



astoria
Wedding



C'era una volta...

un luogo incantato, dove i sogni prendevano forma
tra giardini eleganti, luci soffuse e atmosfere senza tempo.

Ogni matrimonio è una storia da vivere e ricordare,
curata in ogni dettaglio per riflettere la vostra unicità.

Perché all'Astoria, ogni “Sì” inizia con
C'era una volta, e si conclude con
...vissero felici e contenti.



Il Capitolo del Sì

La Location



Gli ambienti unici

All'Astoria, ogni angolo racconta una storia diversa, un'ambientazione speciale pensata per trasformare il vostro matrimonio in un'esperienza memorabile. Dalle atmosfere bucoliche alle eleganze contemporanee, gli spazi esclusivi del Resort si vestono di magia per accogliere il vostro giorno più bello.

La Sala Eventi Wedding

è il cuore pulsante del vostro ricevimento. Ampie vetrate che si affacciano sul verde, dettagli curati con gusto e uno spazio modulabile che si adatta con armonia allo stile del vostro matrimonio.

Qui ogni allestimento prende vita, tra luci soffuse, tavole vestite di charme e un'atmosfera che accoglie gli ospiti con calore e classe.

I GIORNI INFRASETTIMANALI

dal lunedì al giovedì

a partire da € 2.200,00

I GIORNI FESTIVI

dal venerdì alla domenica

a partire da € 2.600,00



Un sogno tra le stelle

Una cornice romantica e riservata nel nostro giardino, perfetta per un matrimonio estivo che profuma di magia.

Disponibile dopo le ore 18:00 nei mesi più caldi, con la complicità del cielo.

Il Prato Eventi € 1.200,00

Un tuffo nella notte

Tre ore di magia a bordo piscina, dalle 21:00 a mezzanotte tra luci soffuse, riflessi d'acqua e relax sotto le stelle. Sdraio, teli e bagnino inclusi per un momento esclusivo da vivere con leggerezza... e un pizzico di incanto.

La Piscina € 1.000,00

Una cornice nel verde

Il luogo ideale riparato, ma immerso nel verde, per creare ricordi preziosi, dove ogni brindisi e ogni sorriso diventano parte della vostra favola personale.

La Veranda di Piazza Gusto € 750,00

Un riflesso al tramonto

In questo angolo riservato, immerso nella quiete e nei riflessi danzanti della piscina, potrete brindare all'amore, tra luci soffuse, profumi d'estate e sussurri di felicità.

Disponibile nei mesi più caldi, dalle 19:00 a mezzanotte con la complicità del cielo.

Il Pool Bar € 1.200,00



Cerimonia simbolica

Per rendere il vostro matrimonio ancora più unico e indimenticabile, vi offriamo due esclusivi pacchetti per la cerimonia simbolica, studiati per creare l'atmosfera perfetta nel nostro incantevole giardino.

L'arco per la vita

Area riservata nel nostro giardino

Arco

Tavolo per gli sposi

Sedie dedicate

Tavolo d'appoggio

Acqua di cortesia

€ 1.000,00

Fiori d'amore

Area riservata nel nostro giardino

Arco

Tavolo per gli sposi

2 composizioni floreali per l'arco

1 composizione floreale per il tavolo

Scelta del colore dei fiori

Sedie dedicate

Tavolo d'appoggio

Acqua di cortesia

€ 2.340,00

*Su richiesta si fornisce una quotazione per allestimenti speciali e per una Wedding Courtesy Bag personalizzata su ogni sedia che contiene una selezione di gadget per allietare i vostri ospiti.

Il Capitolo del Gusto

I sapori



*Un viaggio di sapori
nel cuore della vostra favola*

In ogni fiaba che si rispetti, c'è un banchetto che celebra l'amore.
Le nostre proposte di menù sono pensate come un racconto da gustare:
un intreccio di sapori autentici, profumi delicati e presentazioni incantevoli.

*Perché anche l'amore...
ha il suo sapore da ricordare per sempre.*

Un'A-storia d'Amore

Nasce un menù che racconta favole di sapori.
Ogni portata è una pagina di dolce meraviglia,
un viaggio fatato che celebra il vostro amore eterno.

