

Matrimoni



Almar Giardino di Costanza Resort & Spa, immerso nello spettacolare contesto naturalistico siciliano, è la location ideale per un matrimonio da favola. Con i suoi invitanti pergolati, palmeti e sentieri ornamentali il giardino del Resort enfatizza l'eredità culturale dell'isola.

ALMAR

GIARDINO DI COSTANZA

FIVE STAR RESORT & SPA

Location & Servizi



**Tutte le immagini sono a scopo illustrativo ed esemplificativo.
Dovrà esserne verificata la disponibilità per le diverse tipologie di Set Up, decorazioni floreali ed altri ulteriori servizi.*

Banqueting



PATIO DEL POZZO

Un'ottima location per piccoli banchetti.

CAPIENZA

200 per cocktail

100 per banchetto



PIAZZETTA DELLE 100 CHIESE

Location ideale dove svolgere una cena servita nel periodo estivo e per qualsiasi tipo di buffet.

CAPIENZA

600 per cocktail

400 per banchetto



SALA GATTOPARDO

Raffinato ed elegante, il "salone del Gattopardo" si trova al piano terra con luce naturale ricavata da due giardini interni. Il salone si affaccia sul patio del pozzo.

CAPIENZA

300 per cocktail

210 per banchetto



SALONE DELLE MAIOLICHE

È situato al piano terra ed è dotato di luce naturale. È costituito da un corpo centrale e due gallerie laterali che si affacciano su un giardino e su un'ampia corte.

CAPIENZA

600 per cocktail

400 per banchetto

Menu Maestrale

€ 100 per persona

STREET FOOD SICILIANO - LIVE COOKING

Frittura di paranza del nostro Chef
Mini parmigiana di melanzane
Sua maestà la caponata
Arancini e panelle come da tradizione

SPECIALITÀ DEL MARE

Conetti di spada marinato alla robiola con granella al pistacchio
Cocktail di gamberi in salsa al brandy
Salmone marinato al sale bilanciato
Pesce spada marinato agli agrumi di Sicilia

SPECIALITÀ DELLA TERRA

Affettati dei Nebrodi
Formaggi locali
Marmellate e composte da accompagnamento
Selezione di olive nostrane

SPECIALITÀ DEL FORNAIO

Pizza e focacce siciliane
Pane locale del nostro fornaio
Grissini integrali e rustici
Pane 'cunzatu' siciliano

Serviti comodamente al tavolo

Primo piatto

Busiatino fresco al finocchietto con polpa di scorfano, pomodorini Pachino,
uova di Pesce San Pietro e polvere di mandorle
o
Risotto carnaroli agli scampi, crema di zucchine profumato agli agrumi di Sicilia

Secondo piatto

Pavé di dentice lardellato, matarocco alle olive e capperi con quenella morbida
di patate al timo e gamberone rosso alla piastra

Buffet di dolci e frutta

Specialità siciliane come cannoli express e la cassata siciliana,
frutta di stagione, semifreddi e cheesecake rivisitate

Torta Nuziale

Acqua, vino e caffè inclusi

Menu Mizzica

€ 120 per persona

Accoglienza degli ospiti con rinfresco siciliano con granite, bollicine, rustici di sfoglia e canapè

STREET FOOD SICILIANO - LIVE COOKING

Caponata del nostro Chef

Coppo di Paranza

Panelle e arancini

Mini parmigiane di melanzane e ricotta del Belice

Taboulé di verdure

CORNER DEL PESCATORE

Pesce spada marinato agli agrumi di Sicilia

Sarde a beccafico

Tentacoli di polpo scottati e crema di avocado al lime

Marinati di pesce spada al maracuja

CORNER DEL SALUMIERE

Selezione di affettati dei Nebrodi come il salame al pistacchio, affettati a vista

Vasta selezione di formaggi locali come il Primo Sale e le sue varianti al tartufo, al pistacchio..

