

wedding@isoranis.it

www.villamanzoli.it

catalogo

2026-2027



I SORANIS

presso

Villa Manzoli





BENVENUTI

In Villa Manzoli il tempo rallenta
e ogni emozione trova spazio.
Tra sale affrescate, giardini e atmosfera raffinata,
prendono forma i vostri sogni più belli.
Qui tutto parla di voi: la cura, l'atmosfera,
i dettagli che diventano ricordi.
Un luogo che accoglie, emoziona
e racconta la vostra storia.

LA VILLA

Villa Manzoli è una dimora storica immersa nel verde, dove eleganza, accoglienza e cura dei dettagli si fondono per dare vita a ricevimenti unici e memorabili.

Le sue **cinque sale affrescate** e il **grande giardino** offrono un contesto raffinato e suggestivo, perfetto per celebrare momenti indimenticabili.

Presso la Villa, scenario ricco di magica atmosfera, è anche possibile celebrare **Matrimoni Civili e Unioni Civili** con delibera della Giunta Comunale.

La Villa mette a disposizione la scenografica Sala Napoleonica o il porticato d'ingresso, ma è anche possibile organizzare la cerimonia immersi nel verde del parco.

La villa dispone di una **cucina interna, gestita dal Catering I Soranis**, che realizza tutte le preparazioni direttamente in loco, garantendo la massima freschezza e qualità.

Ogni piatto nasce da un'attenta selezione di materie prime, frutto di ricerca, conoscenza dei fornitori e rispetto della stagionalità — dal buffet alla cena placée, per eventi intimi o di grande portata.

La serenità degli sposi e degli ospiti è al centro di ogni scelta: per questo vi accompagniamo con professionalità e attenzione, lasciandovi la libertà di personalizzare ogni aspetto per rendere il vostro evento davvero vostro.

Per chi desidera un supporto completo, **è possibile usufruire, a condizioni agevolate, del servizio di Wedding Planner, a cura di Radici Studio**: un affiancamento attento e costante in tutte le fasi dell'organizzazione, con la selezione dei migliori fornitori e la definizione di ogni dettaglio.

In alternativa, potete scegliere il servizio di **Wedding Coordinator**, dedicato alla sola giornata delle nozze, per vivere la festa con serenità sapendo che una professionista si occuperà di coordinare fornitori, tempi e imprevisti.

In Villa Manzoli ogni coppia trova un ambiente familiare e un team pronto all'ascolto, per costruire insieme un'esperienza autentica, armoniosa e indimenticabile.

o
m
a
s
i
n
i

I SERVIZI

In ogni proposta sono **inclusi**:

- Uso esclusivo della Villa per l'intera durata dell'evento
- Parcheggio auto custodito per gli ospiti
- Servizio guardaroba con personale dedicato
- Cinque bagni con presenza di personale per assistenza e pulizia durante l'evento
- Menù personalizzato, studiato insieme al Catering I Soranis
- Allestimento tavoli e mise en place completo di sedia Chiavari bianca con cuscino, tessile elegante, sottopiatto in rattan, servizio piatti in porcellana, posateria in acciaio Oxford e calici in vetro cristallizzato
- Camera privata per gli sposi, con possibilità di una stanza aggiuntiva per la preparazione di entrambi in caso di rito civile
- Allestimento delle aree esterne con set in vimini (divani, poltroncine e tavolini) oppure set moderni in legno bianco
- Ombrelloni in legno con telo écru, utilizzabili per coprire le aree buffet o living
- Condizioni agevolate per il noleggio di arredi da giardino aggiuntivi e luci scenografiche per interni o esterni
- Accesso alla rete di fornitori selezionati del territorio (fioristi, light designer, musicisti, arredi e altro), scelti per qualità, affidabilità e stile.





LA PROPOSTA

Ogni ricevimento in Villa Manzoli è un'esperienza di gusto e convivialità, costruita su misura per voi.

