

wedding locanda antiche macine

Agriturismo Antiche Macine, immerso nel verde e nella tranquillità delle colline Romagnole era un'antico frantoio del 1600.

Marco insieme al suo Staff di sala e di cucina, con il prezioso contributo creativo dello Chef Giuseppe Russo, conduce il ristorante garantendo le tradizioni di famiglia nel soddisfare le esigenze con stile e raffinatezza.

- MENU' PERSONALIZZATI PER OGNI OCCASIONE
- 3 AMPIE SALE INTERNE
- POSSIBILITA' DI RITO DEL MATRIMONIO ALL'APERTO
- RISCALDAMENTO, ARIA CONDIZIONATA E WI-FI
- GIOCHI ALL'APERTO PER BAMBINI
- PISCINA
- AREA FATTORIA CON CAPRETTE E CONIGLI
- ACCESSO PER DISABILI E SERVIZI ATTREZZATI
- FASCIATOI E SEGGIOLONI PER I PIU PICCOLI
- TRE AMPI PARCHEGGI INTERNI PER AUTO E PULLMAN GRAN TURISMO
- STAMPA DEI MENU'
- CONFETTATA
- BOMBONIERE PER TUTTI I GUSTI

PER I TUOI MOMENTI SPECIALI

PER OGNI RICEVIMENTO STUDIAMO CON PROFESSIONALITÀ UN MENÙ IN LINEA CON IL GUSTO DEL NOSTRO CLIENTE.

CI PRODIGHIAMO CON PASSIONE AFFINCHÈ IN OGNI OCCASIONE LA CORDIALITÀ E L'OSPITALITÀ SIANO AL PRIMO POSTO, ASPETTI FONDAMENTALI CHE NON POSSONO MANCARE NELLA BUONA RISTORAZIONE.

"L'AMORE è QUELLA CONDIZIONE IN CUI LA FELICITÀ DELL'ALTRA PERSONA è ESSENZIALE ALLA TUA".

LE NOSTRE PROPOSTE



MATRIMONIO TRADIZIONALE

APERITIVO A BUFFET (M)
DUE PRIMI
DUE SECONDI
SPECCHIERA DI FRUTTA
VINO, BIBITE E CAFFÈ INCLUSI

costo 60€ a persona in agriturismo (minimo 50 persone)
costo 65€ a persona in sala eventi (minimo 100 persone)
questo menu non comprende la tagliata di manzo

MATRIMONIO ROMANTICO

APERITIVO A BUFFET (XL)
UN ANTIPASTO
DUE PRIMI
DUE SECONDI
SPECCHIERA DI FRUTTA
VINO, BIBITE E CAFFÈ INCLUSI

costo 70€ a persona in agriturismo (minimo 50 persone)
costo 75€ a persona in sala eventi (minimo 100 persone)

MATRIMONIO IN DOLCEZZA

APERITIVO A BUFFET (XL)
UN ANTIPASTO
DUE PRIMI
DUE SECONDI
SWEET FINGER FOOD
SPECCHIERA DI FRUTTA
"FRANCIACORTA" AL TAGLIO DELLA TORTA
VINO, BIBITE E CAFFÈ INCLUSI

costo 75€ a persona in agriturismo (minimo 50 persone)
costo 80€ a persona in sala eventi (minimo 100 persone)

I PIATTI DEL MENÙ VERRANNO SCELTI E SELEZIONATI DA VOI, IN BASE ALLE VOSTRE ESIGENZE E DESIDERI, CON L'AIUTO DI MARCO E DELLO STAFF DI SALA CON UNA CENA DI ASSAGGI CHE VERRÀ FISSATA CIRCA UN MESE PRIMA DEL MATRIMONIO, SELEZIONANDO COSÌ I PIATTI DEL VOSTRO MENÙ TRA QUELLI IN CARTA IN QUEL MOMENTO.

Può essere superfluo ricordarlo, ma oltre alle portate servite direttamente nel piatto, è assicurato il ripasso dal nostro personale di sala, con le pietanze previste nel menù.

Effettuiamo inoltre anche cucina per celiaci, vegani e vegetariani oltre ad altre variazioni dovute a intolleranze o allergie.

