

2025

Sposi



TENUTA
VALCURONE[®]
— MONTEVECCHIA · ITALY —

**Carissimi Sposi,
vi ringraziamo per averci
interpellati per realizzare
un evento così importante.**

**Di seguito vi indichiamo
le informazioni
per organizzare il vostro
evento presso di noi.**



VISITA LOCATION

È possibile fare il sopralluogo della nostra Location esclusivamente previo appuntamento.

Si consiglia il primo sopralluogo in orari con luce solare, per poter così visionare al meglio tutti gli spazi all'aperto.

ESCLUSIVA INTERA LOCATION

Ospitiamo un solo matrimonio al giorno.

(Capienza massima 160 posti)

NUMERO OSPITI MINIMO DA GARANTIRE

Dal lunedì al giovedì minimo 40 persone paganti.

Venerdì minimo 60 persone paganti.

Sabato, solo servizio pranzo, minimo 80 persone paganti.

In caso di numeri inferiori, la differenza fino a raggiungere il numero minimo da garantire, verrà conteggiata a 40 euro/ps.

Sabato a cena, la Domenica e i festivi non si effettuano matrimoni.

COSTO LOCATION (iva compresa)

Dal Lunedì al Giovedì **1100 euro**

Venerdì **1600 euro**

Sabato solo servizio pranzo **2200 euro**

ORARI E SPAZI DISPONIBILI

Servizio pranzo

Spazio veranda e giardino disponibili dalle 12.30 alle ore 20.30.

Possibilità di extra time in veranda/giardino oppure in cantina fino alle ore 22.00. Costo **300 euro**

Servizio cena

Spazio veranda e giardino disponibili dalle 16.30 alle ore 23.30,

cantina dalle 23.30 alle 24.00 per angolo bomboniere (no extra time)

MISE EN PLACE

Tavoli rettangolari con tovagliato cotone crema e centrotavola vasetto rosmarino, tovagliolo in tinta.

Sottopiatto in legno "Tenuta Valcurone".

Un menu per ogni commensale (stampa standard "Tenuta Valcurone").

Tavolo sposi in legno a vista.



MUSICA E DIVIETI

La musica è ammessa con il limite massimo di 70 db.

È vietato l'uso di percussioni, anche acustiche e di microfoni; è obbligatorio per legge il permesso SIAE che dovrà essere richiesto all'ufficio di Merate.

Per il servizio pranzo è possibile avere la musica durante l'aperitivo, al taglio torta ed in cantina dalle 19 alle 21.

Per il servizio cena solamente durante l'aperitivo.

È vietato l'uso di percussioni, anche acustiche e di microfoni; è obbligatorio per legge il permesso SIAE che dovrà essere richiesto all'ufficio di Merate.

In alternativa, la nostra struttura dispone di impianto filodiffusione per musica di sottofondo in veranda.

È vietato far volare lanterne cinesi e oggetti simili; sono vietati fuochi pirotecnici. Non è consentito l'uso di palloncini ad elio. Durante la cerimonia simbolica è vietato il lancio del riso, coriandoli o petali di stoffa-carta in tutta la struttura.

FORNITORI ESTERNI IN ESCLUSIVA

Per rendere ancor di più speciale il Vostro giorno e per rimanere nel nostro mood, Tenuta Valcurone ha deciso di affidare i seguenti servizi in esclusiva a dei professionisti esterni.

Nel caso foste interessati, di seguito vi indichiamo i loro contatti:

Musica

Biancovinile Events – tel. 349 6623256 – info@biancovinile.com
www.biancovinile.com

Ettore Cappelletti – tel. 349 1718574 – ektor85@hotmail.it

Animazione bimbi

Carolina Chissotti – tel. 338 1391937 animarteatro@gmail.com
www.animarte.it

Ilaria Peduzzi – tel. 340 4662763 – fuoridifesta@hotmail.it

NB: per i servizi sopra descritti non è quindi possibile portare altri fornitori.

FOTOGRAFO CONSIGLIATO

Federico Bontempi Wedding - tel. 347 7028381

- info@federicobontempi.it - federicobontempi.it/wedding





FORMULA MATRIMONIO

“Ristorante”

(solo servizio pranzo)

Se invece desiderate un matrimonio più “SMART”,
di seguito vi indichiamo gli orari e gli spazi disponibili.

Spazio veranda e giardino disponibili dalle 12.30 alle ore 18.00

Spazio cantina disponibile dalle ore 18.00 alle 19.30

Per chi sceglie la formula “RISTORANTE”, non verrà addebitato
il costo della location.

.....

MODALITÀ DI PRENOTAZIONE

Per prenotare la data si richiede il versamento di una caparra
confirmatoria di soli 10,00 euro a persona.

