

# Vivete la Vostra Giornata

## Esempio di programma

TEMPO	ATTIVITÀ	PERSONE	LUOGO
<b>13.09.2023</b>			
09:00 - 17:00	Check-in Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio
<b>14.09.2023</b>			
09:00-10:00	Colazione	30	Cucina Medievale
15:30-16:00	Ospiti in arrivo	98	Castello Brancaccio
16:00	Arrivo coppia di sposi	2	Salone degli Arazzi o Terrazza
16:00-16:45	Cerimonia nuziale	100	Salone degli Arazzi o Terrazza
16:45-17:15	Brindisi & Congratulazioni	100	Savoia Bar o Terrazza
17:15-19:15	Aperitivo, foto & lounge	100	Savoia Lounge Terrazza
19:15-22:00	Cena & dessert	100	Alone di Apollo e Aurora o Salone del Cardinale
22:00-01:00	Festa serale & Torta nuziale	100	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
00:45	Partenza degli sposi	2	Camera degli Sposi o Altreve
00:45	Ultimo Drink	98	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
01:00	Partenza degli ospiti	98	Hotel o Altreve
<b>15.09.2023</b>			
09:00-10:00	Colazione	30	Cucina Medievale
11:00	Check-out Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio

## Esempio di menu cena

### *Barone di Ashford Italia*

#### **Primo Piatto**

*Elegantemente presentato e servito per ospite*

Ravioli freschi fatti in casa ripieni di ricotta e ortica, ragù bianco, funghi di bosco e crema di tartufo

#### **Secondo Piatto**

*Elegantemente presentato e servito per ospite*

Rouleau di faraona e quaglia con tuorlo di ruspante 48°C, Polenta croccante e cannelloni di cevello nero fatti in casa con sugo di pollame, spumo di mascarpone e nocciola

#### **Piatto Principale**

*Elegantemente presentato e servito per ospite en clôche*

Lombo di Manzo fritto, petto a cottura lenta con salsa di coda di bue servito con una crema di porri arrostiti presentato con un contorno di verdure fresche di stagione su una torta di patate roseval, servito con croccante di topinambur e gel di pomodoro fresco.

#### **Dessert**

##### **Creazioni di Dolci dal nostro Pasticcere**

*Presentato al tavolo o nella nostra Cucina Medievale*

Panna cotta, pesca selvatica al forno, mandorla, menta limone  
Semifreddo di vaniglia, pistacchio, amarena, meringa  
Mousse al limoncello, limone candito, mela verde  
Cheesecake alla ricotta, coulis di frutti rossi  
Cannolo, mousse di fragole di bosco, semi di zucca  
Frutta fresca

# Experience Your Day

## Sample Programme

TIME	ACTIVITY	PERSONS	LOCATION
<b>13.09.2023</b>			
14:00	Check-in Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio
17:00-20:00	Rehearsal Dinner	30	Salone del Cardinale
<b>14.09.2023</b>			
09:00-10:00	Breakfast	30	Medieval Kitchen
14:00-14:30	Arrival of Guests	98	Castello Brancaccio
14:30	Entrance of Bride & Groom	2	Salone degli Arazzi or Terrace
14:30-15:15	Wedding Ceremony	100	Salone degli Arazzi or Terrace
15:15-15:45	Toast & Wedding Cake	100	Savoia Bar or Terrace
15:45-17:30	Photos & Lounge	100	Savoia Lounge Terrace
17:30-20:00	Dinner	100	Salone di Apollo or Salone del Cardinale
20:00-20:30	Short Break to Freshen up	100	Hotel & Dressing Room
20:30-00:00	Evening Party	100	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
23:45	Last Drink	100	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
23:45	Departure Bride & Groom	2	Bridal Suite or Elsewhere
00:00	Departure of Guests	98	Hotel or Elsewhere
<b>15.09.2023</b>			
09:00-10:00	Breakfast	30	Medieval Kitchen
11:00	Check-out Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio

## Sample Dinner Menu

### Baron of Ashford

Starters playfully pre-set on each table

#### Starters - Fish

Smoked Scottish wild salmon with a lemon and lime vinaigrette, fresh dill and salmon caviar

Toasted tomato-scented crostata filled with a fresh salad of apples, cucumbers, red peppers, and spring onions paired with rainbow trout fresh from the oven prepared in a sea salt crust decorated with a garden-fresh herb and flower garden

#### Starters - Meat

Veal roulade with mortadella, pecorino cheese, arugula salad

Beef carpaccio of rosé roasted filet with arugula, fresh garden herb dressing, parmesan and toasted almonds

#### Starters - Vegetarian

Grilled green asparagus, burrata, roasted chili, almond cookie, herb dressing

A selection of warm stuffed mushrooms with fresh garlic and oregano baked au gratin with regional cheese and regional olive oil

#### Starters - Salads

Mediterranean Sushi of Eggplant, Mozzarella & Roasted Peppers.