Marmellate e confetture da accompagnamento

Angolo degustazione olive locali

CORNER DEL PANETTIERE

Pizza siciliana

Pane locale del nostro fornaio

Grissini integrali e rustici

Focacce farcite e semplici

Pane 'cunzatu' siciliano

Serviti comodamente al tavolo

Primi piatti

Ravioli di pasta fresca alla cernia, pesto al pistacchio e gocce di ricci di mare

Carnaroli mantecato ai gamberi rossi di Mazara, pesto di rucola amara e gocce di burrata

Secondi piatti

Dentice all'amo al sale con tagliatelle di verdure sauté e gamberoni di Mazara al sesamo nero

o

Tulipano di spada ai pinoli su crema di patata violetta e coda di scampo in tempura al curcuma con salsa aioli

Buffet di dolci e frutta

Tagliata di frutta, dolci tipici siciliani e Setteveli al cioccolato modicano con spuma di ricotta e canditi

Torta Nuziale

Acqua, vino e caffè inclusi

L'organizzazione prevederà anche un *Guest Book Corner*, dove tutti gli invitati potranno scrivere i propri pensieri agli sposi e una zona *PhotoBooth* in cui tutti gli ospiti potranno scattarsi foto con gadget in un contesto divertente, che aggiungerà dell'indimenticabile all'evento.

Menu Sicilia 360°

€ 140 per persona

Accoglienza degli ospiti con rinfresco siciliano con granite, bollicine, rustici di sfoglia e canapè

STREET FOOD SICULO

La caponata dello Chef servita con veli di pane nero
Coppo di paranza in salsa tartara
Pesto alla trapanese con maltagliati di pizza croccante
Parmigiana di melanzane con ricotta del Belice
Le panelle e le arancinette di riso
Mousse di melanzane fumé e crostini di Tumminia

L'ANGOLO DI MAZARA E LE SUE TRADIZIONI

Il cous cous di pesce e di verdure
Il polpo al taglio - live
Sarde all'agro Ventresca di tonno rosso scottata e scalogno
Tonno in tartare e tataki alla siciliana
Pesto alla trapanese con pane nero di Castelvetro
Zucchine all'agro scaglie di fior di tuma

ANGOLO CRUDI

Tartare di ricciola al passion fruit
Code di gambero rosa in crema armagnac
Ostriche su ghiaccio e limone
Cubetti di tonno all'agro
Tartare di salmone e perle di Balik
Tapas di Tumminia ai ricci di mare

ANGOLO SALUMI E FORMAGGI

Selezione di affettati dei Nebrodi come il salame al pistacchio
Vasta selezione di formaggi locali come il Primo Sale e le sue varianti: tartufo, pistacchio...
Marmellate e confetture da accompagnamento
Angolo degustazione olive locali

ANGOLO LIEVITATI

Pizza siciliana
Pane locale del nostro fornaio
Grissini integrali e rustici
Focacce farcite e semplici
Pane cunzatu siciliano

Serviti comodamente al tavolo

Antipasto

Capasanta al Piacentinu Ennese con mayo all'aglio rosso di Nubia

Primi piatti

Vialone nano ai pistilli di zafferano, scorfano di fondale e cremoso di burrata

Rosellina di pasta all'uovo, gambero rosso di Mazara con ricotta del Belice su crema di zucca violina e gocce di olio tartufato

o

Paccheri freschi all'astice (con ½ astice), crema di burrata e granella al pistacchio

Secondi piatti

Pavé di ricciola alla pantasca con chips di patate viola e la sua crema e scampi alla mollica saporita

o

Filetto di cernia bianca ai tartufi di mare, pomodorini gialli e punte di salicornia

Gran Buffet di frutta e dolci del nostro Maestro Pasticcere

Torta Nuziale

Angolo Cubano con rum e sigari

Angolo del cioccolato come il rinomato cioccolato di Modica

L'organizzazione prevederà anche un *Guest Book Corner*, dove tutti gli invitati potranno scrivere i propri pensieri agli sposi e una zona *PhotoBooth* in cui tutti gli ospiti potranno scattarsi foto con gadget in un contesto divertente, che aggiungerà dell'indimenticabile all'evento.



Contatti

Almar Giardino di Costanza Resort & Spa

Via Salemi 100, km 7 - 91026

Mazara del Vallo TP Italia

+ 39 0923 675000 | events@almargiardinodicostanza.com

www.almargiardinodicostanza.com