



ADRIA ANKARAN

HOTEL & RESORT

CATALOGO NUZIALE



Fin dai tempi degli antichi greci, secondo la leggenda, Ancarano fu dimora delle ninfe marine.

Eufermo, la loro regina, prima che fosse derubata da Zeus della sua immortalità e che sparisse tra le onde del mare, aveva predetto che questo luogo sarebbe stato testimone dei più lieti eventi.

E la predizione si è avverata.

CERIMONIA NUZIALE

La cerimonia nuziale può aver luogo in vari punti del complesso alberghiero:

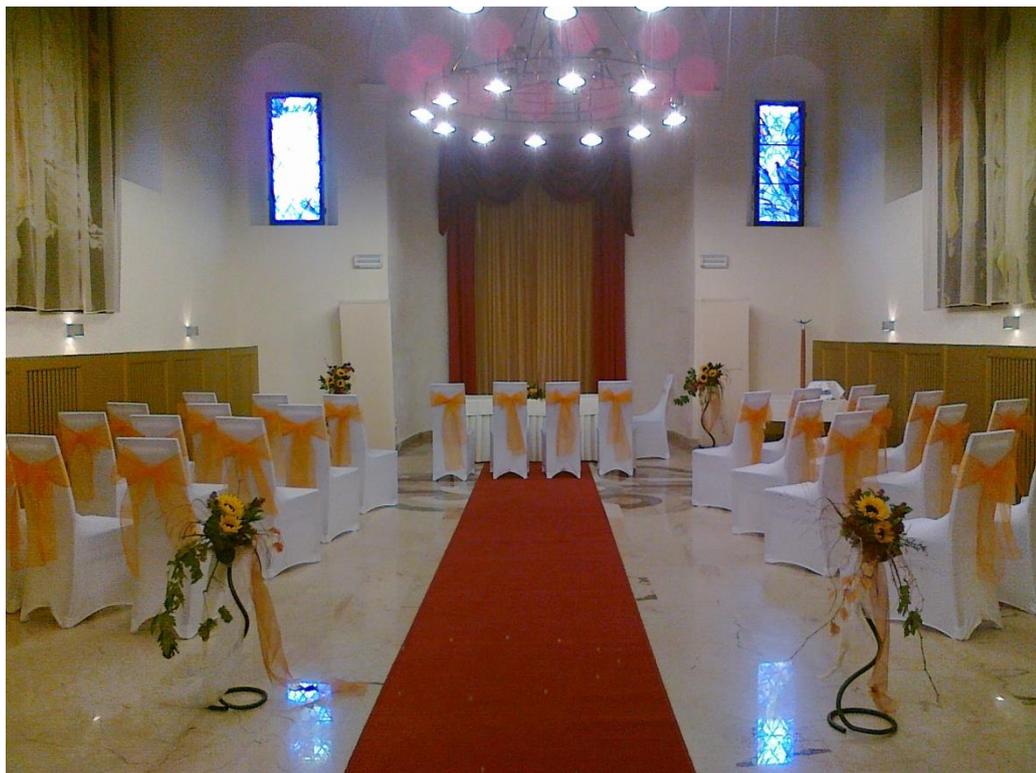
- Nel parco mediterraneo



- Nell'atrio



- *Nell'ex cappella del monastero*



- *Sul molo*



TRASPORTO

*Per il tragitto al luogo della cerimonia nuziale potete usare
la carrozza*



*oppure
la Cadillac*



COCTAIL PARTY

Menù I (stuzzichini freddi)

*Salsiccia di Kranj, cotta nel Terrano, con rafano
Rotoli di pollo con formaggio Tolminc e pesto di aglio selvatico
Zucchine grigliate con ricotta casereccia e olio di zucca
Prugne farcite con formaggio di capra e miele
Pomodorini ciliegini ripieni con ricotta alle erbe
Involtini di bietola con funghi porcini e gamberi*

*Mignon al cioccolato
Mignon alla frutta
Mini potizza (dolce alle noci)
Spiedini di frutta*

Menù II (stuzzichini freddi)

*Tartine vegetariane
Tartine miste con prosciutto crudo, salame e coppa
Blinis di grano saraceno con salmone
Rotolini di cavolo cappuccio con carne di maiale affumicata
Spiedini di pollo all'ananas
Prugne secche in crosta di pancetta croccante
Palline di formaggio con semini*

*Spiedini di frutta con formaggio
Mignon al cioccolato
Mignon alla frutta*

Selezione di frutta fresca

Menù III (stuzzichini freddi)

*Panino con trota affumicata
Involtini di bietola con funghi porcini e gamberi
Spiedini con olive e formaggio Tolmino
Asparagi marinati all'aceto balsamico
Prugne secche in crosta di pancetta croccante
Rotolini di prosciutto affumicato con salsa di rafano alle mele
Insalata di polpo con tartara di verdure
Rotolini di melanzane marinati con formaggio di capra e filetti di pomodoro
Zucchine ripene con ricotta alle erbe e olio di zucca*

*Mousse di amarene in bicchierini
Spiedini di frutta
Mignon al cioccolato
Mignon alla frutta*

RICEVIMENTO NUZIALE

Per il ricevimento nuziale abbiamo a disposizione:

- *Il Ristorante Convent (fino a 50 persone)*



- *La Sala di vetro (fino a 170 persone)*



MENÙ NUZIALE

Menù I

Insalata mediterranea con carpaccio di tonno

Zuppa di porro

Filetto di orata su letto verde

Sorbetto di lamponi alla melissa

Medaglione di vitello su verdura "julienne"
Riso in bianco con burro

Taglio della torta nuziale

Dopo la mezzanotte, minestra o stufato (da concordare)

Menù II

Petto di anatra affumicato

Zuppa di funghi

Tris di risotti ai frutti di mare

Sorbetto di lime

Filetto "Wellington"

Patate alla dauphinoise

Verdura rosolata con burro

Taglio della torta nuziale

Dopo la mezzanotte, minestra o stufato (da concordare)

Menù III

Paté di oca su spuma al melone e salume di cervo

Brodo di manzo con gnocchetti di semolino

Filetto di trota alle mandorle e

alla salsa di champagne

Sorbetto di mela verde

Filetto di capriolo in salsa alle bacche di ginepro

Štruklji (Involtini alla ricotta)

Insalata

Taglio della torta nuziale

Dopo la mezzanotte, minestra o stufato (da concordare)

REGALO PER I NOVELLI SPOSI:

- *Pernottamento nella suite presidenziale*
 - *Colazione in camera*
- *Parcheggio gratuito per tutti gli invitati*
- *Uno sconto aggiuntivo del 10 % sui prezzi di listino dell'hotel*

Per eventuali domande, telefonateci o mandateci un'e-mail:

Jože Oplotnik, responsabile del settore ristorativo

Tel.: +386 5 663 7300

Cell.: +386 31 771 700

e-mail: joze.oplotnik@adria-ankaran.si

hotel@adria-ankaran.si

www.adria-ankaran.si

