

I SORANIS



Catalogo 2027

#collectingmomentsofsimplebeauty



Valori

Materie prime di altissima qualità, selezionate attraverso un attento percorso di ricerca, conoscenza dei fornitori e rispetto della stagionalità. La serenità vostra e dei vostri ospiti è la nostra prerogativa; per questo vi seguiamo con professionalità e cura, dandovi la possibilità di personalizzare e rendere unico ed esclusivo il vostro evento.



Sposi

Con noi ogni coppia trova uno spazio familiare, di confronto e condivisione, grazie ad uno staff sempre pronto all'ascolto.

Sarete seguiti e accompagnati in ogni fase del percorso che vi porterà a realizzare il Matrimonio dei vostri sogni.



Servizi

Centro della nostra azienda è il Cibo; menù moderni e raffinati, ricercati negli accostamenti, senza perdere di vista la tradizione.

Ogni portata viene valorizzata dalla sua presentazione: pensiamo per voi allestimenti per i buffet e per la placè dei vostri sogni!

Vi offriamo supporto anche per allestimenti, intrattenimento e qualsiasi vostra esigenza, affidandovi a esperti nel settore.

Cosa offriamo:

- Degustazione presso la nostra sede
- Sopralluogo e studio di fattibilità presso la location
- Menù e offerta personalizzata
- Allestimento buffet scenografici
- Placè con 2 primi piatti e 1 secondo piatto a scelta dalle nostre proposte
- Allestimento tavoli e mise en place comprensivo di sedia, tessile elegante, servizio piatti in porcellana, posateria elegante acciaio o argento, calici in vetro cristallizzato (3 tipologie di mise en place incluse senza costi aggiuntivi)
- Offerta vini esclusivi da piccole realtà del territorio
- Allestimento delle aree esterne, se gli arredi non sono presenti in location, con set in vimini (divani, poltroncine e tavolino) oppure set moderni in ecopelle o legno
- Ombrelloni a copertura delle isole, se in esterna
- Ombrelloni a copertura dei tavoli per il pranzo o la cena, se in esterna
- Torta nuziale a piani personalizzabile
- Servizio di Open Bar
- Allestimento rito civile
- Servizio di Wedding Coordinator per la l'intera giornata, con un supporto dedicato a voi e ai vostri fornitori.

alcune delle voci riportate possono prevedere un extra quotazione da discutere e preventivare con voi a seguito di incontro e rispetto alle vostre neecesità.



Aperitivo

WELCOME, IN ATTESA DELL'ARRIVO DEGLI SPOSI
(opzione finger food e flute di bollicina a passaggio*)
acqua naturale e gasata, soft drink, analcolico alla frutta, acqua aromatizzata

ALL'ARRIVO DEGLI SPOSI

BUVETTE IN POSTAZIONE FISSA

Prosecco Millesimato Sutto

Aperol Spritz, Vini Selezione Sicilia 2025

Acque aromatizzate, Succhi di frutta, Acqua minerale naturale e frizzante

L'ANGOLO DEL SALUMAIO

Prosciutto di Parma in morsa tagliato a vista o all'asse

Coppa del salumificio Brugnolo, Salame di suino nero,

Salsiccia Bio di suino Ragusano, Mortadella al tartufo nero

Battuta di Fassona Piemontese, dress di senape al miele

IL CASARO

Parmigiano Reggiano in mezza forma.

accompagnato da miele d'arancia di Sicilia e marmellate Bio,

Bocconcini di latte vaccino,

Canestrati di Sicilia di latte ovino dell'Etna Caseificio "La Cava" aromatizzati allo
zafferano, al pepe nero, al pistacchio e alle olive, peperoncino e rucola

Cheese bar Sisagro con tome di capra stagionata

LA MEDITERRANEA

Bocconcini di polpo cbt con insalata fresca di patate di Siracusa e pomodorini

Carpaccio di pesce spada marinato all'arancia e erba cipollina

Tartare di tonno con capperi, basilico e polvere di pomodoro

Baccalà Mantecato, polvere di olive, olive taggiasche, datterino confit

Aperitivo

L'ANGOLO DELLE VERDURE

Cous cous alla curcuma, millepunti di verdure dell'orto

Sformatino tiepido alle patate e curcuma

Caponatina leggera alla ragusana con mandorle tostate

Insalatina di finocchi e arance

Parmigiana di melanzane

LA FRIGGITORIA

Arancino siciliano al pesto di pistacchio con cuore di formaggio ragusano

Pulled pork bites con salsa bbq

Panzerottini pomodoro e mozzarella

Finger di Merluzzo fritto in croccante panatura

DAL FORNO

Focaccia alle patate e rosmarino, Focaccia Bianca

Mignon di panini gourmet colorati, taralli, Pane ai semi

Selezione di grissini stirati a mano, Pizzette Margherita



Primi piatti

LE BUSIATE DI GRANO RUSSELLO

al pesto alla trapanese, con basilico, salsa di pomodoro, mandorle,
pecorino, olio e aglio rosso di Nubia
alle acciughe di Pantelleria, salsa di datterino, con polvere di taralli
profumata agli aromi e finocchietto selvatico
al ragù di tonno della Val di Noto, capperi, olive e mentuccia fresca

I RISOTTI

alla zucca, con crema di Parmiggiano Reggiano e crema di aceto balsamico
al miele al rosmarino e crema di caprino bio, caviale di rosmarino
al cacio e pepe con tartare di Gambero Rosso di Mazara del Vallo
alla crema di porri, bacon croccante, chutney di zucca e mela
allo zafferano e salsiccia Luganega del salumificio Fossati

