HOTEL RISTORANTE LA BUSSOLA

WEDDING LOCATION 2023

INTRODUZIONE

L'Hotel Ristorante La Bussola è la location ideale per il vostro matrimonio sul Lago d'Orta, dove potrete festeggiare il giorno più importante della vostra vita in un'atmosfera unica e romantica.

L'organizzazione meticolosa ed esperta della famiglia Tassera, da oltre 40 anni nel settore, vi permetterà di avere un ricevimento nuziale raffinato e curato in ogni dettaglio.

L'Hotel Ristorante La Bussola offre un'incantevole terrazza panoramica sul Lago d'Orta e sull'Isola di San Giulio e due saloni recentemente ristrutturati della capienza di 200 e 100 posti a sedere. I nostri Chef sono in grado di interpretare con creatività i piatti della cucina tipica tradizionale e internazionale. La cantina propone i migliori vini di qualità del nord Italia, serviti con cortesia e professionalità dal nostro personale di sala.

La favolosa posizione dell'Hotel Ristorante La Bussola permette agli sposi di avere a disposizione una location esclusiva per lo shooting fotografico, dagli scorci incantati sulle rive del Lago d'Orta alle case colorate e ai vicoli della cittadina di Orta San Giulio.

APERITIVO IN TERRAZZA

BEVANDE

Spumante Prosecco Extra Dry

Aperol Spritz

Succhi alla Frutta (2 qualità)

FINGER FOOD

Canapè misti (5 qualità)

Mousse al sifone

Pinzimonio con emulsione al Balsamico

Scaglie di Parmigiano

Sfogliatine Miste (5 qualità)

Verdure in Tempura (3 qualità)

Pizzette , Focaccine e Olive all'Ascolana

Salvia in Pastella

APERITIVO A 5 ISOLE IN TERRAZZA

SOSTITUISCE GLI ANTIPASTI DEI MENU. + € 9 DI SUPPLEMENTO AI PREZZI INDICATI

ISOLA di FRUTTA

Pièce di Presentazione
Barchette con Frutta di Stagione

ISOLA dei CALDI

Sfogliatine Miste (5 Qualità)/Verdure in Tempura (3 Qualità)
Pizzette/Focaccine/Mini Quiche (3 Qualità)
Olive all'Ascolana /Salvia in Pastella
Prugne al Bacon

ISOLA dei FORMAGGI

Gorgonzola dolce DOP su pane nero di segale

Scaglie di Grana e Cialdine di Parmigiano

Toma del Mottarone

ISOLA dei SALUMI

Prosciutto leggermente affumicata della Val Vigezzo (affettata a vista)

Lonzino stagionato al faggio

Salame Felino e Salamino della Duja al Coltello

ISOLA dei FREDDI

Canapè misti (5 Qualità)/Mousse al sifone

Pinzimonio con emulsione al Balsamico

Bruschette Pomodoro e Stracciatella Vitello Tonnato con Frutto del Cappero

Spiedino con polipo e perle di Melone/Cous Cous di Verdure con Gamberetto Salmone affumicato al Naturale

Spada Marinato al Passion fruit Cubotto di Tonno fresco con salsa Soia

Grissini Artigianali

MENÙ ORTENSIA €75

Aperitivo di Benvenuto

***

Crudo di Langhirano con Spiedino di Frutta

Involtino alla Waldorf

Patè della Casa al Porto con Pane di Meliga

Crudité di Fassone mantecato

***

Risotto alle primizie , Stracciatella e Verdure Croccanti

Ravioli del Plin alla tradizione Piemontese con Petali di Toma Ossolana

***

Cosciotto di Vitello a bassa temperatura al Dragoncello

Contorni misti

***

Torta nuziale

***

Caffè e correzioni

Vini:

Cortese DOC
Prosecco extradry
Barbera DOC
Moscato d'Asti dolce

MENÙ ANTICO BORGO €78

Aperitivo di Benvenuto

***

Crudo di Parma DOP 18 mesi con Carpaccio di Ananas

Salamino della Duja con frollino salato e confit di Cipolle Rosse

Mignon di formaggio fresco con zucchine

Insalata di gamberetti e sedano rapa allo Yogurt e Mango

***

Risotto al Gattinara con Pera disidratata e scaglie di Cioccolato Nero

Rettangoli di Cernia con vellutata ai Crostacei e Paglia Croccante di Porri

***

Darna di Salmone con spinacino fresco al verde aromatico e salsa Olandese

OPPURE

Filetto di Maialino alla Wellington

Contorni misti

***

Torta Nuziale

***

Caffè e correzioni

Vini:

Erbaluce DOC
Prosecco extradry
Barbera DOC
Moscato d'Asti dolce

MENÙ INCANTESIMO SUL LAGO €83

Aperitivo di Benvenuto

***

Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e spiedino di Frutta
Cornetto di Salmone Marinato al Mascarpone ai tre Semi
Patè di Fegato al Marsala e Pistacchi su pan brioches
Finissima di Fassone con Fragola al Balsamico

***

Carnaroli e Venere mantecati con nocciole e rosmarino
Straccetti di Pasta fresca, Champignon Zafferano e Crumble Vigezzino

