

L'OSTERIA DEL 36
PRESENTA LA SUA NUOVA ESCLUSIVA:
IL CASTELLO DI FELINO

UNA PARTNERSHIP REGALE

Il connubio tra storia, tradizione, alta cucina ed un impeccabile servizio, curato nei minimi dettagli, per ogni tipo di evento.

Francesco Ziveri, Patron ed Executive Chef dell'Osteria del 36, presenta, insieme al suo team, un nuovo modo di vivere il Castello: dalla cerimonia in giardino, all'aperitivo nella Corte d'Onore, dalle sale interne, al Salone dei Rossi.

Ogni spazio è stato riorganizzato per accogliere gli ospiti che sceglieranno il Castello per il loro matrimonio, per un pranzo aziendale o per una cena di gala.

Venite a scoprirlo
Sabato 6 & Domenica 7 Novembre 2021



Sabato 6 Novembre

PROGRAMMA

ORE 14.00: Apertura Castello ed accoglienza visitatori.

Seguirà tour del Castello, accompagnati da Francesco, Patron ed Executive Chef e Luana, Direttrice di sala dell'Osteria del 36, che presenteranno gli spazi esterni ed interni della struttura.

Le sale della location saranno impreziosite dagli allestimenti e dalle mise en place curate dal nostro staff di sala.

ORE 15.30: Showcooking dello Chef Gastronomo Leonardo Grassi che delizierà gli ospiti presenti con il suo gelato alla crema preparato con l'azoto liquido.

ORE 19.30: Aperitivo nella Sala Sforza e nelle Sale Vescovi con buffet di antipasti e drink di benvenuto preparato dal nostro Barman Giovanni Piedimonte.

ORE 20.30: Cena di Gala nel Salone dei Rossi con intrattenimento musicale

Menu Cena di Gala

a cura degli Chef Francesco Ziveri & Leonardo Grassi

Gnocchetti di barbabietola rossa e patate, lime e salvia, con capocollo di Martina Franca e fonduta di Caciocavallo podolico.

~

Filetto di maiale bardato, maionese ai lamponi e coriandoli di pane nero alle erbe.

~

Wedding Cake in monoporzione, a cura della nostra Pasticceria Passioni del 36.

~

Open bar con caffè e digestivi

~

Dalla Cantina:

Opera Rosè - Le Marchesine - Lombardia Regaleali Bianco - Tasca d'Almerita - Sicilia Regaleali Rosso - Tasca d'Almerita - Sicilia Moscato d'Asti - Massolino - Piemonte.

Il costo della Cena di Gala, a cui è possibile partecipare solo su prenotazione, è di euro 35,00 a persona.



Domenica 7 Novembre

PROGRAMMA

ORE 10.00: Apertura Castello ed accoglienza visitatori;

Seguirà tour del Castello, accompagnati da Francesco, Patron ed Executive Chef e Luana, Direttrice di sala dell'Osteria del 36, che presenteranno gli spazi esterni ed interni della struttura.

Le sale del Castello saranno impreziosite dagli allestimenti e dalle mise en place curate dal nostro staff di sala.

ORE 11.30 - 12.00: "A Cuore Caldo" - Caldarroste in showcooking a cura dello Chef Leonardo Grassi

ORE 12.30 - 14.30: Anolini da Castello - Pranzo in showcooking a cura dello Chef Leonardo Grassi, a base di anolini in brodo e Lambrusco.

Costo: euro 10,00/porzione con calice di Lambrusco incluso

ORE 15.30: Showcooking dello Chef Gastronomo Leonardo Grassi che delizierà gli ospiti presenti con il suo gelato alla crema preparato con l'azoto liquido.

Intrattenimento musicale a cura di "Una Buona Hidea".

Lo staff dell'Osteria del 36 resterà a disposizione per presentare il Castello e le sue sale fino alle ore 18.00.



Saranno presenti all'evento:

ARTEFIORE PARMA

con Antonella Uccelli e i suoi allestimenti floreali

~

THE DREAM LAB

International Wedding Team, con Antonella Zaboni

- Event & Wedding Planner -

~

DAKOPi EVENTI

con Martina Riva - Organizzazione, Grafica & Allestimenti

~

OTTOQUATTROEVENTI

con Michele Squeri - Event & Wedding Designer

~

ESPOSITO EVENTI

con Gabriella Esposito

- Wedding Planner, Articoli da regalo e bomboniere -

~

128 BPM STUDIO EVENTI

Lights and Music for Events

~

UNA BUONA HIDEA

con Antonio Zanettoni & Ale Bubbico - Live Music & Dj Set

Le prenotazioni dovranno pervenire al numero 3666891270 (Luana)
fino ad esaurimento posti.

Gli ospiti sono invitati a comunicare in sede di prenotazione
eventuali allergie o intolleranze alimentari
e dovranno essere obbligatoriamente muniti di green pass.

Vi Aspettiamo