Si apre con un **welcome** elegante, seguito da un **buffet a isole** ricco di sapori autentici — dal mare alla terra, con selezioni di salumi, formaggi e creazioni vegetariane.

Il **servizio placée** accompagna con equilibrio lo stile scelto dagli sposi, fino al momento più atteso: il **taglio della torta**, scenografico e suggestivo.

A concludere, un **buffet di dolci** e proposte gourmet, e per chi desidera continuare la festa, un **open bar** dedicato ai brindisi e alla musica.

il menu

WELCOME

in attesa dell'arrivo degli sposi
(o in attesa del rito civile)

acqua naturale e gasata,
soft drink,
analcolico alla frutta

Buvette in postazione fissa allestita con:

Prosecco Millesimato extra dry Sutto,

Selezione Vini Siciliani 2026/27
(cantine Fina, Colomba Bianca, Tenute
Orestyadi),

Cocktail analcolico,
Spritz,
succo di frutta,
acqua minerale naturale e frizzante





APERITIVO

All'arrivo degli sposi
(o al termine del rito),
apertura buffet a Isole del Gusto,
con proposte calde e fredde

L'angolo del Salumaio

Prosciutto di parma in morsa tagliato a
vista o all'asse,
Coppa del salumificio Brugnolo,
Salame di suino Ragusano
Salsiccia Bio di Asino
Mortadella al tartufo nero.

L'angolo del Casaro

Parmigiano Reggiano in mezza forma
accompagnato da miele d'arancia di
Sicilia e marmellate Bio,
Bocconcini di bufala dop
Selezione di caciottine aromatizzate





Dal forno

Focacce artigianali alle patate e rosmarino, alle verdure, al pomodoro e zucchine

Mignon di pane gourmet colorato, taralli, grissini stirati a mano, focaccia bianca.

La Rustica

Cous cous alla curcuma e millepunti di verdure,

Giardiniera a vassoio con verdure selezionate,

Mini quiche assortite terra, mare e vegetariane,

Mini croques pomodoro mozzarella pesto,

Rosti di patate con spinaci e carciofi marinati,

Mini cakes alla zucca,

Gougeres con formaggio comte.



La Mediterranea

Hummus di ceci Sarah con
bocconcini di polpo CBT,

Carpaccio di pesce spada
marinato all'arancia e erba
cipollina,

Caponatina leggera alla ragusana
con mandorle tostate,

Mousse di baccalà con olive
taggiasche, datterino confit e
basilico.

La Friggitoria

Arancino siciliano al pesto di
pistacchio con cuore di formaggio
ragusano,

Pulled pork bites con salsa bbq,

Finger di Merluzzo fritto in
croccante panatura.





AL TAVOLO

due Primi Piatti

un Secondo Piatto con contorno
oppure Antipasto, Primo e Secondo

Le proposte che seguono rappresentano alcuni esempi del nostro menù, soggetto a variazioni in base alla stagionalità e alle nuove proposte. Ogni portata può essere personalizzata per interpretare al meglio il vostro stile.

Primi Piatti

Busiata di grano Russello
al ragù di tonno della val di Noto,
capperi di Pantelleria, datterino e menta fresca

Bauletti profumati al basilico
con ricotta di pecora e pistacchi di Sicilia,
coulis di pomodoro e limone candito

Risotto con crema di piselli,
guancialetto croccante e crema di ricotta

Fusillone Russello al franciacorta, salsiccia
Luganega, radicchio e curry

Lasagna agli asparagi, con punte di asparago
glassate e zest di limone candito





Secondi Piatti

Roast beef di Fassona Piemontese, insalata di frutta e verdura
leggermente piccante e dress allo yogurt

Petit di Vitello bardato alla pancetta, battuto di timo e rosmarino,
tortino di patate e fondo al Marsala

Petto di Faraona all'arancia, insalata di cavolo cappuccio, olio al
sesamo e
composta di cipolla di Isernia aromatizzata al gin e elicrisio

Trancetto di salmone laccato al miele e arancia con carpaccio di
zucchine aromatizzate alla menta e peperoncino

Trancio di Ombrina marinato all'olio al profumo di basilico, pesto
di capperi, pomodorini confit,
polvere di olive nere, su sfoglia di verdure alla Mediterranea

PER CONCLUDERE

Taglio Torta

La torta nuziale unisce gusto ed eleganza. Preparata internamente dalla nostra pasticceria, può essere una creazione classica a piani o una crostata con frutta fresca, sempre personalizzabile nel gusto e nello stile.

