



ENTERPRISE HOTEL WEDDING 2010
Your unconventional wedding

LA PROVA MENU

La prova del menù scelto verrà offerta ai futuri sposi da Enterprise, nei modi e tempi concordati con loro

MENU PERSONALIZZATI

Enterprise stamperà gratuitamente i menù personalizzati del vostro ricevimento con i nomi degli sposi e la data del matrimonio

CENTRITAVOLA FLOREALI

Il centrotavola degli sposi e i centritavola per i tavoli degli invitati saranno offerti da Enterprise. I motivi floreali verranno scelti da Enterprise sulla base dei nostri consueti standard estetici

PARCHEGGIO

Enterprise offre ai vostri invitati la possibilità di utilizzare il nostro parcheggio interno, fino ad esaurimento posti

SERVIZIO NOLEGGIO AUTO DI LUSO SU RICHIESTA

I REGALI DI NOZZE DI ENTERPRISE

Per essere indimenticabile il vostro matrimonio deve riuscire a stupire anche al termine del ricevimento e deve poi poter essere ricordato nel tempo.

È proprio pensando a ciò che Enterprise Hotel ha scelto per gli sposi i suoi regali di nozze:

1- LA PRIMA NOTTE DI NOZZE

Per la prima notte di nozze gli sposi saranno ospiti della nostra miglior suite, dove troveranno ad accoglierli del pregiato champagne e dei fiori per la sposa. Al loro risveglio, potranno inoltre chiedere una ricca colazione in camera offerta sempre da Enterprise

2- L'ALBUM FOTOGRAFICO

Enterprise regala agli sposi un prezioso ed elegante album fotografico completo di custodia, dove poter raccogliere e conservare gli scatti più belli del giorno del loro matrimonio

CONTATTI

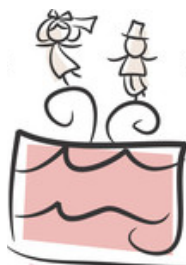
Enterprise Hotel
Corso Sempione 91
20154 Milano

Responsabile Ristorazione:
tel 02 31818727
f.b@enterprisehotel.com

DOVE SIAMO

Enterprise Hotel si trova a due passi dal Parco Sempione e dal castello Sforzesco, luoghi ideali per il vostro servizio fotografico.
Inoltre, è a 5 minuti di distanza dal casello autostradale di "Certosa"





WEDDING MENU 2010

URANO & GEA

Aperitivo composto da:

Spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico
e analcolico, minerali

Sfogliatine di carne e verdure
Selezione di canapé "Sophia's"
Scaglie di grana servito in forma
Olive all'ascolana
Cestini di gamberi e verdure
Ramequins alla svizzera
Mini arancini di riso alla palermitana
Frittatine alle primizie di stagione

Lasagnette di verdure con croccante di prosciutto
di Parma e brodetto ai carciofi

Risotto al limone e bacche di vaniglia

Filetto di manzo steccato al fois gras
con salsa al porto rosso
Patate al forno profumate al rosmarino
Torre di melanzane alla siciliana

Cestino di pasta dolce con sorbetto*

Torta nuziale

Caffè
Nuvole di zucchero

*scelta del sorbetto fra i seguenti gusti:
fragola, mango, ananas, limone

Per persona € 72,00
Selezione di vini della casa inclusa

ZEUS & ERA

Aperitivo composto da:

Spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico
e analcolico, minerali

Sfogliatine di carne e verdure
Selezione di canapé "Sophia's"
Olive all'ascolana
Cestini di gamberi e verdure
Ruota di Asiago scavata
Cacciatorini al taglio
Pettole alla ricotta forte
Ruculetta pastellata
Selezione di vol-au-vent

Ravioli ripieni al branzino serviti al ragout bianco di pesce

Risottino mantecato al Castelmagno d.o.p

Filetto di orata con pomodorini di Pachino,
bottarga e capperi in fiore
Ventaglio di zucchine alla menta

Carré di vitello insaporito alle quattro spezie
e medaglione di bietoline
Spicchi di patate alle erbe

Melone marinato al Porto in touille di pasta dolce
con salsa ristretta all'Offley

Torta nuziale

Caffé
Nuvole di zucchero

Per persona € 86,00
Selezione di vini della casa inclusa

APOLLO & CALLIOPE

Aperitivo composto da:

Spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico
e analcolico, minerali

Sfogliatine di carne e verdure

Selezione di canapé "Sophia's"

Mini quiches al prosciutto e vegetariane

Scaglie di grana servito in forma

Olive all'ascolana

Cestini di gamberi e verdure

Salvia gigante fritta

Fiocco di prosciutto di Parma

Tortelli di patate alla crema di funghi porcini e timo

Risotto alla mela verde e spumante

Medaglioni di rana pescatrice e prosciutto crudo di Parma

Purea di cipolle dolci al profumo di garofano

Fracosta di manzo con salsa al barolo ed erbette all'aglio

Confit gratin di patate al gruviera Dauphinoise

Torta nuziale

Caffé

Nuvole di zucchero

Per persona € 82,00

Selezione di vini della casa inclusa

AFRODITE & ARES

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

Selezione di canapé "Sophia's",
Mini quiches al prosciutto e vegetariane,
Cestini di gamberi e verdure
Patanegra al taglio con crostini di pane casereccio
Spiedino di mozzarella con pomodorini e basilico
Lardo di Colonnata con miele d'acacia su blinis di patata

Petali di pesce spada affumicato e gamberone marinato
agli agrumi di Sicilia

Risottino con zafferano etneo e caprino di Monte Vecchia

Pennette condite alla bisque d'astice e granseola

Trancio di branzino del Mediterraneo
Ai finocchietti e olivelle
Macedonia di legumi sauté

Filettino di vitello aromatizzato al Madera
Patate rosolate alle erbe fini

Touille di ananas con sorbetto al mandarino

Torta nuziale

Caffè
Nuvole di zucchero

Per persona € 92,00
Selezione di vini della casa inclusa

STIGE & PALLANTE
(formula buffet)

Aperitivo composto da:

spumante, vino bianco, cocktail di frutta alcolico
e analcolico, minerali
Olive all'ascolana
Scaglie di grana
Cacciatorini al taglio
Dry snacks

Menù composto da:

Cascata di prosciutto crudo di Parma e melone (se di stagione)
Salmone norvegese in bellavista
Petalì di pesce spada affumicato servito con misticanze al lime
Insalatina di piovra, patate, olive taggiasche, pomodorini e basilico
Spicchio di gorgonzola dolce con sedano verde e noci
Specchio di carne affumicata con rughetta e lamelle di Parmigiano
Specchio di verdure grigliate con riduzione al balsamico

Riso "creola" ai frutti di mare e zafferano
Crespelline alla ricotta ed erbe
Pennette con broccoli e pancetta croccante

Spiedino di gamberoni al rosmarino
Filetto di bue rosolato in crosta di senape antica
Patate aromatizzate alle erbe fini
Flan 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

Per persona € 84,00
Selezione di vini della casa inclusa

Questo buffet è consigliato per un minimo di 70 invitati

ADE & PERSEFONE
(COCKTAIL RINFORZATO - servito in piedi)

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

Scaglie di grana servito in forma, olive all'ascolana
Cestini di gamberi e verdure
Specchio dei nostri formaggi e mostarde
Cascata di prosciutto di Parma e melone
Insalatina di piovra alla mediterranea
Spiedino di mozzarelline e pomodorini
Selezione di verdure alla gratella profumate al basilico

Risotto ai calamari e fondente di porri novelli
Garganelli con porcini e basilico

Pasticceria mignon
Fragole marinate al lime e zucchero grezzo

Torta nuziale

Per persona € 52,00
Selezione di vini della casa inclusa

ELIO & PERSEIDE
(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 d'oliva
Olive all'ascolana
Cestini di gamberi e verdure
Specchio dei nostri formaggi e mostarde
Cascata di prosciutto di Parma e kiwi
Ruota di Asiago
Salame Felino al taglio
Bresaola della Valtellina con rughetta e pompelmo
Trittico di pesci affumicati all'olio extravergine e aneto

Riso "creola" ai frutti di mare e zafferano
Garganelli con pecorino e maggiorana

Spiedino di gamberoni al rosmarino
Tournedos di manzo alla senape antica
Patate rosolate al forno
Tortino alle verdure

Pasticceria mignon
Fragole marinate al lime e zucchero grezzo
Tagliata di ananas su specchio

Torta nuziale

Per persona € 66,00
Selezione di vini della casa inclusa