

# MATRIMONIO AL "GRAND HOTEL"



ELEGANZA DEGLI SPAZI &  
PROFESSIONALITA' DELLO STAFF  
... scoprite le nostre promozioni!



## UNA LOCATION D'IMPATTO

Eleganti sale, allestite con gusto e attenzione ai dettagli per sorprendere i vostri invitati ancor prima del servizio!

## PERSONALE QUALIFICATO

Il servizio viene svolto da staff altamente professionale.

Il nostro maitre seguirà tutto l'andamento del ricevimento per assicurarvi un servizio impeccabile

**La cucina è rigorosamente interna, non si accettano catering.  
Tutte le pietanze sono preparate al momento dal nostro Chef !**



# LE NOSTRE SALE



**SALA PIRAMIDE**  
Fino a 160 persone



**SALA ANIENE**  
Fino a 230 persone



**SALA TEVERE**  
Fino a 350 persone



**SALA GRANDUCA**  
Fino a 90 persone



# L'APERITIVO DI BENVENUTO

Un ricco buffet per intrattenere  
gli ospiti nell'attesa che arrivino gli  
sposi ...

Da svolgere nella nostra zona bar  
o a bordo piscina nei mesi estivi...







# Qualche scatto dei nostri buffet







# LA NOSTRA OFFERTA

a partire da 70 € per persona  
per ricevimenti di minimo 50 persone

In tutti i menù troverete incluso:

- Il costo dell'IVA
- Affitto della sala ristorante in esclusiva
- Tovagliato, ceramiche e posateria linea "basic"
- Centro tavola non fiorito
- Stampa menù con possibilità di personalizzazione
- Utilizzo del nostro tableau con possibilità di personalizzazione

Suite per gli sposi per la prima notte di nozze...  
e accesso alla nostra TIBI Sensory Wellness & SPA il giorno della  
partenza!

E ora uno sguardo ai **MENU'**...

# Menù Zaffiro

€ 70 per persona

Aperitivo a buffet composto da:

Tagliere di salumi assortito, Pancetta arrotolata, Spianata romana,  
Bruschette miste (pomodoro e paté di olive)  
Tartine al salmone, Fantasia di mare in conchiglia, Impepata di cozze  
Arancini mignon misti (al ragout, alle piccole verdure), Sfoglie di patate  
fritte al pepe nero, Zeppole al salmone, Crocchette di patate, Perline di  
patate al gusto di formaggio e cipolla, rustici.  
Ricotta di pecora infornata con composta di pomodori verdi,  
Formaggio primo sale con rucola, Girella di mozzarella

Menù servito in sala ristorante:

Risotto carnaroli con punte di asparagi, burrata e fiori di zucca  
Tortelli di ricotta e ortica al profumo di pomodoro e salvia  
\*\*\*

Cosciotto di vitello arrosto con passatina di funghi porcini  
Patate novelle al rosmarino  
Timballetto di spinaci al parmigiano  
\*\*\*

Macedonia di frutta fresca di stagione  
\*\*\*

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco & Vino rosso della nostra cantina  
Prosecco e Caffè

PROMO: Con un supplemento di soli 5€ per persona, in più: tagliata di  
frutta e buffet di dolci





# Menù Rubino

€ 83 per persona



Aperitivo a buffet composto da:

Tagliere di salumi assortito, Pancetta arrotolata, Spianata romana, Bruschette miste (pomodoro e paté di olive), Tartine al salmone, Fantasia di mare in conchiglia, Impepata di cozze, Arancini mignon misti (al ragout, alle piccole verdure), Sfoglie di patate fritte al pepe nero, Zeppole al salmone, Crocchette di patate, Perline di patate al gusto di formaggio e cipolla, rustici, Ricotta di pecora infornata con composta di pomodori verdoni, Formaggio primo sale con rucola, Girella di mozzarella

Menù servito in sala ristorante:

Risotto acquarello ai carciofi con fonduta di parmigiano e noci  
Paccheri freschi con mazzancolle, guancia e pomodorini

\*\*\*

Duetto di salmone e calamari gratinati al pane profumato al basilico  
Insalata mista di stagione

\*\*\*

Sorbetto al limone

\*\*\*

Cosciotto di vitello in bellavista con salsa di asparagi e marsala  
Patate duchessa

\*\*\*

Coppa di ananas al maraschino e gelato alla crema

\*\*\*

Torta nuziale

Acqua minerale, Vino bianco & Vino rosso della nostra cantina  
Prosecco e caffè

PROMO: Con un supplemento di soli 5€ per persona, in più: tagliata di frutta e buffet di dolci