Dopo il versamento della caparra la data verrà bloccata ed i futuri
sposi verranno poi contattati per effettuare una prova menu
gratuita per due persone.

Entro sette giorni dalla prova del menu, è richiesta la conferma del
menu definitivo ed il versamento di una seconda caparra del 30%
calcolata sul numero indicativo di ospiti previsti.

Il numero di menu che dovrà essere effettivamente corrisposto
sarà quello confermato dieci giorni prima della cerimonia.

.....

**Per fissare l'appuntamento della visita alla nostra location
e/o per ulteriori informazioni potete contattarci via email a
eventi@tenutavalcurone.it**

*Cordiali saluti
Staff Tenuta Valcurone*



PROPOSTA

Salvia

€ 90,00

a persona iva compresa

€ 40,00

menu bimbi da 3 a 8 anni

*(accesso angoli buffet,
un primo, un secondo, sorbetto,
torta nuziale)*

€ 40,00

menu staff



TENUTA
VALCURONE
— MONTEVECCHIA · ITALY —

Salvia

BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone
Cocktail analcolico alla frutta
Acqua Naturale e frizzante

.....

BUFFET

Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti
Mini hamburger di salame brianzolo
Bignè con mousse di caprino
di Montevécchia
Insalatina di pollo e parmigiano
con salsa caesar
Gazpacho di pomodoro, stracciatella
e crostini di pane

Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane
artigianale, alle noci e alle olive
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza
Pancetta steccata
Salame Brianzolo
Coppa stagionata

.....

AL TAVOLO

Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di
Montevécchia, spumante Cantine
Valcurone e jus di vitello;

Risotto al pomodoro, mascarpone
e capperi;
Risotto al pesto di erbe di stagione,
lamponi e polvere di caffè.

Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno
Felicetti", crema di piselli, pomodorini
confit e stracciatella;
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo,
verdure dell'orto e burrata;
Gnocchetti di patate, ragù bianco
di vitello, timo, frutti rossi.

Secondo piatto a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata
alle cipolle, fagiolini e pancetta;
Faraona, patate novelle e verdure
di stagione.
Manzo alla California, coste olio, aglio
e peperoncino.

Sorbetto al limone

Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,
Limoncello, Grappa bianca

PROPOSTA

Rosmarino

€ 100,00

a persona iva compresa

€ 40,00

menu bimbi da 3 a 8 anni

*(accesso angoli buffet,
un primo, un secondo, sorbetto,
torta nuziale)*

€ 40,00

menu staff



TENUTA
VALCURONE
— MONTEVECCHIA · ITALY —

Rosmarino

BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone
Cocktail analcolico alla frutta
Acqua Naturale e frizzante

Angolo dello spritz

BUFFET

Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti
Mini hamburger di salame brianzolo
Bigné con mousse di caprino
di Monteverchia
Insalatina di pollo e parmigiano
con salsa caesar
Gazpacho di pomodoro, stracciatella
e crostini di pane
Tartare di manzo, salsa agro e porro
croccante
Crema di carote, zenzero, mandorle
e cipolline

Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane
artigianale, alle noci e alle olive
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza
Pancetta steccata
Salame Brianzolo
Coppa stagionata

AL TAVOLO

Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di Monteverchia,
spumante Cantine Valcurone e jus
di vitello;
Risotto al pomodoro, mascarpone
e capperi;
Risotto al pesto di erbe di stagione,
lamponi e polvere di caffè.

Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno Felicetti",
crema di piselli, pomodorini confit
e stracciatella;
Lasagnetta di pasta fresca all'uovo,
verdure dell'orto e burrata;
Gnocchetti di patate, ragù bianco
di vitello, timo, frutti rossi.

Secondo piatto a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata
alle cipolle, fagiolini e pancetta;
Faraona, patate novelle e verdure
di stagione.
Manzo alla California, coste olio, aglio
e peperoncino.

Sorbetto al limone

Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,
Limoncello, Grappa bianca

PROPOSTA

Ulivo

€ 110,00

a persona iva compresa

€ 40,00

menu bimbi da 3 a 8 anni

(accesso angoli buffet,
un primo, un secondo, sorbetto,
torta nuziale)

€ 40,00

menu staff



TENUTA
VALCURONE
— MONTEVECCHIA · ITALY —

BOUVETTE

Bollicine Cantine Valcurone
Cocktail analcolico alla frutta
Acqua Naturale e frizzante

Angolo dello spritz



BUFFET

Angolo dello chef

Fiori di zucca fritti
Mini hamburger di salame brianzolo
Bignè con mousse di caprino di Montevécchia
Insalatina di pollo e parmigiano con salsa caesar
Gazpacho di pomodoro, stracciatella e crostini di pane
Tartare di manzo, salsa agro e porro croccante
Crema di carote, zenzero, mandorle e cipolline

Angolo del pane

Cesto del prestinè con grissini e pane artigianale, alle noci e alle olive
Focaccia al rosmarino e alle cipolle

Angolo dei salumi del territorio

Crudo della Brianza
Pancetta steccata
Salame Brianzolo
Coppa stagionata



AL TAVOLO

Primo piatto di riso a scelta tra:

Risotto al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello;

Risotto al pomodoro, mascarpone e capperi;

Risotto al pesto di erbe di stagione, lamponi e polvere di caffè.

