



*Camin Hotel Colmegna*

# *Ristorante Tiffany*



**Ai Vostri sogni...**

**...noi ci avviciniamo molto**



## *Camin Hotel Colmegna*

Il Camin Hotel Colmegna è una Villa del diciassettesimo secolo, coccolata dal lago, nonchè situata nella stupenda cornice del piccolo e soleggiato golfo di Colmegna, a circa 2 Km a nord di Luino, sul Lago Maggiore.

Le splendide location, fra cui la Terrazza sul lago con 140 posti, la veranda con 100 posti, la Torretta con 50 posti, il parco secolare di 10.000 mq. con passeggiate lungolago, sentieri romantici, la Serra d'epoca, il Porticciolo e Molo per l'attracco di imbarcazioni, tre ampi parcheggi, piccolo parco giochi per bambini, consentono di stupire i Vostri invitati sin dall'arrivo.

Molto più di una Cerimonia... molto più di un ricordo

E il luogo ideale per gli eventi speciali e per la realizzazione di fotografie indimenticabili. La Signora Lara Luz, proprietaria della struttura, gestisce il Ristorante "Tiffany" e l'Hotel da oltre due decenni, e pur rimanendo fedele ad una cucina "Tipica regionale" e alla singolare semplicità delle varie portate, e sempre alla ricerca di piatti particolari per ricevimenti importanti.

Eleganza e novità si coniugheranno in un equilibrio perfetto: ricetta per un ricevimento indimenticabile.

L'esperienza acquisita permette di poter proporre una serie di menu a carattere stagionale tra cui scegliere le preparazioni preferite o meglio indicate per la Vostra cerimonia, avvalendovi di consigli forniti da esperti per l'accostamento delle stesse, o l'abbinamento dei vini.

Se gradite iniziare il Vostro banchetto in un modo particolare, potrete stupire i vostri ospiti esordendo con l'aperitivo nella splendida location denominata "Prato dolce Colmegna", adiacente alla Torretta e costruita sullo scoglio ed esposta direttamente sul lago; da valutare pure la possibilità di giungere dal lago con il nostro motoscafo.

Il servizio particolarmente curato, con personale qualificato, in numero adeguato agli stessi commensali, prevede, oltre ad una presenza costante in sala, ad una particolare attenzione per i Vostri ospiti che necessitano di una dieta particolare o variazioni su ingredienti dovuti alle intolleranze alimentari.

I prezzi per i menu, iva inclusa, sono da intendersi a persona e comprendono: l'aperitivo, l'acqua, le bibite analcoliche, la torta nuziale a scelta, i vini, gli spumanti da noi selezionati ed il caffè con correzione.



## *Camin Hotel Colmegna*

I piatti dei seguenti menu sono indicativi, si potranno variare a secondo della stagione e delle vostre preferenze, sulla base di una vasta scelta di portate gastronomiche di altissima qualità e realizzate direttamente in loco dalle mani sapienti dei nostri chef.

Sarà un piacere per noi omaggiarvi il servizio degli addobbi floreali per il centrotavola (fiori bianchi di seta) e la stampa dei Menu.

Per allietare il Vostro ricevimento nuziale con musica dal vivo troverete in allegato una lista di musicisti, gruppi e DJ da noi consigliati, che potranno essere contattati direttamente da Voi. Questi musicisti hanno l'esclusiva sulla nostra Location, pertanto non vi è la possibilità di musicisti esterni. Per le vostre Playlist disponiamo oltretutto di una moderna Dock-station collegabile con Penna USB, Bluetooth, iPhone.

Il numero definitivo degli ospiti potrà essere comunicato da voi 15 giorni prima, con un acconto del 30% sul totale complessivo e con la riconferma a tre giorni dall'evento per iscritto.

Tale numero verrà utilizzato per la fatturazione finale. Anche per i bambini il luogo diventa un Paradiso, mettiamo a loro disposizione il nostro parco giochi, i seggioloni, il fasciatoio e proponiamo menu particolari per 'bimbi' a partire da 39,00 euro bibite comprese, oppure una riduzione del 50% sul vostro menu per un età compresa dai 3 agli 8 anni, mentre i piccoli saranno nostri ospiti.

La nostra location è anche il luogo ideale per trascorrere magiche ore con un aperitivo rinforzato, una soluzione alternativa fresca e giovane. All'ombra dei nostri alberi centenari, calpestando un morbido tappeto di prato, cullati dal dolce suono delle acque del Lago Maggiore. Ogni nostro rinfresco è una Magia! Disponiamo di meravigliose Camere vista Lago per poter ospitare i vostri invitati che giungono da lontano.

Presso la nostra struttura è possibile effettuare cerimonie con rito simbolico e civile, presenziata dal Sindaco del Comune di Luino , una romantica ed autentica cerimonia circondati dal verde, dal lago e dalle montagne; sia che decidiate per un matrimonio all'aria aperta oppure nella nostra Torretta sarà un evento unico ed indimenticabile.

Per rendere unico il Vostro evento, organizziamo una sola cerimonia nuziale al giorno.

Ristorante Tiffany, un'esperienza unica e meravigliosa dove eleganza e stile vi accompagneranno dolcemente durante la vostra festa.