Agriturismo Locanda Antiche Macine

via Sogliano, 1540 - 47822 Montalbano di Santarcangelo (RN)
tel. 0541/627161 info@antichemacine.it www.antichemacine.it



LE NOSTRE SALE



Il nostro ristorante garantisce una cornice perfetta per ogni vostro momento e tutta la cura necessaria perchè il vostro giorno rimanga indelebile nella memoria.

Oltre a regalarvi un panorama prezioso, mettiamo a disposizione strutture eleganti e raffinate e quant'altro possa servire per farvi trascorrere una giornata stupenda, proprio come l'avevate immaginata!

Il servizio nei minimi dettagli è garantito dalla presenza costante della nostra responsabile di sala che si occuperà personalmente del coordinamento di tutto lo staff di servizio, per un risultato sempre raffinato, preciso ed elegante, nulla è mai lasciato al caso!

SALA DEL CAMINO: Raffinata ed elegante è la sala principale del nostro agriturismo.

Con una capienza massima di 90 persone renderà il il vostro giorno magico.

Inoltre "sala del camino" e "Veranda" permettono di ospitare lo stesso evento avendo porte/finestre comunicanti tra di esse. Consentendo così una festa fino a 180 persone suddivise a proprio piacimento.

VERANDA: è un'atmosfera esclusiva quella che la circonda; affacciata direttamente sul giardino ha una grande sala interna che consente di ospitare fino ad un massimo di 90 persone. Contornata da grandi vetrate che verranno poi aperte per permettere di uscire in giardino, ha un'impianto audio con microfono e un grande schermo video che viene aperto per l'occorrenza.

SALA EVENTI: Un autentico gioiello, è la sala più giovane del nostro agriturismo, è stata completamente realizzata con materiali naturali e una perfetta acustica.

Dalla sala si accede direttamente ad un bellissimo terrazzo ,affacciato sulla piscina della locanda, dove verrà servito l'aperitivo e si concluderà poi la cena con il taglio della torta nuziale.

Questa sala la consigliamo per un evento di un minimo di 100 invitati ha una capienza massima di 160 persone e anch'essa, oltre all'impianto audio, contiene un videoproiettore con grande schermo per video.

IL NOSTRO PACCHETTO NOZZE

Il nostro pacchetto nozze comprende :

- la degustazione omaggio per gli sposi (nr°2 gratuità).
ogni altro partecipante alla prova/degustazione prevede un costo di 40 €a persona.
- il tovagliato bianco panna(sala eventi/agriturismo)oppure tortora perlato (agriturismo)
- la mise en place pregiata e le migliori selezioni di porcellane
- la stampa personalizzata dei menù su carta pregiata a colori





IMPORTANTE RICORDARE

Il numero degli ospiti ipotizzato inizialmente serve a titolo indicativo , mentre occorre precisarlo entro una settimana prima della data del ricevimento (con una tolleranza del 10%). L'allestimento delle sale viene effettuato con tavoli rotondi con una capacità di 6 persone fino ad un massimo di 12 (compresi i seggioloni).

E' possibile anche realizzare tavoli imperiali (sala del camino fino a 20 persone e veranda fino a 35 persone).

Il numero definitivo (precisato all'unità) e quindi PAGANTE di adulti e di bambini è quello confermato formalmente tre giorni prima dalla data del ricevimento via mail info@antichemacine.it oppure al nostro numero 0541627161

Al momento della prova menù verrà consegnata agli sposi una piantina della sala scelta per il ricevimento da COMPILARE E RESTITUIRE ENTRO LA SETTIMANA PRIMA DEL RICEVIMENTO DOVE SARANNO QUINDI PRECISATE LE PERSONE PAGANTI con indicati i tavoli , il numero delle persone per tavolo, il numero di bambini e seggioloni, il numero di vegetariani, vegani , celiaci, intolleranti al lattosio o altre variazioni del menù, e per ultimo ma non meno importante sarà necessario scrivere anche il nome del tavolo in base al vostro tableau mariage.

CONFERMA DI RICEVIMENTO

Il ricevimento di nozze all'Agriturismo Antiche Macine si riterrà definitivamente confermato solo dopo il versamento della Caparra Confirmatoria pari a € 500,00 che potrà avvenire a mezzo:

- Bonifico Bancario IBAN IT 91 D 05387 68020 000001010984 Banca Popolare dell'Emilia Romagna intestato a Locanda Antiche Macine con causale: "matrimonio + data"
- Carta di Credito o Bancomat direttamente in Agriturismo con emissione di ricevuta Pos
- Pagamento in contanti direttamente in Agriturismo con emissione di ricevuta confirmatoria

IN CASO DI ANNULLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE LA CAPARRA SARÀ INTERAMENTE TRATTENUTA.