Primo piatto di pasta a scelta tra:

Fusilloni selezione "Monograno Felicetti", crema di piselli, pomodorini confit e stracciatella;

Lasagnetta di pasta fresca all'uovo, verdure dell'orto e burrata;

Gnocchetti di patate, ragù bianco di vitello, timo, frutti rossi.

Secondo piatto di carne a scelta tra:

Guancetta di maiale, patata schiacciata alle cipolle, fagiolini e pancetta;
Faraona, patate novelle e verdure di stagione.

Manzo alla California, coste olio, aglio e peperoncino.

Sorbetto al limone

Secondo piatto di pesce:

Filetto di salmerino arrosto, caponata di melanzane, salsa di miele, mela e senape.

Torta nuziale a 3 piani:

Chantilly
Millefoglie

Caffè come una volta Moka

Digestivi

Amaro di erbe della Valsassina,
Limoncello, Grappa bianca

PROPOSTA

Degustazioni

*Angoli Food e beverage
consigliati per personalizzare
il vostro menu ed esaltare
le caratteristiche del territorio
e della Tenuta, come
il km. zero delle verdure
e i formaggi tipici
di Montevécchia, offrendo
un'esperienza gourmet unica.*



TENUTA
VALCURONE
— MONTEVECCHIA · ITALY —

Degustazioni

BUFFET

Angolo di Benvenuto

€8,00 a persona per adulto

Pensato per le coppie che vogliono offrire ai propri invitati un "benvenuto" prima del rito simbolico:
Cocktail analcolico alla frutta
Bollicine Cantine Valcurone
Acqua naturale e frizzante
Biscotti salati al parmigiano e rosmarino di Montevercchia

Angolo dell'orto

€10,00 a persona per adulto

Verdurine in agrodolce
Verdure in tempura e Salvia fritta
Insalatina di farro con verdure di stagione

Angolo dei formaggi

€10,00 a persona per adulto

Robiola fresca
Caprino di Montevercchia
Formaggella stagionata



Ingresso ospiti taglio torta

€ 15,00 a persona

Torta nuziale, bollicine, caffè e digestivi (Massimo 20 persone)

AL TAVOLO

Pacchetto vini IGP

€5,00 a persona per adulto

Mise en place con bicchieri vino da degustazione; a disposizione degli ospiti una selezione di vini IGP prodotti dalla Tenuta Valcurone:

Scerni (Chardonnay 100%) Terre Lariane IGP:

vino dal color giallo paglierino intenso con sfumature dorate. Al naso intenso e complesso con sentori che ricordano scorza di agrumi, vaniglia e mela Cotogna. Sapore secco, deciso, lievemente speziato e con una spiccata sapidità. Vino di ottima struttura, nel contempo fresco e gradevole.

Cruel (Cabernet Sauvignon, Merlot) Terre Lariane IGP:

l'uva raccolta a piena maturazione, dà origine a questo grande vino rosso che, dopo un lungo periodo di invecchiamento in barriques ed un ulteriore affinamento in bottiglia, si presenta di colore rosso granato intenso, visibilmente consistente e ricco. Profumi intensi e complessi, gusto elegante e strutturato con finale molto persistente ed un piacevole retrogusto di liquirizia.



Degustazioni

Angoli consigliati per personalizzare il vostro menu e concludere il ricevimento... "in dolcezza"

BUFFET

Angolo "Dolce caffè"

€ 6,00 a persona

Biscotti di Prosto
Tartufini di cioccolato
Meringhette al cacao

Angolo dei dolci

€ 10,00 a persona

Panna cotta fragola e limone
Mousse di lamponi
Tiramisù

Angolo dei dolci e della frutta

€ 15,00 a persona

Panna cotta fragola e limone
Tiramisù
Frutta fresca

Angolo delle bibite analcoliche

€ 4,00 a persona

Tavolo allestito con bicchieri e cannuce
Gazzosa, Aranciata, Coca cola

Nella formula matrimonio "RISTORANTE", questi angoli verranno serviti nella nostra cantina di vinificazione





Location



Settings





Details



Food & Beverage

www.tenutavalcurone.it



TENUTA
VALCURONE[®]
———— MONTEVECCHIA · ITALY ————