## Peonia

Extra Dry Villa Jolanda con julienne di Fragole

Aperol Spritz (1 bott. ogni 24 pax)

Succo di Arancia, Ananas e Frutti Tropicali

Vini della nostra Cantina

Acqua minerale naturale "Panna"

Acqua minerale frizzante "San Pellegrino"

Sfizio di dello Chef



L'Isola dei Frittini al Cartoccio

Verdure in Tempura:

Zucchine, Salvia, Carciofi, Peperoni, Anelli di Cipolla, Fiori di Capperi, Mele

Crocchettine, Arancini, Pepite piccanti, Olive all'Ascolana, Gamberi



L'isola del Rustico

Tagliere con selezione di Salumi italiani

Prosciutto crudo al taglio accompagnato da Uva,

Frittatine antichi sapori, Torte rustiche farcite a fantasia dello chef

Involto di Bresaola al Caprino con Erba Cipollina

Mozzarella di Bufala campana DOP, Forma di Parmigiano

Barchette di Indivia alla Mousse di Caprino e Pepe rosa

Pinzimonio in salsa limoncella

Isola del Sushi

Assortimento di Sushi accompagnato da Salsa Wasabi e alla Soia

Insalatina di riso Basmati all'orientale

In Finger food

Tartare di Salmone allo Zenzero

Carpionata di Pesce Persico in Agrodolce

Code di Gambero in Salsa Aurora

Pesce Spada agli Agrumi

Gran Cesto di Pane assortito con Focacce e Grissini



Paccheri al Pesto di Pistacchi e Pecorino romano

Riso Carnaroli al Limone e Martini con millepunti di Melanzane



Coscio di Vitello in Demi-glace alla Senape dolce

Patate al forno con Semi di Finocchietto e Dadolata di Zucchine croccanti



Semifreddo ai Frutti di Bosco freschi e coulis di Cioccolato fondente



Torta nuziale



## **Iris**

Aperitivo Hermes

Cocktail di Sangria bianca con Frutta fresca alcolico e

Cocktail di Frutta fresca analcolico

Succhi di Arancia e di Pompelmo

Acqua minerale naturale "Panna"

Acqua minerale frizzante "San Pellegrino"

Vino Bianco e Spumanti selezione "Camin"

Salmone intero in Bellavista

Forma di Grana

Involtini di Melanzane grigliate al Formaggio aromatizzato

Bruschette al concassè di Pomodoro fresco e alle Verdure

Gran Tagliere di Formaggi di Dumenza e Curiglia con Cacio-Ricotta di Capra al Prezzemolo e

Peperoncino, Formaggella Luinese e Caprino fresco

Alborelle fritte

Carpionata di Pesce Persico

Tartare di Salmone

Arancini Mignon, Panzerottini al Pomodoro e Mozzarella

Spiedini di Uva e Formaggio, Quadretti di Torta salata alle Mele e Zucchine

Carpaccio di Manzo affumicato con Pinoli e Miele di Castagno da Agra

Mozzarella di Bufala campana DOP e Pomodorini

Coppa, Sopressa e Salame Felino al Taglio

Prosciutto della Valdossola in Morsa

Cestini Mignon aromatizzati con Mousse di Trota e Porri fritti

Gran Galà di Pane, Grissini e Taralli



Petali di Salmone affumicato con Insalatina e Composta di melone al Pepe Rosa



Ravioli di Lago delicati ai Semi di Sesamo

Risotto all'Amarone "Tommasi" e Cialda di Grana



Sorbetto "Camin" con nota di Vodka



Filetto di Manzo in Crosta di Pane in Bellavista

Tortino di Zucchine e Dadolata di Patate e Olive di Gaeta



Mousse al Cioccolato fondente con riccioli di Gianduia e Zucchero a Velo



Torta nuziale



## Menu per i piccini

### Masha e Orso

Aperitivo "Camin"



Pasta al Pomodoro fresco e Basilico



Scaloppina alla Milanese

Patatine fritte



Gelato Walt Disney



Wedding Cake

### Paw Patrol

Aperitivo "Camin"



Pasta al Pomodoro fresco e Basilico



Filetto di Pesce Persico

Patatine Fritte



Gelato Walt Disney



Wedding Cake



## **Inverna**

### American Bar

A disposizione da inizio a fine serata con vari Drink e Cocktail

Vino bianco, rosso e Spumante selezione Camin

succhi di Arancia e di Pompelmo, soft drinks,

Acqua minerale naturale "Panna"

Acqua minerale frizzante "San Pellegrino"

### Plaisir gourmand

Vari di tipi di Pane tagliati:

ai cereali, all'uvetta, alle noci, al sesamo, bianco, ai semi di papavero e alle olive

In abbinamento:

Mousse di Prosciutto cotto, Crescenza tartufata, Alici, Olive taggiasche  
Salmone affumicato, foie Gras d'oca, marmellata di Cipolle rosse di Tropea

Gorgonzola naturale, Marmellata di Albicocche e Zenzero

Lamponi e Mirtilli freschi, Zucchine trifolate

Caponatina, Bocconcini di salame varzi

Tartare di Salmone all'Olio extravergine e Limone

Pinzimonio al Balsamico

### Frittini al passaggio

Fiori di zuccina, Spedini di gamberi e salvia

Brie impanato, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Milanesine

### I nostri show cooking

Angolo della Pasta

Trofie al Pesto di Pistacchi e Pomodorini Secchi

### Angolo della Polenta

Funghi porcini, piccole Salsicce, Baccalà alla crema di Porri, Fonduta

### Angolo della Griglia

bocconcini di Filetto, Arrostiticini, spiedino di Tonno e pomodorini

bocconcini Pollo marinato al pepe verde

Tomino, Verdure

### Angolo delle Dolcezze

Piccola pasticceria alla Crema e alla Frutta  
varietà di Mousse, Tiramisù, Creme Caramel

Allegrette all'Uvetta

Sorbetto alla Mela

Torta nuziale