



MATRIMONIO TRADIZIONALE

Nella splendida cornice della Locanda, tra olivi, odori di fiori e natura, ecco la più classica delle proposte di matrimonio. Questa formula si caratterizza per il gusto della tradizione, gli aromi della nostra terra, la Romagna.

Ecco allora un aperitivo a buffet consumato nella penombra del portico, attorno alla fontana o nel parco, in cui si possono degustare i migliori piatti della nostra terra: dall' eccellenza dei salumi ai formaggi della tradizione, mentre un' abile sfoglina cuoce la fragrante e profumata piadina, marchiata a fuoco con il logo delle Macine. I sapori e gli aromi che caratterizzano questa scelta, ricordano i film di Fellini e le poesie di Tonino Guerra, il tovagliato stesso con i colori bianco e crema creano un' atmosfera calda e raffinata.. Per concludere con la carrellata dei dolci della tradizione, dalla ciambella fatta in casa accompagnata dall' albana..... amabile e fruttato ricordo dei nostri nonni.

Aperitivo:

Selezione di salumi della Locanda, caciotta e pecorino romagnolo accompagnati da miele, composte di frutta di nostra produzione, squaquerone e rucola , forma di Parmigiano, piadina fatta in casa e focaccia, crostini, torte rustiche, gnocco fritto, pizza rustica, , la selezione dei fritti della locanda, pinzimonio di stagione.

Alcune proposte di primi piatti a scelta :

Tagliatelle al ragù antico tagliato al coltello, Cappellacci ripieni di tartufo e stracchino mantecati al burro con pancetta fumè e patate, Strozzapreti saltati al guanciale, aceto balsamico invecchiato di Modena e pecorino di Fossa di Sogliano, Chitarrina al ragù bianco d' anatra e porcini trifolati con origano fresco, Raviolo con farcia al mascarpone saltato al pomodoro crudo e pesto, Mezzelune ai porcini con crema al gorgonzola, pinoli e pane profumato,, risotto ai fiori di zucca mantecato allo squaquerone e pesto alla rucola

Alcune proposte di secondi a scelta :

Grigliata con carni di eccellenza , coniglio saltato in padella con olive taggiasche, pomodoro verde e fiori di capperi, Stinco di vitello glassato con tortino di patate e pancetta, Tomino alla piastra con piccola caponatina di melanzane, pinoli tostati e pomodori secchi, Maialino porchettato, Cosciotto di maiale in porchetta

(in questo menu è esclusa la tagliata di manzo)

Buffet di dolci tipici romagnoli:

Ciambella fatta in casa e le sua varianti.

Tutti i piatti variano a seconda della stagionalità, e a seconda delle proposte fatte dallo Chef e condivise con gli sposi.

In questa proposta sono comprese le bevande che accompagneranno la vostra splendida festa da celebrare all' agriturismo.

Non sono compresi i fiori, la musica e la torta nuziale.

Costo 50 euro a persona.

N.B. si effettua cucina per celiaci, persone vegane e vegetariane oltre ad altre variazioni dovute a intolleranze o allergie alimentari. I piatti subiscono variazioni a secondo della stagionalità.

Agriturismo Locanda Antiche Macine

Via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)

Tel. 0541/627161 Fax 0541/686562

info@antichemacine.it www.antichemacine.it



APERIWEDDING

La proposta Aperiwedding della Locanda è una cerimonia a buffet, ricca e articolata per chi vuole vivere il giorno più bello della sua vita come una festa da condividere con la famiglia e gli amici più cari. Allora via alle danze del DJ set per far ballare e divertire tutti, dai più grandi ai piccoli. Dagli ever green alla musica lounge o musica dal vivo per accompagnare il bacio degli sposi e il taglio della torta. La Locanda oltre ad una scelta gastronomica misurata e selezionata attentamente vi mette a disposizione un personale di sala che per tutta la durata della festa, fino a notte, accontenterà i palati più sopraffini con una selezione di cocktail dai più classici a scelte innovative!

Aperitivo:

Selezione di salumi della Locanda, caciotta e pecorino romagnolo accompagnati da miele, composte di frutta di nostra produzione, squaquerone e rucola, forma di Parmigiano, spianata aromatizzata, piadina fatta in casa e focaccia, crostini, torte rustiche, gnocco fritto, pizza rustica, la selezione dei fritti della locanda (olive all'ascolana, cremini all'ascolana, verdure pastellate, arancini di riso, crocchette di patate, panzerottini ripieni, pizzette fritte aromatizzate),

Alcune proposte di secondi piatti a scelta :

Grigliata di eccellenza delle carni romagnole della nostra filiera corta, Stinco di maiale arrostito all' "Ama Bionda" con verdure saltate in padella, Maialino da latte arrostito al finocchietto selvatico con funghi fritti e composta di mele, Faraona arrostita al Brandy con pure' di fave bianche e scalogni al sale

Buffet di dolci della Locanda:

Selezione di dolci fatti dalle mani esperte dello Chef.

