino di melanzane

Sorbetto a piacere

Torta nuziale

Caffè

Nuvole di zucchero

Selezione di vini della Riserva inclusa





Carlotta e Luigi Di Francia

GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

Cocktail rinforzato servito in piedi
Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta
alcolico e analcolico, minerali

Insalatina di piovra, calamari e asparagi all'olio di oliva
Spiedini di caprese al profumo di basilico
Specchio di formaggi e mostarde
Salumi tagliati in bellavista
Coni di gamberi e verdure in tempura
Mini quiches al prosciutto e vegetariane
Cuculli e panissa alla "Vecchia Genova"
Trittico di pesci affumicati all'olio extra-vergine di oliva

Risotto ai funghi di bosco e Bra stagionato
Ravioli al branzino e ragù bianco di pesce

Trancio di salmone in crosta di pane Kamut e timo
Tournedos di manzo in crosta
Patate rosolate al forno
Tortino alle verdure

Buffet pre dessert di frutta fresca e marinata:
Melone marinato al Porto rosso
Carpaccio di ananas e frutti rossi
Tagliata di frutta di stagione

Torta nuziale

Caffè
Nuvole di zucchero

Selezione di vini della Riserva inclusa





Caterina e Leopoldo d'Austria

Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico e analcolico, minerali

Insalata di seppie con olive taggiasche e pomodorini

Sfogliatine al salmone e curry

Selezione di canapé "Novecento"

Mini quiches al prosciutto e vegetariiane

Spiedini di caprese al profumo di basilico

Fantasia di focacce alla genovese

Coni di verdurine in tempura

Fiocco di prosciutto di Parma con grissini all'extra-vergine

Cuculli

Risotto ai sapori del mare

Pansotti della tradizione ligure con salsa di noci

Trancio di ombrina al timo su purea di cipolle dolci al profumo di garofano

Sorbetto

Medaglione di manzo con salsa al Cabernet su erbette saltate

Confit gratin di patate al gruviera della Savoia

Torta nuziale

Caffè

Nuvole di zucchero

Selezione di vini della Riserva inclusa





Agnese e Guglielmo Di Ginevra

GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico e analcolico, minerali

Caesar salad

Soufflè di zucchine

Specchio di formaggi e mostarde

Coni di totanetti e gamberi in pastella

Fantasia di panissa e focacce alla "Vecchia Genova"

Sashimi di salmone marinato all'aneto

Salumi tagliati al coltello

Risotto mantecato al Castelmagno D.O.P.

Ravioli ripieni al branzino serviti al ragù bianco di pesce

Trancio di ombrina ai sapori del Tigullio

Sorbetto

Carré di vitello insaporito alle quattro spezie

Medaglioni di bietoline

Spicchi di patate alle erbe

Carpaccio di ananas al Maraschino

Torta nuziale

Caffè

Nuvole di zucchero

Selezione di vini della Riserva inclusa





Edoardo e Bianca di Borgogna

Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico e analcolico, minerali

Selezione di canapé “Novecento”

Mini quiches al prosciutto e vegetariane

Parma ventiquattro mesi al taglio con schiacciata ligure

Spiedini di caprese al profumo di basilico

Lardo di Colonnata con miele d’acacia su focaccia

Frittelline di baccalà

Fantasia di panissa e focacce alla “Vecchia Genova”

Cappon magro della tradizione genovese

Risotto allo zafferano dell’Etna e caprino di Grotta

Ravioli di cernia al bisque d’astice e scampi

Trancio di branzino del Mediterraneo ai finocchietti e olive taggiasche

Bouquet di legumi sauté

Sorbetto

Filettino di vitello aromatizzato al Madera

Patate rosolate alle erbe fini

Semifreddo al croccantino con coulis ai frutti rossi

Torta nuziale

Caffè

Nuvole di zucchero

Selezione di vini della Riserva inclusa





Amedeo e Violante Di Francia

BUFFET SEDUTI

GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

Aperitivo composto da: spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico e analcolico, minerali

Coni di gamberi e totani in tempura

Scaglie di Parmigiano "forma"