Aperitivo a buffet composto da:

Prosciutto crudo alla morsa, Tagliere di salumi assortito, Pancetta arrotolata, Spianata romana, Bruschette miste (pomodoro, paté di olive, patè di carciofi, con n'duja) Tartine al salmone, Fantasia di mare in conchiglia, Impepata di cozze, Insalata di moscardini con sedano bianco e cannellini, soppressa di polipo, polipetti affogati alla marinara, Arancini mignon misti (al ragout, alle piccole verdure), Sfoglie di patate fritte al pepe nero, Zeppole al salmone, Crocchette di patate, Perline di patate al gusto di formaggio e cipolla, Frittellini di bianchetti e ricotta, Mozzarella in carrozza, Cubettini di fontina dorati e fritti, rustici, Caponata di melanzane, Torte rustiche miste con verdure, Fantasie di verdure gratinate, Ricotta di pecora infornata con composta di pomodori verdoni, Primo sale con rucola, Girella di mozzarella, Tagliere di formaggi con miele di castagno, Tagliata di mozzarella con arance navel e ananas, Spiedini di provola dolce e fragole.

Menù servito in sala ristorante:

Tonnarelli con code di scampi, fiori di zucca e pomodorini datterini  
\*\*\*

Orecchiette con guanciale, pecorino e fave  
\*\*\*

Branzino arrosto con salsa al limone e basilico  
Insalatina mista di stagione  
\*\*\*

Sorbetto al cedro e prosecco  
\*\*\*

Tagliata di manzo alla griglia con verdure alla brace e olio di frantoio  
\*\*\*

Torta nuziale

Grand buffet di dolci, Taglia di frutta fresca, Angolo dei sigari e rum

Acqua minerale, Vino bianco & Vino rosso della nostra cantina  
Prosecco e caffè



**Menù Smeraldo**  
€ 95 per persona



# Menù Diamante

€ 105 per persona

## Aperitivo a buffet composto da:

Prosciutto crudo alla morsa, Tagliere di salumi assortito, Pancetta arrotolata, Spianata romana, Bruschette miste (pomodoro, patè di olive, patè di carciofi, con n'duja), Tartine al salmone, Fantasia di mare in conchiglia, Impepata di cozze, insalata di moscardini con sedano bianco e cannellini, soppresa di polipo, Polipetti affogati alla marinara, Arancini mignon misti (al ragout, alle piccole verdure), Sfoglie di patate fritte al pepe nero, Zeppole al salmone, Crocchette di patate, Perline di patate al gusto di formaggio e cipolla, Frittellini di bianchetti e ricotta, Mozzarella in carrozza, Cubettini di fontina dorati e fritti, Rustici, Caponata di melanzane, Torte rustiche miste con verdure, Fantasie di verdure gratinate Ricotta di pecora infornata con composta di pomodori verdoni, Primo sale con rucola, Girella di mozzarella, Tagliere di formaggi con miele di castagno, Tagliata di mozzarella con arance navel e ananas, Spiedini di provola dolce e fragole.

## Menù servito in sala ristorante:

Paccheri freschi con gamberi rosa, guanciaie e vongole veraci  
\*\*\*

Cappellacci di melanzane e scamorza al fior di pomodoro  
\*\*\*

Filetto di orata e mazzancolle grigliate con emulsione di cedro e timo  
Insalatina mista di stagione  
\*\*\*

Sorbetto al mandarino  
\*\*\*

Filetto di manzo arrosto su letto di rucola e scaglie di Grana  
Patate novelle al rosmarino  
\*\*\*

Torta nuziale

Grand buffet di dolci, Taglia di frutta fresca, Angolo dei sigari e rum

Acqua minerale, Vino bianco & Vino rosso della nostra cantina  
Prosecco e caffè





## I SERVIZI AGGIUNTIVI:

Possibilità di prenotare: confettata, photoboot, musica dal vivo, allestimento floreale, centritavola fioriti, intrattenimento per bambini e tanto altro...





UN  
EVENTO

*Indimenticabile*

*Il Vostro giorno*

*più bello*

*al*

*Grand Hotel*

*Duca d'Este*





**Siamo a completa disposizione  
per elaborare preventivi personalizzati.**

**I nostri contatti:**

***Grand Hotel Duca d'Este  
Via Nazionale Tiburtina 330  
Tivoli Terme (RM)***

**Federica Di Fausto  
Direzione commerciale**

**Tel. 0774/388552**

**Email [f.difausto@ducadeste.com](mailto:f.difausto@ducadeste.com)**