Tutti i piatti variano a seconda della stagionalità, e a seconda delle proposte dello Chef e condivise con gli sposi.

Nella proposta Aperiwedding sono comprese le bevande illimitate.

Non sono compresi i fiori, la musica e la torta nuziale.

Costo 45,00 euro a persona.

N.B. si effettua cucina per celiaci, persone vegane e vegetariane oltre ad altre variazioni dovute a intolleranze o allergie alimentari. I piatti subiscono variazioni a secondo della stagionalità.

E' possibile prenotare la nostra animatrice per i bimbi a un costo di € 120,00 e noleggiare il carrello dei gelati per rinfrescare i vostri ospiti fuori dalla Chiesa o dal Comune oppure in arrivo all'Agriturismo, richiedete un preventivo gratuito!

Agriturismo Locanda Antiche Macine

Via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)

Tel. 0541/627161 Fax 0541/686562

info@antichemacine.it www.antichemacine.it



MATRIMONIO ROMANTICO

Quale coppia di sposi non vorrebbe festeggiare il giorno più bello della sua vita nella splendida location della Locanda in uno stile perfettamente romantico e attento a ogni dettaglio? Allora la proposta romantica, nella sua raffinatezza e completezza risponde alle vostre aspettative. Immaginate i mesi primaverili ed estivi, uno splendido buffet all'aperto, di fianco alla fontana storica che zampilla, intrecciando il bicchiere col vostro futuro sposo sorseggiando il nostro Chardonnay.... La possibilità stessa di celebrare il rito religioso nella magnifica chiesetta e 200 metri dal Resort, accompagnati dalle persone che amate di più, la passeggiata all'aria aperta e la natura intorno. Uno splendido scenario per un giorno unico e il più ricco dei menu':

Aperitivo:

Selezione di formaggi con miele e composta di frutta, mozzarelle di bufala, carni marinate, squacquerone con cipolla caramellata,, grana padano scavato in bella vista, selezione di salumi della Locanda, maialino porchettato con aceto balsamico ed erbe aromatiche, gran varietà di fritti, torte rustiche, panzanella, pizze e focacce fatte in casa, mini sandwich....

Alcune proposte di antipasti piatti a scelta :

Girello di manzo marinato al sale su letto di rucola, quartirolo e verdure all'agrodolce , Sformatino al pecorino di fossa dell' Azienda Brandinelli con pere al sangiovese e noci , Petto di tacchino all' aceto di lampone con patate, fagiolini e noci, Strudellino di pasta fillo ripieno alle verdure su fonduta di ricotta, Lombetto di maialino affumicato in casa con scalogno all'albana dolce e gnocco fritto

Alcune proposte di primi piatti a scelta :

Passatelli asciutti saltati con pomodoro crudo, favette e guanciale, Panzerotti ripieni di bufala con patate allo zafferano e tartufo estivo, Strozzapreti saltati al guanciale, aceto balsamico invecchiato di Modena e pecorino di Fossa di Sogliano,, Chitarrina al ragù bianco d' anatra e porcini trifolati con origano fresco, Raviolo con farcia al mascarpone saltato al pomodoro crudo e pesto, Cappellacci all'erba papaverina con crema al parmigiano, pinoli e pane profumato ,passatelli asciutti con favette, guanciale, pomodorini infornati e formaggio di fossa, Risotti alle verdure di stagione della Locanda, strozzapreti con salsiccia zucchine e scamorza, passatelli al ragù bianco di coniglio , Lasagnetta alle verdure e tanto altro...

Alcune proposte di secondi piatti a scelta :

Tagliata di manzo con verdure primaverili e scaglie di parmigiano, spalla di vitellino in crosta con patate fondenti, rollatine di faraona arrostita al ginepro con cipolline glassate, filetto di maialino in crosta di strudel con salsa alle prugne e carotine al porto, agnello arrostito con pane profumato e bouquet di verdure, lombetto di maiale alle bacche di ginepro con flan di spinaci e molto altro...

Buffet di frutta:

Grande specchiera di frutta di stagione.

Tutti i piatti variano a seconda della stagionalità e a seconda delle proposte fatte dallo chef e condivise con gli sposi.

E' possibile celebrare la festa sia in agriturismo che in sala eventi.

Non sono compresi i fiori, la musica e la torta nuziale

Costo 60€ a persona in Agriturismo.

Costo 64€ a persona in Eventi (minimo 100 pax)

Questa offerta è comprensiva delle bevande illimitate.