Cacciatorini al taglio

Cuculli alla genovese

Cascata di prosciutto crudo di Parma e frutta di stagione

Salmone norvegese in bellavista

Petali di pesce spada affumicato servito con misticanze al lime

Insalatina di piovra, patate, olive taggiasche, pomodorini e basilico

Carne salada alla trentina con noci, sedano e scaglie di Bagoss

Specchio di verdure grigliate con riduzione al balsamico

Risotto ai calamari e fondente di zucchini novelle

Pansotti alla ligure con salsa di noci

Lasagnette bicolori ai crostacei

Spiedino di pescato misto e gamberoni al rosmarino

Filetto di fassone rosolato in crosta di senape antica

Patate aromatizzate alle erbe fini

Caponata di verdure

Fragole marinate al lime e zucchero grezzo

Tagliata di ananas su specchio

Selezione di piccole bavaresi alla frutta

Torta nuziale

Caffè

Nuvole di zucchero e carello dei digestivi

Selezione di vini della Riserva inclusa





Anna e Lodovico Di Lusignano

Aperitivo a isole Food&Beverage e cucina dal vivo

Champagne, cocktails alla frutta, spremute di agrumi, cocktail Martini, minerali
Ostriche Fine Binic Papillon, Jacques Cadoret, Bretagna aperte dal vivo
Spicchi di limone e aceto di lamponi allo scalogno
Code di gamberi saltate al wok con salsa allo zenzero

Dialogo di crudità:

Gamberi di Santa Margherita e carpaccio di tonno

Salse di soya e speziate agli agrumi

Spoon di creme al formaggio fresche erborinate

Varietà di pinzimoni

Gamberi e merluzzo fritti

Panissa e cuculli

Schiacciata ligure con tartare di fassone

Gazpacho

Crissini all'extravergine e olive con prosciutto di Parma 36 mesi

Antipasto a scelta tra:

Scamponi scottati con coriandoli di pomodoro, basilico, olio al limone, germogli croccanti

OPPURE

Cappon magro e salsa verde

Taglierini freschi con capesante, fasolari, zucchine e salsa ai ricci di mare

Freschissima varietà di pescato:

trancetti di gallinella, rombo, dentice, gambero, seppia, sarda o alice grigliati

Sorbetto a scelta

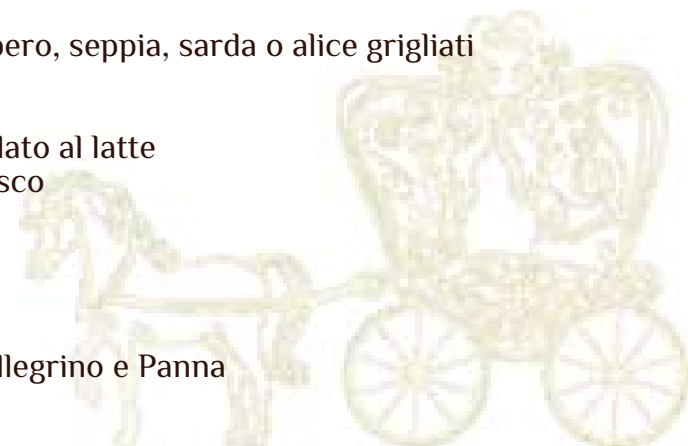
Crema di banana in crosta sottile di cioccolato al latte
su guazzetto caldo ai lamponi e frutti di bosco