Served with a variety of freshly baked in-house breads and three flavors of butter (cajun, sweet curry, and herb) & olive oils

#### First Course

*Stylishly presented & served per guest*

Homemade ravioli filled with ricotta & nettle, white ragu, wild mushrooms & truffle cream

#### Second Course

*Stylishly presented & served per guest*

Guinea fowl and quail rouleau with free-range 48°C yolk, crispy polenta and homemade black cevello cannelloni with poultry sauce, mascarpone and hazelnut mousse

#### Third Course

*Elegantly presented & served per guest en cloche*

Fried beef loin, slow cooked breast with oxtail sauce served with a creamy roasted leek sauce presented with a side of fresh seasonal vegetables on a roseval potato cake, served with Jerusalem artichoke crisp and tomato gel.

*Or*

Fried sea bass filet served with a potato and chervil mousseline sauce, crispy potato caon, puffed tomatoes, and a side of grilled seasonal vegetables

#### Dessert Creations from our Patisserie

*Presented per table or in our Medieval Kitchen*

Panna cotta, baked wild peach, almond, lemon mint

Vanilla parfait, pistachio, black cherry, meringue

Limoncello mousse, candied lemon, green apple

Ricotta cheesecake, red fruit coulis

Cannoli, wild strawberry mousse, pumpkin seeds

Fresh fruit

# Voorbeeld van een dag

## Voorbeeldprogramma

TIJD	ACTIVITEIT	PERSONEN	LOCATIE
<b>13.09.2023</b>			
14:00	Check-In Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio
<b>14.09.2023</b>			
09:00-10:00	Ontbijt	30	Middeleeuwse keuken
14:00-14:30	Ontvangst Gasten	98	Castello Brancaccio
14:30	Ontvangst Bruidspaar	2	Salone degli Arazzi of Terras
14:30-15:15	Huwelijksvoltrekking	100	Salone degli Arazzi of Terras
15:15-15:45	Toast & Bruidstaart	100	Savoia Bar of Terras
15:45-17:30	Fotoreportage & Lounge	100	Savoia Lounge Terras
17:30-20:00	Diner	100	Salone di Apollo of Salone del Cardinale
20:00-20:30	Opfrissen	100	Hotel & Kleedkamer
20:30-00:00	Feestavond	100	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
23:45	Laatste Drankje	100	Savoia Bar & Salone degli Arazzi
23:45	Vertrek Bruidspaar	2	Bruidssuite of Elders
00:00	Vertrek Gasten	98	Hotel of Elders
<b>15.09.2023</b>			
09:00-10:00	Ontbijt	30	Middeleeuwse keuken
11:00	Check-Out Hotel	30	Hotel Castello Brancaccio

## Voorbeeld Diner Menu

### Baron van Ashford

*Voorgerechten speels gepresenteerd op elke tafel*

#### Voorgerechten - Vis

Gerookte Schotse wilde zalm met een vinaigrette van citroen en limoen, verse dille en zalmkaviaar  
Crostata met geroosterde tomaat, gevuld met een frisse salade van appels, komkommers, rode paprika en lente-uitjes, gecombineerd met regenboogforel vers uit de oven bereid in een korstje van zeezout, versierd met een tuin verse kruiden- en bloementuintje

#### Voorgerechten - Vlees

Roulade van kalfsvlees met mortadella, pecorino kaas, rucola salade  
Rundercarpaccio van rosé gebraden filet met rucola, verse tuinkruidendressing, parmezaan en geroosterde amandelen

#### Voorgerechten- Vegetarisch

Gegrilde groene asperges, burrata, geroosterde chili, amandelkoekje, kruidendressing  
Een selectie van warme gevulde champignons met verse knoflook en oregano gegratineerd gebakken met regionale kaas en regionale olijfolie

#### Voorgerechten - Salade

Mediterrane Sushi van Aubergine, Mozzarella & Geroosterde Paprika.  
Geserveerd met diverse vers gebakken huis broden en drie smaken boter (cajun, zoete kerrie, en kruiden) & olijfoliën

#### Eerste Gang

*Stijlvol geserveerd per gast*

*Huisgemaakte ravioli gevuld met ricotta & brandnetel, witte ragu, wilde champignons & truffelcrème*

#### Tweede Gang

*Stijlvol geserveerd per gast*

*Rouleau van parelhoen en kwartel met eigeel van scharrel 48°C, krokante polenta en huisgemaakte cannelloni van zwarte cevello met gevogeltesaus, mascarpone en hazelnootmousse*

#### Derde Gang

*Elegant geserveerd per gast en clôche*

*Gebakken runderlende, langzaam gegaarde borst met ossenstaart saus, geserveerd met een romige geroosterde preisous, gepresenteerd met een zijde van verse seizoensgroenten op een roseval aardappel taart, geserveerd met aardpeer krokant en tomatengel.*

*Of*

*Gebakken zeebaarsfilet geserveerd met een saus van aardappel en kervel mousseline, krokante aardappel coon, gepofte tomaten, en een kant van gegrilde seizoensgroenten*

#### Dessert Creaties uit onze Patisserie

*Gepresenteerd per tafel of in onze Middeleeuwse Keuken*

*Panna cotta, gebakken wilde perzik, amandel, citroenmunt*

*Vanille parfait, pistache, zwarte kers, meringue*

*Limancello mousse, gekonfijte citroen, groene appel*

*Ricotta kwarktaart, coulis van rode vruchten*

*Cannoli, wilde aardbeienmousse, pompoenpitten*

*Vers fruit*