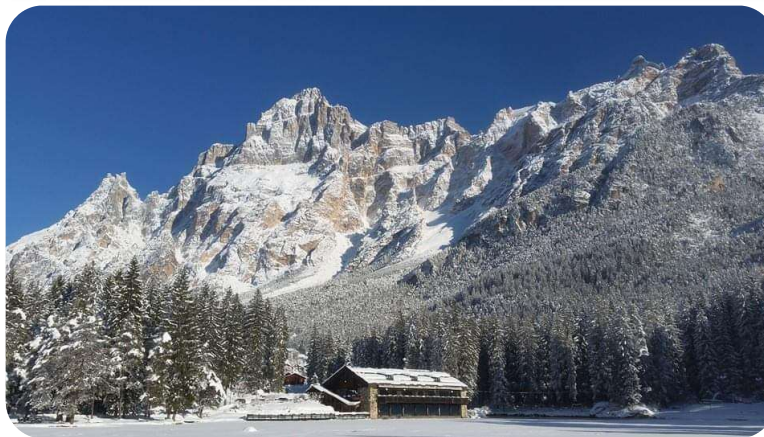


Nozze sulle Dolomiti

Cortina D'Ampezzo – San Vito di Cadore



Per un matrimonio indimenticabile come tu vorresti!

For a wedding experience as unique as you are

MYTHOS SRL – Sede operativa: lago Mosigo, 71 – 32046 San Vito di Cadore (BL)

Italia Tel. +39 0436 9410

e-mail: info@chaletallagocortina.it - web: www.chaletallagocortina.it



La Sala

Una sala elegante e accogliente dotata di una parete modulare che all'occorrenza trasforma il locale in due sale più intime e accoglienti per ospitare eventi di piccoli e grandi numeri.

Spettacolari vetrate per disperdere il vostro sguardo tra il Gruppo del Sorapis e il Monte Pelmo e rilassarvi guardando le acque del lago Mosigo.

Troverete cortesia ed un servizio attento, cucina eccellente ed un'ottima scelta di vini serviti in una splendida atmosfera.

Cura ed attenzione per ogni esigenza alimentare

220 posti

La Terrazza

La terrazza tra il Monte Pelmo e il Monte Antelao in legno sopra le acque del lago Mosigo è l'ideale per l'aperitivo ed il taglio della torta sia d'estate che d'inverno.

Oppure per un Cocktail Buffet in linea con le ultime tendenze per i rinfreschi nuziali

120 posti



Le Nostre Camere

Un'oasi naturale dove tutte le 10 camere sono silenziose e romantiche, un po' mansardate per concedersi dei momenti unici, per un sonno imperturbabile.

Tutte le stanze dello Chalet sono molto accoglienti e arredate con i mobili del tipico artigianato locale



Il Giardino

Il Luogo ideale per l'aperitivo di Benvenuto da offrire ai tuoi ospiti.
Circondato da tutta la meraviglia della Catena del Sorapis, il nostro giardino si adatta pienamente per essere sfruttato per ogni momento del vostro evento, inclusi matrimoni civili. Per rendere dinamica e distribuita in diverse situazioni l'intera festa
Liberate la Vostra immaginazione



Menu

Aperitivo e Antipasto a buffet

Spumante metodo classico
Aperitivo Analcolico – Bellini

Fritture assortite:
Pizzette – Sfogliatine
Panzerottini
Olive all'ascolana
Verdure pastellate

Selezione di Salumi e Formaggi con Mostarde e Miele
Spiedini di Fior di latte e Ciliegine
Carpaccio di Carne Salada con Rucola e petali di Grana
Gelosie alla Valdostana
Mix di Frittatine al forno
Polpettine Vegetariane
Fagottino di Bresaola con Caprino e erba cipollina
Salmone Marinato
Insalata di Gamberi

Angolo del Pesce - Extra

Alici marinate – Branzino Marinato agli Agrumi
Pepatella di Cozze (Bianco o Rosso) – Cozze Grattinate
Carpaccio di Pesce Spada con Croccante di Finocchio e Arance
Polipetti alla Luciana
Insalata di polipo alla Napoletana o alla Mediterranea (cipolla di Tropea, pomodorini e basilico)
Baccalà Mantecato con Polenta
Crudités di pesce
(tartare di Tonno, Ostriche, Cozze, Canolicchi, Vongole, Scampetti)

Amuse Bouche

Facoltative

Mini Tartare di Angus
con Crumble di Cioccolato e Porcini
con Cipolla Caramellata

Flan di Spinaci
con fonduta di Malga

Fiore di Zucca con Ripieno
di Mozzarella e Acciughe

Polentina Morbida
Con Funghi Porcini

Millefoglie di Carasao
con Carciofo Croccante

Gamberi in Spiedo
Ripassati in padella al Cognac

(alcuni prodotti si troveranno a seconda della stagione)