Il ricevimento ha una durata indicativa di 7 ore di occupazione della SALA (non degli spazi esterni) a partire dalla data prevista di arrivo degli invitati.

Ogni ora successiva ha un costo supplementare di € 200,00

MUSICA

Qualora durante il ricevimento nunziale sia prevista attività sonora di tipo musicale dal vivo o simili (pianobar, concertino, canto dj set) svolte da privati presso la Locanda Antiche Macine in quanto esercizio pubblico, dovranno avvenire nel rispetto delle leggi in materia: fino alle ore "24.00" ma con una certa tolleranza.

La richiesta dei permessi e del relativo programma musicale dovrà essere effettuato dagli sposi presso:

SIAE BELLARIA

via C. Pavese 35 CAP 47814 BELLARIA (RN) Tel/fax 0541 343088

Aperto al pubblico dalle 9.00-13.00 dal lunedì al venerdì





CRUDITA' DI PESCE ALL'APERITIVO 12 € a persona

SWEET FINGER FOOD 2 € al pezzo

Assortimento tra mousse, panna cotta e bavaresi al cucchiaino

PASTICCERIA SECCA 2,50 € a persona

Composta da una selezione di biscotteria e di torte soffici

CREME DOLCI 50 €

Crema al cioccolato e crema alla vaniglia sono una carezza in più per accompagnare frutta o pasticceria secca.

LA CONFETTATA 20 € al kg (compreso di allestimento)

Nel giorno più bello anche i confetti hanno la loro importanza. A volte vengono scelti in alternativa alle bomboniere, altre invece è realizzata ad integrazione. Oltre ad una gustosa selezione di confetti, è compreso nel prezzo anche l'allestimento.

CANDY BAR 20 € al kg compreso di allestimento

Seguendo la tendenza diffusa anche in Italia, vi proponiamo il "candy bar" o "confettata all'americana". Un divertente e profumato assortimento tra marshmallow e caramelle che, integrato ad una valida selezione di confetti, renderà il tutto più goloso e irresistibile per grandi e piccini!

FONTANA DI CIOCCOLATA 180 €

Una delizia per gli occhi e per il palato, farete sicuramente colpo sui vostri invitati che si divertiranno ad intingerci della deliziosa frutta colorata

OPEN BAR prezzo su richiesta

Il banchetto di nozze con open bar renderà certamente l'atmosfera ancora più ricca di fascino e di esclusività! la nostra proposta è ovviamente formulata in modalità "all inclusive" con consumazione libera e su indicazione degli sposi verrà concordata una lista definita di proposte selezionate tra cocktail e liquori.

SIGARI, RHUM E CIOCCOLATA prezzo su richiesta

Con un tocco di attenzione in più per i più grandi con rhum, cioccolato e sigari la festa non può che concludersi nel migliori dei modi!

LE PROPOSTE DEI VINI 4 € a persona

- Colombarone (Sangiovese di Romagna DOC superiore "Tenuta la Viola")
- Fermavento (Sangiovese di Romagna DOC superiore "Giovanni Madonia")
- Ora (sangiovese di Romagna superiore DOC "San Patrignano")

Durante le cerimonie noi vi proponiamo, in abbinamento al menù scelto, i nostri vini ("Sangiovese Locanda Antiche Macine", "Chardonnay frizzante" e "fermo" Locanda Antiche Macine) già compresi nel prezzo; per chi invece volesse cambiare la selezione dei nostri vini o dei vini extra sopra elencati potrà richiedere direttamente un preventivo in base alla scelta desiderata.

VESTINE COLOR BIANCO PANNA PER SEDUTE DELLA VERANDA 4 € a vestina

Se gradite dare un tocco ancora più romantico al vostro matrimonio in veranda vi proponiamo di ricoprire le sedie con delle eleganti vestine color panna, lo stesso colore del nostro tovagliato!

Questa proposta è valida esclusivamente per la "veranda", mentre per quanto riguarda le vestine della "sala Eventi" il prezzo di esse è già incluso nel costo totale del menù scelto.