***

Trancio di Ombrina con quenella morbida alle Olive Taggiasche
E Vellutata all'anice stellato

OPPURE

Carré di Vitello a bassa temperatura al Latte e Alloro
Con i loro contorni

***

Sorbetto a piacere

***

Torta nuziale

***

Caffè e correzioni

Vini:

Erbaluce di Caluso DOP Dolcetto d'Alba DOCG
Prosecco extradry Moscato d'Asti dolce

MENÙ MAGIA CUSIANA €87

Aperitivo di Benvenuto

***

Finissima di Spada e carpaccio d' Ananas

Bavaresina Tonno Pomodoro

Salmone Marinato all'Aneto con Pane ai Cereali

Tartare di Chianina mantecata

Involtino di Bresaola con Caprino alle erbe

***

Carnaroli al Boca , crema Parmigiano Riserva 30 mesi e la sua Cialda

Raviolo di Salmerino con Vellutata al Particella 40 Aneto e Pomodoro Confit

***

Duo di Pesci di Lago e Mare con flan di Carote e Zenzero

oppure

Tournedos Mignon di Manzo alla Novarese (con gorgonzola)

con i loro contorni

***

Semifreddo al Gran Marnier con salsa ai Frutti di Bosco

***

Torta Nuziale

***

Caffè e correzioni

Vini:

Erbaluce di Caluso DOP Barbera Superiore DOC

Prosecco extradry Moscato d'Asti dolce

MENÙ DIAMANTE €94

Aperitivo di Benvenuto
***
Prosciutto di Cervo con Fico o Pera caramellata
Pannacotta al Foie Gras
Ricotta Fresca cotta al forno all'Arancio
Terrina di Coniglio con Pistacchi di Bronte e Spritz in gelatina
***
Tris di Pesci marinati con Songino e Vinaigrette ai Lamponi
***
Perle di risaia con Pesce Persico e Verdurine croccanti
Raviolo Fresco di Carne alla tradizione Piemontese
***
Sorbetto Caipiroska (vodka e fragole)
***
Filetto di Vitello ai Porcini
Petto d'Anatra con salsa all'Arancio
con i loro contorni
***
Pre-dessert da scegliere
***
Torta Nuziale
***
Caffè e correzioni

Vini:

Bianco DOC — Rosso DOC (da concordare)

Cartizze Superiore Soligo — Moscato d'Asti «Barivera»

POSSIBILI AGGIUNTE AI MENU

Portata a base di pesce:

- Darna di salmone con spinacino fresco al verde aromatico aromatico e salsa olandese €6
- Trancio di Ombrina con quenelle morbida alle olive taggiasche e vellutata al Particella 40 €8
- Duo di pesci di lago e mare con flan di carote e zenzero €8
- Filetto di branzino farcito con mousse di gamberi €9

Portata a base di carne:

- Carrè di vitello a bassa temperatura al latte e alloro €7
- Filetto di Maialino alla Wellington €6
- Tournedos di manzo alla Novarese €9

Pre-dessert:

- Sorbetto a piacere €3

ISOLA DI DOLCI

Buffet di dolci serviti con la Torta Nuziale:

(supplemento € 6.- p.p.)

Tiramisù Tradizionale

Pastiera Napoletana

Pannacotta Classica Piemontese

Mousse al Cioccolato

Cascata al cioccolato con frutta

(supplemento € 6.- p.p.)

TORTE NUZIALI

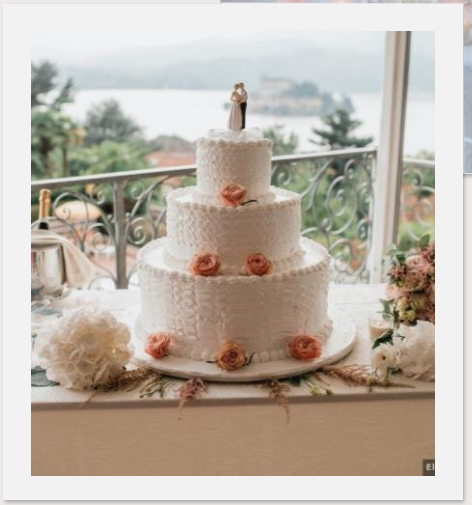
TORTA A PIANI ROTONDA: Pan di spagna farcita con crema a piacere, ricoperta di panna e guarnita con fiori freschi;

TORTA A PIANI QUADRATA: Tartufata bianca con pan di spagna, crema a piacere e sfoglia di cioccolato bianco;

SFOGLIA ALLA FRUTTA: Pasta sfoglia, velo di crema pasticcera e frutta fresca;

SAINT HONORÉ: Sfoglia, pan di spagna, crema pasticcera, bigné ripieni di crema chantilly;

DIPLOMATICA: Sfoglia, pan di spagna con crema a scelta e farcita con frutta fresca



Per poter visionare altre foto e tipologie di torta, chiedere direttamente in loco

GRAZIE

Hotel Ristorante La Bussola

Via Panoramica, 24

28016 Orta San Giulio

info@hotelbussolaorta.it

https://www.hotelbussolaorta.it/it/