Primi

Ravioloni con ripieno a scelta:

Alle ortiche, Con Speck e Noci, Con ragù di gamberi *(con la pasta nera)*,

Radicchio e Taleggio con fonduta *(con la pasta rossa)*

Risotto a scelta:

Carciofi, Zucca, Punte di Asparagi, Funghi Misti, al Peperoncino,

Mirtilli e Speck, Basilico e Scamorza, Taleggio e Pere

Limone e Mascarpone, Limone e Rosmarino, Trevisana e Mele

Paste Fresche:

Calamarata con Seppie e Cozze, Paccheri con Scampetti, cozze e vongole

Paccheri al Sugo di Scampi, Garganelli al ragù di Cervo, Garganelli con Verdurine Spadellate

Crespelle a scelta:

Royal *(alle verdure)*, alla Bolognese, alla Trevisana *(con radicchio, salsiccia e fonduta)*

di mare, *(polipo e pesto alla genovese)*

Secondi

Roast Beef di Scottona
con Rucola e Petali di Grana 18 mesi

Cosciotto di Vitello Flambé e Patate al
Profumate al Rosmarino

Filetto di Vitello Bardato allo Speck
in Crosta di Pane con Salsa bordolese

Filettino di Maialino
Bardato allo Speck con mache di Patate al Timo

Arrosto di Tacchino ai 4 Pepi
con Tortino di Spinaci

Costolette di Cervo al Balsamico e Ribes Rosso
in Crosta di Puccia e cestino di verdure in Pastella

Turbante di Branzino
Con Trevisana e Pomodori Confit
o
con Patate e Olive Taggiasche

Darma di Salmone Gratinato
alla Griglia

Filetto di Orata
in Crosta di Pane o Gratinato

Filetto di Baccalà Gratinato
Su Vellutata di Zucchine alla Scapece

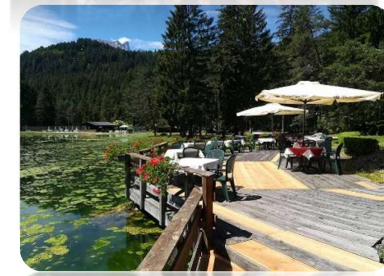
Sala “Il Covo”

Una sala rustica, fatta in pietra
ideale per concludere in allegria il vostro matrimonio.
Dotata di area da ballo con impianto suoni e luci da discoteca.

Al centro della sala domina un bancone Bar
dove i Vostri ospiti potranno degustare squisiti cocktail
e nostrane birre alla spina.

Per chi desidera trattenersi e festeggiare alla grande
si può offrire agli ospiti uno “show cooking”
con la nostra spettacolare padella
a partire da un minimo di 35/40 persone.

E' possibile affittare la sala
o per chi decide di offrire la spaghetтата
sarà inclusa nel prezzo.



La Cura di Ogni Dettaglio

Il Servizio

Organizziamo ogni evento in modo da renderlo unico ed offriamo ai nostri ospiti la possibilità di sceglierne e curarne ogni aspetto.
Il Servizio può essere fatto al Buffet, alla Francese, oppure al tavolo, con particolare cura per la presentazione di ogni singolo piatto.

Gli Allestimenti

Anche le sale cambiano aspetto a seconda delle esigenze e dei desideri degli Sposi.
Offriamo infatti, la possibilità di modificare i colori del tovagliato, e dei decori all'interno della sala, sia nei buffet che nei centrotavola.
la nostra, dal colore rosso originale, sedie e tendaggi, la possiamo trasformare completamente in bianco tovagliato e copri sedia.

I Tavoli

A seconda della sala scelta, del tipo di servizio e del numero di ospiti, possiamo prevedere diverse disposizioni per i tavoli e per i buffet.
Possiamo realizzare un unico tavolo, oppure più tavoli di varie dimensioni, rettangolari o tondi, il tutto naturalmente ad hoc per il tipo di evento.

I servizi presenti:

Cena di degustazione del Menù nuziale *(gratuita se si conferma la sala)*
Design & Styling dell'evento
Menù, Segnaposto e Tableau Mariage *(a pagamento se si sceglie un tema particolare)*
Menù speciali per i più piccoli
Menù per particolari necessità dietetiche, intolleranze e allergie
Accoglienza e assistenza per gli ospiti
Prima notte di nozze in hotel per chi sceglie di festeggiare con Noi.
Possibilità di rito civile gratuito nei nostri giardini fronte lago
Parcheggio per gli invitati

I servizi extra

Confettata
Open bar
Degustazione di sigari con abbinamento di distillati
Musica & Siae (Band e/o DJ)
Baby-sitting
Animazione per i bambini
Auto con conducente
Camere per gli invitati