Agriturismo Locanda Antiche Macine

Via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)

Tel. 0541/627161 Fax 0541/686562

info@antichemacine.it www.antichemacine.it



MATRIMONIO..... IN DOLCEZZA

La proposta per il Matrimonio piu' dolce ... include anche la Torta Nuziale!

Aperitivo Mari e Monti:

Selezione di formaggi con savor della casa e composta di frutta, mozzarelle di bufala, carni marinate, squacquerone con cipolla caramellata,, grana padano scavato in bella vista, selezione di salumi della Locanda, maialino porchettato con aceto balsamico ed erbe aromatiche, gran varietà di fritti e per arricchire ulteriormente il buffet aggiungiamo proposte di pesce : salmone affumicato in casa, insalatina di polipo e patate con pomodorini pachino, spiedini di gamberi con pane profumato, gamberi al sesamo, insalata di seppia alle verdure croccante e citronette

Alcune proposte di antipasti piatti a scelta :

Girello di manzo marinato al sale su letto di rucola, quartirolo e verdure all'agrodolce , Sformatino al pecorino di fossa dell' Azienda Brandinelli con pere al sangiovese e noci , Petto di tacchino all' aceto di lampone con patate, fagiolini e noci, Lombetto di maialino affumicato in casa con scalogno all'albana dolce e gnocco fritto

Alcune proposte di primi piatti a scelta :

Strozzapreti con salsiccia, carciofi e pecorino, Panzerotti ripieni di bufala con patate allo zafferano e tartufo estivo, Tagliolino di semola di grano duro con sugo di galletto alla cacciatora e stridoli, , Chitarrina al ragù bianco d'anatra e porcini trifolati con origano fresco, paccheri con pomodorini arrostiti, zucchini e cacioricotta, raviolo con farcia al mascarpone saltato al pomodoro crudo e pesto, Cappellacci all'erba papaverina con crema al parmigiano, pinoli e pane profumato ,passatelli asciutti con favette, guanciale, pomodorini infornati e formaggio di fossa, risotti alle verdure di stagione, strozzapreti con salsiccia zucchini e scamorza, passatelli al ragù bianco di coniglio e tanto altro...

Alcune proposte di secondi piatti a scelta :

Rollatina di faraona al ginepro con patate alla fornara e funghi porcini, Tagliata di manzo con verdure primaverili e scaglie di parmigiano, Stinco di maiale arrostito all' "Ama Bionda" con verdure saltate in padella, Medaglioni di agnello in camicia di lardo con patate novelle al sale e pavè di carciofi, Tomino fondente con rosti di patate, speck e insalatina di scarola

Fontana di cioccolato

Per stupire i vostri ospiti che potranno deliziarsi con un ricco buffet di spiedini di frutta di stagione da intingere nell'avvolgente e cremoso cioccolato in caduta dalla bellissima Fontana di Cioccolato della Locanda!

Torta Nuziale & Franciacorta

Torta in collaborazione con Pasticceria Casadei di Gambettola, una scelta sempre vincente col nostro collaboratore d'eccellenza per le cerimonie, accompagnata da bottiglie di Franciacorta per un brindisi indimenticabile

Tutti i piatti variano a seconda della stagionalità, e a seconda delle proposte fatte dallo Chef e condivise con gli sposi. E' possibile celebrare la festa sia in agriturismo che in sala eventi.

Non sono compresi i fiori e la musica

Costo 75 € a persona in Agriturismo.

Costo 80 € a persona in Eventi (minimo 100 pax)

Questa offerta è comprensiva delle bevande illimitate.

Agriturismo Locanda Antiche Macine

Via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)

Tel. 0541/627161 Fax 0541/686562

info@antichemacine.it www.antichemacine.it



Richieste extra

<i>Sweet Finger Food gusti assortiti</i>	€ 1,50 al pezzo
<i>Fontana di cioccolato</i>	€ 180,00 (100 pax)
<i>Pasticceria secca</i>	€ 2,50 a persona
<i>Salmonc affumicato nel buffet</i>	€ 1,00 a persona
<i>Buffet vegano biologico</i>	€ 3,00 a persona
<i>Composizione di Frutta di Stagione</i>	€ 1,50 a persona
<i>Due creme a scelta per accompagnare la frutta e la pasticceria secca</i>	€ 50,00 (fino a 100) € 75,00 (sopra i 100)
<u><i>Affitto extra sala ricevimento dopo le 7 ore standard</i></u>	€ 100,00 all'ora

Vini di pregio

Prosecco

Foss Marai € 12,00

Rossi

Madonia Fermavento € 12,00

San Patrignano Ora € 12,00

Spumanti

Brut Franciacorta Bosio € 17,00

Agriturismo Locanda Antiche Macine

Via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)

Tel. 0541/627161 Fax 0541/686562

info@antichemacine.it www.antichemacine.it