Buffet di dolci

Macarones artigianali assortiti,
Cannoli Siciliani con ricotta dolce di pecora,
Specchio di pasticceria gourmet mignon,
Biscotteria di mandorla,
Tagliata di frutta fresca di stagione.





OPEN BAR & PARTY

Amari selezionati e open bar elegante, per brindare con stile e continuare a vivere l'atmosfera di festa.

Bollicine per brindare

Spumante Nerello Mascalese,
Lavi di Colomba Bianca

Amari

Amaro del Capo,
Amaro Montenegro,
Averna,
Limoncello,
Ambar Moscato Florio,
Braulio



Drink

personalizzabili

Gin tonic,
Gin lemon,
Vodka tonic,
Vodka lemon,
Cuba libre

CONDIZIONI



Tutte le proposte gastronomiche potranno variare in funzione della stagionalità e della disponibilità delle materie prime.

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi al netto dell'**Iva 10%**.

Eventuali personalizzazioni o modifiche alla struttura del menù e dell'allestimento potrebbero comportare variazioni al prezzo finale, da concordare preventivamente.

Tutte le prenotazioni con data 2026, effettuate entro il 31 dicembre 2025, prevederanno uno **sconto del 10%** sulla componente food standard, da calcolare a sottoscrizione del contratto (sul 70% del preventivo concordato).

informazioni



DETTAGLI

Cosa è incluso nella proposta

- **Menù completo:** welcome analcolico, buffet a isole, tre portate al tavolo, torta nuziale, buffet dolci, caffè a passaggio, angolo amari e open bar standard (per il 50% degli ospiti).
- **Allestimenti esterni:** sei ombrelloni, set in vimini e set in legno bianco con sedute per il 50% degli ospiti.
- **Mise en place:** sedia Chiavari bianca, tessile a scelta, sottopiatto in rattan, piatti Donna, bicchieri Metropolitan e posate Oxford.

Tutti gli elementi della proposta sono personalizzabili in base alle esigenze e allo stile dell'evento, con variazioni di prezzo da definire in fase di progettazione.



PREZZI

Il prezzo complessivo del ricevimento viene calcolato in base al numero degli ospiti confermati, secondo le fasce riportate di seguito.

Le quote si intendono per persona e includono tutti i servizi descritti nella proposta, con possibilità di personalizzazione su richiesta.

NUMERO OSPITI	PREZZO PER PERSONA
50-59	200,00 €
60-69	180,00 €
70-79	160,00 €
80-89	150,00 €
90-99	140,00 €
100-109	135,00 €
110-119	130,00 €
120-129	125,00 €
130-139	120,00 €
140-149	113,00 €
150-159	110,00 €
160-169	107,00 €
170-179	103,00 €
180-200	100,00 €
oltre i 200	97,00 €

Extra:

- **Menù bambini** comprensivo di primo piatto e secondo piatto, bibita e coperto: euro 35,00 per bambino
- **Menù per vostri operatori**, comprensivo delle stesse portate da voi scelte, tavolo dedicato con mise en placè standard, acqua, vino e pane: euro 35,00 per persona
- **Allestimento Rito Civile:**
con sedia wedding in legno bianco: a partire da 400,00 € (100 persone)
oppure
con sedia Chiavari bianca: a partire da 600,00 € (100 persone)



CONTATTI



338 2657577 Marianna
347 2913010 Paolo



wedding@isoranis.it



matrimonio.com
www.isoranis.it
www.villamanzoli.it



Piazza del Popolo, 18 Corbetta MI