BOMBONIERE E SEGNAPOSTO prezzo su richiesta

L'agriturismo, come produttore di OLIO, VINO e CONFETTURE (rigorosamente provenienti dalla trasformazione di olive, uve e frutta della nostra società agricola), si propone per una bomboniera "alternativa", genuina, sempre più richiesta e soprattutto utile per suggellare il ricordo del giorno del vostro matrimonio.

Opportunamente confezionate con sacchettiini di confetti, saranno l'omaggio sicuramente più gradito per tutti i vostri ospiti!

AFFITTO EXTRA SALA RICEVIMENTO DOPO LE 7 ORE 200 € all'ora

ZONA ESTERNA PER CELEBRARE IL RITO DELLO SCAMBIO DELLE PROMESSE prezzo su richiesta in base all'attrezzatura necessaria



LA DOLCEZZA DEI CONFETTI

MIX COLORATO (gusti di frutta assortiti)

MOJITO(il sapore dell'estate con esplosione di menta)

PERA E CANNELLA

RICOTTA E PERA

LAMPONE E VANIGLIA

YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

CHAMPAGNE

LIQUERIZIA E MENTA

ARANCIA

SBAGLIATO NOCCIOLA(con granella di nocciola)

SBAGLIATO PISTACCHIO(con granella di pistacchio)

SACHER(un primo strato di fondente e un secondo strato di cioccolato bianco al gusto di torta sacher)

PASTIERA NAPOLETANA

MR FOUR(triplo strato di cioccolato bianco al latte e fondente)

CREMA CATALANA

CANNOLO SICILIANO

PISTACCHIO



CONSIGLI UTILI PER ARRICCHIRE IL VOSTRO EVENTO

TORTA NUZIALE

Vi proponiamo due diverse soluzioni per la vostra torta nuziale: di pasticceria o torta gelato (anche wedding cake) realizzate in collaborazione con:

Pasticceria Casadei (di Gambettola)

Pasticceria Fabbri (di Savignano sul Rubicone)

Pasticceria Succi (di Sant'Arcangelo di Romagna)

sarete voi poi a decidere, oltre al tipo di torta, anche i gusti e la forma riportandovi direttamente con il partner scelto.

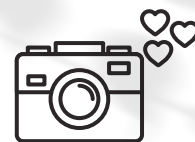


SERVIZIO FOTOGRAFICO

Fabio Galassi Studio Fotografico

Ogni coppia è una storia specifica, ogni coppia vive a proprio modo quel giorno.

fabio.galassi@hotmail.com Fabio 335/6481920



ANIMAZIONE PER BIMBI

L'animazione di Jessica offrirà ai più piccoli diverse opportunità di intrattenimento con servizio di truccabimbi, sculture di palloncini,

bolle di sapone giganti, baby dance e su richiesta anche della macchina per lo zucchero filato

Jessica 333/8189646



FIORI CENTROTAVOLA

Un tavolo di nozze, da quello degli sposi a quello degli invitati, se arricchito con una composizione floreale al centrotavola, potrà impreziosire e colorare magicamente la vostra sala alla Locanda Antiche Macine. I nostri partners per le composizioni floreali sono:

Fiorista Lorena Magnani (Gambettola) 347/0574076

I fiori di Gavi e Stefi (Cesena) 345/8612268 339/6478237

IL Re Dei Fiori (via Covignano 158 Rimini) 0541/793180



MUSICA

DJ Matteo 3394834757

SereNate per te Nicola 3355415844 www.nicolaserenateperte.it

Messalina Fratti e Silvia Waket thegodivas@gmail.com

Elena Pozzi Ele&Ale 3402536724

Sara Jane Ghiotti 3384788504



ABITI DA SPOSA

Locanda antiche macine ha il piacere di collaborare con
"Bidart Wedding Creative"

www.bidart.it info@bidart.it Simona 0541/943516



ACCONCIATURE E TRUCCO PROFESSIONALE

Fabrizia e Nadia www.parrucchierixpassione.com 0547/665872



CARRETTO DEI GELATO

Un'esclusivo carretto dei gelati per rendere il vostro evento allegro, freschissimo e originale!

per info e preventivi gratuiti Gelateria Leoni 3383585115