LE PASTE ITALIANE

Romantici al pesto di basilico, drip di mozzarella di bufala e pomodorini confit
Fusillone Russello, salsiccia Luganega sfumata al Grillo, curry e radicchio

LE PASTE RIPIENE

Tortellone al tartufo, burro d'affioramento,
battuto di salvia e rosmarino, polvere di timo limone
Tortello alla cipolla rossa e aceto balsamico di Modena,
crema di melanzane, datterino confit e ricotta infornata
Bauletto pesce spada e lime e timo, crema di zafferano e
scagliette di pomodorino Siciliano essiccato
Tortello al basilico e melanzane, crema di datterino,
crema di ricotta, crema di basilico

Secondi piatti

I FREDDI DI TERRA

Roast beef di Fassona Piemontese, pomodorino confit,
granella di pane alla curcuma e dress mango e curry
Carpaccio di Filetto di suino Ragusano cotto a bassa temperatura,
maionese all'arancia e cipolla rossa caramellata
Vitello al rosa, la sua salsa tonnata e variazione di capperi di Pantelleria

I SECONDI DI TERRA

Filetto di suino ragusano in crosta di aromi, crema di zucca e polvere di liquirizia
Involtino di manzo alla Siciliana. con uvetta, pinoli, ricotta,
pangrattato e crema di ragusano dop
Petit di Vitello bardato alla pancettae battuto di salvia e rosmarino
fondo bruno e tortino di patate
Petto di Faraona all'arancia, insalata di cavolo cappuccio, olio al sesamo e
composta di cipolla Bianca aromatizzata al gin e elicrisio
Medaglione di Filetto di Manzo, fondo bruno e bouquet di carotine al forno

DAL MARE

Ricciola marinata all'arancia e finocchietto selvatico,
coulis di mango, erbe di stagione saltate
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
Filetto di orata in salsa di lime e timo con capperi,
menta ananas e sformato di zucchine
Trancetto di salmone laccato al miele e arancia con crema di patate affumicate
Pesce sciabola alla Siciliana, crema di cipolla di giarratana,
finocchietto selvatico e dadolata di verdure mediterranee

Dolce finale

BUFFET DEI DOLCI

Mini bicchierini con cheesecake e mousse assortite
Cannoli siciliani riempiti a vista con ricotta dolce di pecora
Assortimento su specchio di pasticceria gourmet selezionata
Biscotteria di mandorla della Pasticceria Giannone,
Cornice di frutta fresca di stagione
Sorbetto al limone

TAGLIO TORTA NUZIALE A UN PIANO O A PIU' PIANI

SERVIZIO CAFFÈ A PASSAGGIO

POSTAZIONE AMARI E LIQUORI IN GENERE

VINI DA MEDITAZIONE SICILIANI IN POSTAZIONE
DEDICATA, CANTINE FLORIO, PELLEGRINO, MARTINEZ,
ORESTIADI, DEGUSTASTAZIONE CIOCCOLATO MODICANO**
Servizio proposto con tavolo dedicato, tessile in coordinato,
allestimenti scenografici, bicchieri da degustazione in vetro
cristallizzato, personale in servizio

EXTRA - OPEN BAR DA QUOTARE

In postazione dedicata con personale addetto e bicchieri eleganti in policarbonato. Viene
garantito l'assortimento proposto con consumo illimitato e
una durata massima di due ore dal taglio torta
Gin tonic, Gin Lemon, Vodka tonic, Vodka lemon, Rum e cola
Disponibilità di vino bianco e rosso, amari e liquori in genere
Acqua minerale, succo di frutta, soft drink, analcolico



Condizioni

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

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi IVA esclusa al 10%.

La proposta include costi di uscita, di allestimento e disallestimento cucina, costi assicurativi, costi del personale.

N.B. Sono esclusi costi di allestimento cucine, quando non presenti in loco.

Per tutta la durata del servizio è garantita la presenza di un referente aziendale, un capo servizio, camerieri in divisa e personale di cucina.

Per tutti i nostri servizi wedding vengono garantite 7 ore di servizio con allestimento e disallestimento a nostro carico.

N.B. Extra orario da quotare e definire in base alle vostre necessità a partire da euro 300,00 per ora o porzione di ora.

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

Tutte le prenotazioni con data 2026-2027 prevederanno uno sconto del 5% sulla componente food standard, da calcolare a sottoscrizione del contratto.

Valido per tutte le prenotazioni effettuate entro il 30 maggio 2026



Prezzi

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi IVA esclusa al 10%.

ARTICOLO	IVA ESCLUSA
Menù standard 2027 da 70 a 80 ospiti	130,00 € p.p.
Ospiti supplementari fascia 81-90	105,00 € p.p.
Ospiti supplementari fascia 91-100	95,00 € p.p.
Ospiti supplementari oltre i 100	90,00 € p.p.
Aggiunta primo o secondo piatto servito al tavolo	a partire da 6,00 € p.p.
Menù bambini (primo e secondo)	35,00 € p.p.
Menù vostra operatori (come ospiti)	35,00 € p.p.
Isole extra, da concordare	quotazione su richiesta
Angolo liquori Siciliani **	a partire da 5,00 € p.p.
Open bar per il 50% degli ospiti	a partire da 750,00 €
Canapè e flute a passaggio*	a partire da 4,00 € p.p.
Allestimento tavoli imperiali	a partire da 4,00 € p.p.
Allestimento cucina (se non presente in loco)	fino a max 1200,00 €
Arredi da giardino (se non presenti in loco)	quotazione su richiesta
Servizio di wedding coordinator	a partire da 250,00 €
Scontistiche personalizzate	da definire in base alla location scelta dagli sposi
Personalizzazione Isole	da definire in base alle necessità degli sposi

Contatti



3472913010



info@isoranis.it



@isoranis

