

Eventi Aziendali 2023

Valle di Assisi



Ad Ogni Evento il suo spazio..

SALA SAN FRANCESCUCCIO da 150 a 700 posti

Caratteristiche: sala unica molto grande, bellissima vista su Assisi e sulla campagna attraverso le grandi vetrate, giardino che si affaccia sul vigneto e su Assisi.

Ospita eventi da 150 a 700 persone e, in questo periodo in cui lo spazio e il distanziamento sono una delle prime esigenze nell'organizzazione degli eventi, è un prezioso punto di forza per Valle di Assisi. Nel 2020 ci ha infatti permesso di accogliere gli ospiti di tutti i matrimoni in programma, anche i più numerosi, senza alcun costo extra da sostenere.



RECANTO E GIARDINO DEGLI ULIVI

capienza massima 70 persone

Caratteristiche: area giardino con forno a legna e barbecue per eventi con buffet rustici e tipici, sala separabile e modulabile, sala confortevole e dallo stile accogliente



BUFFET finger food RECANTO

a partire da € 40.00 per persona



Finger Food

Tigelline con prosciutto e caciotta - salsiccia e spinaci
Frivolezze di sfoglia con cotto e caciotta, mortadella e groviera
Mini quiche ai formaggi, alle verdure, e con bacon zucchine e cipolla
Torta bassa al formaggio farcita con caprino e pomodorini / salumi
Schiacciatine assortite con pomodoro, salvia e cipolla
Focacce tipiche
Bocconcini di prosciutto con praline di melone
Salumi norcini
Polpettine di carne (solo in inverno)
Bocconcini di mortadella grigliata con riduzione balsamica della Valle
Spiedini di mozzarella di Colfiorito con pomodori ciliegini
Praline di caciotte umbre
Scaglie di grana
Caprini aromatizzati
Insalatina di cereali
Cozze gratinate al pane aromatico
Polpettine di pesce
Arrosticini di totani
Tonno pinna gialla marinato
Insalatina di polipo e patate
Insalatina di ceci e sedano
Insalatina di cereali alle verdure
Arrosticini d'agnello
Tapas assortite (strudel di sfoglia, vol au vent, barchette)

Cartocchetti di pastellati croccanti

Zucchine • Melanzane • Cipolla • Salvia • Fiori di zucca • Code di
gamberoni
• Olive all'ascolana di pesce e carne

In Show Cooking:

Angolo Flambè

Foie gras
Gamberi e capesante

&

Angolo dei Fritti

Baccalà fritto
Brustengo (o arvoltolo) eugubino

Aperitivo Rinforzato

a partire da € 18.00 per persona

Finger Food

- Frivolezze di sfoglia
 - Focacce pugliese
- Torta bassa al formaggio farcita con caprino e pomodorini / salumi
 - Rotoli di caprino aromatizzati
 - Arrosticini di totano panati
- Mortadella grigliata con riduzione balsamica
- Tapas assortite (strudel di sfoglia, vol au vent, barchette)
 - Tagliere con selezione di bocconcini di salumi umbri
 - Scaglie di formaggi stagionati e caciotte

Cartocchetti di pastellati croccanti

- Zucchine
- Melanzane
 - Cipolla
 - Salvia
- Fiori di zucca
- Olive all'ascolana





Angolo del casaro in show cooking

a partire da 7.00€ per persona, minimo 100 persone

- Mozzarelline preparate a vista da un casaro della zona

Angolo del flambè in show cooking

a partire da €7.00 per persona

- Strapazzata al tartufo
- Gamberi e Capesante
- Bruschettine con Fois Gras sfumato al porto



Il tavolaccio rustico

a partire da € 6.00 per persona

- Torte salate ai formaggi tipici con pancetta, zucchine e cipolla
- Crostini di pane cotto a legna con paté di fegatini e cipolle di Cannara
- Polpettine di carne in umido
- Pancetta al forno
- Coratella d'agnello
- Arrostitini d'agnello



Angolo del Pesce (Crudi)

Specialità di pesce: per questi prodotti il prezzo e le quantità vengono concordate tre settimane prima dell'evento

- Capesante, scampi, gamberoni, mazzancolle, tonno rosso

Angolo del Pesce (Caldi)

€5.00 per persona

- Polipetti in guazzetto,
- Filetti di sardine al pane aromatico
- Impepata di cozze, soute di vongole

Angolo del pesce (Freschi)

€7.00 per persona

- Salmone affumicato al faggio su crostini al burro salato
- Acciughe del cantabrico su pane di segale e lampone
- Soppressata di polipo agli agrumi
- Insalata di seppia e verdure fresche

I Nostri Angoli da aggiungere a Buffet



Angolo della pizza in show cooking
a partire da €6.00 per persona, minimo 50 persone