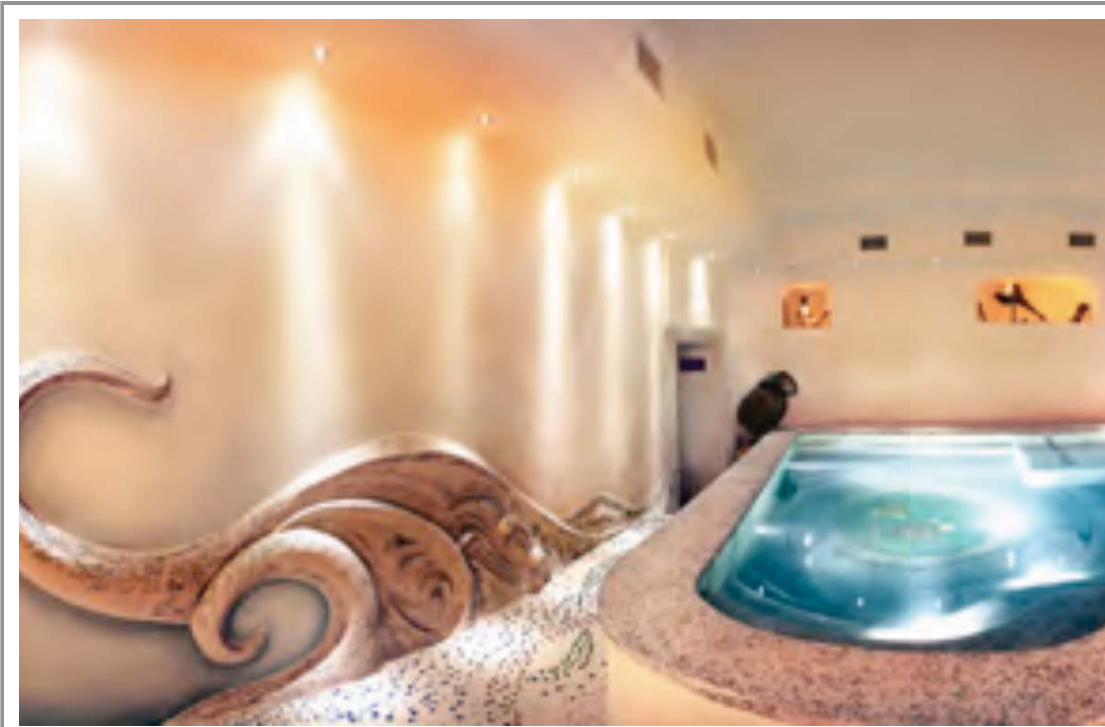
Torta nuziale e piccola pasticceria

Caffè

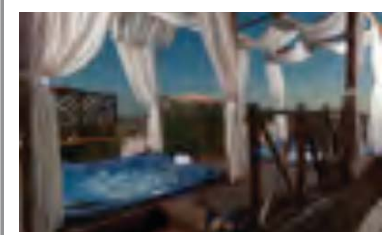
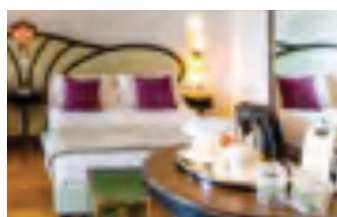
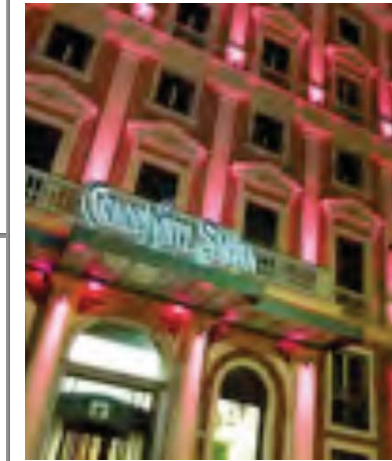
Nuvole di zucchero e carrello dei digestivi

Vini in Selezione da definire, Acqua San Pellegrino e Panna





GRAND HOTEL SAVOIA
Genova



Nelle quotazioni sopra è incluso:

- Scelta del tuo ambiente speciale, dalle sale storiche del Ristorante Novecento alla suggestiva Sala Aurea con l'incantevole vista panoramica dalla nostra Terrazza.
 - Personalizzazione dei menù adattandolo al Vostro gusto e alla stagionalità.
 - Posateria d'argento e bicchieri di cristallo.
 - Scelta del tovagliato.
 - Elaborazione del tableau mariage, stampa dei menù e dei segnatavoli a nostra cura.
 - Allestimento tavolo per esposizione confetti e bomboniere (di vostra fornitura).
 - La vostra playing list in filodiffusione e possibilità di ballo in sala.
 - Possibilità di scatti fotografici all'interno della struttura.
 - Piccolo spazio ad uso esclusivo degli Sposi.
 - Assistenza durante tutte le fasi dell'evento: dalla programmazione al banchetto in sala.
 - Il nostro Giardino dei Pirati a disposizione per far giocare i Vostri invitati più piccoli.
 - Nr. 2 posti auto gratuiti nella nostra area parking.
- La nostra cucina sarà lieta di accontentare anche i palati dei più piccini con deliziosi Menù Baby (i bambini sono free fino ai 3 anni).

Su richiesta, con supplemento:

- Animazione bambini all'interno del nostro Giardino dei Pirati.
- Open bar serale.
- Buffet di dolci e di frutta.
- Scelta alternativa delle sedie rispetto alla nostra proposta standard.
- Centrotavola per ogni tavolo Ospiti.
- Cadeau mariage.
- Simpatici intrattenimenti al tavolo per gli Ospiti (mentalista, prestigiatore, kodak usa e getta, etc.).
- Possibilità per gli Ospiti di usufruire, a pagamento, del nostro parcheggio fino ad esaurimento posti.



GRAND HOTEL SAVOIA
Genova



Il nostro regalo per Voi:

- Prima notte di nozze nella nostra affascinante e misteriosa Suite Segreta.
- Bottiglia di spumante italiano e frutta fresca in camera.
- Servizio di colazione in suite.
- Accesso alla nostra meravigliosa SPA "La Spiaggia Segreta".

I nostri suggerimenti per:

- Servizio di intrattenimento musicale live.
- Decorazioni floreali.
- Servizio fotografico.
- Auto d'epoca o limousine.