- Pizza preparata al momento e cotta nel forno a legna

Angolo delle Tartare

€ 7.00 per persona

- Tartare di Salmone
- Tartare di Tonno pinna gialla
- Tartare di Ricciola
- Tartare di Gambero Rosso (€3.00 per persona)



Proposte di Antipasti



- Parmigiana di carciofi violetti con pannatella di Colfiorito e gocce di basilico
- Carpaccio di carne salada su letto di misticanza e scaglie di ricotta salata della Valnerina
- Soufflé di ricotta di Colfiorito alle erbe su vellutata di zafferano di Cascia
- Piatto del fattore per degustare le tipicità del territorio
- Piatto del fattore per degustare le tipicità del territorio, con proposte calde (strapazzata al tartufo/strapazzata agli asparagi/coratella d'agnello con tigelle)
- Soffice di porcini, patate e crema al latte
- Parmigiana di carciofi violetti su coulis di datterino rosso e basilico
- Tortino di ricotta di Colfiorito con crema allo zafferano di Cascia
- Tortino di ricotta di Colfiorito su coulis di pachino e gocce di basilico
- Uovo Bio poché su crema di asparagi e scaglie di tartufo
- Baccalà fritto con salsa alla perugina;

I nostri Primi



- Riso carnaroli mantecato con carciofi croccanti e sbriciolata di salsiccia
- Riso vialone nano mantecato con zucca gialla, timo e gocce di caprino
- Riso carnaroli/vialone nano mantecato con Petto d'oca e pistilli di zafferano di Cascia;
- Ravioli ripieni di patate con pachino saltato, pancetta croccante e pinoli tostati;
- Maltagliati al ragù di ghiandarolo e tartufo di Norcia
- Caramelle di bufala con coulis di datterino giallo e basilico;
- Ravioli di barbabietola saltati con burro alle erbe;
- Ravioli di cipolla rossa di Cannara al burro aromatico, con riduzione balsamica e guancialetto croccante
- Tagliatelle al rosmarino con crema di ceci e baccalà
- Orzotto con zucca, tartufo e nocciole tostate;
- Chicche di patate alla barbabietola con crema allo zafferano e semi di papavero

Proposte di Secondi



- Capocollo di ghiandarolo cotto a bassa temperatura con amarene, mandorle tostate e porro grigliato
- Guanciola di ghiandarolo brasata al grechetto e finocchio selvatico con patate alla contadina
- Suprema di faraona laccata al miele su crema di piselli
- Rotolo di faraona farcito con spinacino e salsiccia su crema di carote alla mentuccia
- Reale di manzo stufato Recanto con polenta leggera e erba di campo saltata
- Medaglione di agnello farcito con spinacino e pinoli tostatati
- Medaglione di filetto di ghiandarolo con sfoglia di pancetta croccante e patate alla fornaia
- Tagliata di filetto di ghiandarolo e scaglie di tartufo di Norcia
- Petto d'anatra laccato al miele e riduzione di frutti rossi
- Tronchetto di pancetta in porchetta con patate arrosto

CONTORNI

- Patate arrosto novelle/contadina/fornaia
- Erba di campo saltata
- Verdure fresche julienne
- Ratatouille di verdure
- Giardinetto di verdure alla griglia
- Verdure gratinate

...per finire in bellezza



Proposte di dessert

- Mousse al pistacchio su coulis di frutti rossi
- Rocciata tipica assisana con crema alla vaniglia
- Tartelletta al cacao, ricotta alla cannella
pera cotta al Recanto



Open Bar

200 Cocktails, euro 800.00
100 Cocktails, euro 500.00
50 Cocktails, euro 300.00

Secondo Ingresso

- 1: LA CHIESETTA - THE LITTLE CHURCH
- 2: VILLA DEL FATTORE
- 3: SAN FRANCESCUCCHIO
- 4: VILLA GIRASOLE (401-402)
- 5: VILLA GRAPPOLO (da 501 a 514)
- 6: VILLA SPIGA (601-602)
- 7: VILLA ULIVO (da 701 a 713)
- 8: VILLA PAGLIAIO (801-802-803-804)
- 9: LA CANTINA- THE WINE CELLAR

- 10: SALA DEGUSTAZIONI // TASTING ROOM
- 11: PISCINA RESORT - RESORT SWIMMING POOL
- 12: IL LAGHETTO - THE LITTLE LAKE
- 13: SALA VELA
- 14: SALA LIMONAIA
- 15: HOTEL // RECEPTION // RECANTO RESTAURANT
- 16: COLONNINE RICARICA AUTO ELETTRICHE - ELECTRIC CAR CHARGING STATION
- 17: AREA GIOCHI // PLAYGROUND
- 18: BIKE ROOM