3 Isole dedicate all'aperitivo

Salumiere, Maso e Rustica incluse,
accompagnate da Prosecco "Butterfly" Astoria
e cocktail analcolico alla frutta

2 Primi piatti a scelta

1 Secondo piatto a scelta

Chardonnay Castel Firmian, Merlot Castel Firmian

Acqua minerale

Caffè

a partire da € 145,00 p.p.

Il Viaggio dei più Piccoli

Un capitolo speciale del vostro giorno, pensato per trasformare la loro esperienza in una fiaba da assaporare.

Pasta al pomodoro oppure Pasta al Ragù

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Soft drink e acqua minerale

Gelato

€ 35,00 p.p.



Dove tutto ha inizio

L'Aperitivo

Vi offriamo una raffinata selezione di sapori per l'aperitivo, pensata come punto di partenza per creare con armonia e gusto il vostro menù nuziale, un preludio esclusivo al giorno più bello.

Isola del Salumiere

Prosciutto San Daniele al morsetto tagliato al coltello

Luganega stagionata

Carne Salada del Trentino

Speck IGP dell'Alto Adige

Gran cesto di pane e focacce miste di nostra produzione

Isola del Maso

Scaglie di TrentinGrana nella sua forma

Selezione di Casolet speziati (latte vaccino della Val di Non)

Vezzena Mezzano Trentino (latte vaccino)

Affogato di Sabbionara (latte vaccino della Vallagarina)

In abbinamento mostarde, marmellate di nostra produzione e mieli italiani

Isola Rustica

Fantasia di bruschette del contadino

Polenta di Storo soffiata con baccalà mantecato

Frittatine arrotolate con verdure di stagione

Pappa al pomodoro con olio al basilico

Isola delle Bevande

Prosecco "Butterfly" Astoria

Cocktail analcolico alla frutta

Acqua minerale

Le Isole del desiderio

È possibile arricchire l'itinerario dell'aperitivo con una selezione di isole pensata per voi, da aggiungere o scegliere in alternativa, per trasformare ogni momento in una pagina da favola.

Sostituzione di un'isola: € 5,00 p.p.

Isola aggiuntiva: € 10,00 p.p.

Isola dei Fritti

- Calamaretti croccanti
 - Code di gambero
 - Verdure in tempura
 - Misto di lago
 - Maionesi e salse di nostra produzione
- *preparati con farina di riso per accontentare tutti i palati

Live cooking € 10,00 p.p.

Isola del BBQ

- Spiedini di gamberi curry e curcuma
- Spiedino con supreme di pollo e friggitello marinato in teriyaki
- Veli di carne salada ed erba cipollina
- Luganega fresca trentina con patata croccante

Live cooking € 10,00 p.p.

Isola Fantasia

- Cono di piadina con stracchino, crudo e rucola
- Supplì di riso con mozzarella di bufala
- Mini ciabatte con trota affumicata, scamorza e pomodoro
- Uova sode cotte in succo di barbabietola con avocado e salmone

Isola del Mare

- Polpo alla ligure con pomodori secchi, olive di Taggia e soffice di patate
- Gamberi rosa con salsa cocktail al cognac
- Frolla salata, mousse di caprino e tartare di crostacei al lime
- Sarde in beccafico con maionese alla senape

Isola di Terra

- Pinzimonio di verdure di stagione con maionese al balsamico
- Mini bun con tartare di carne salada, senape, datterino confit e rucola
- Mousse di patate con guanciale croccante
- Farro all'aceto di mele con piselli e speck dell'Alto Adige

Isola del Lago

- Crostini di polenta di Storo con tinca affumicata, maionese alla bottarga e lattuga
- Gazpacho verde con trota marinata agli agrumi
- Mini muffin salati allo speck di trota e mousse di caprino
- Panzanella alla toscana con salmerino marinato all'aceto di mela e miele

Bollicine e Pozioni *d'Amore*

Ogni sorso è un'emozione unica grazie alle nostre personalizzazioni, pensate per celebrare il vostro amore con sapori delicati e dettagli preziosi. Un brindisi che racconta la vostra storia, con eleganza e cuore.

Brezza Riva Brut Trento DOC

€ 8,00 p.p.

Ferrari Blanc de Blancs Trento DOC

€ 12,00 p.p.

Champagne

su richiesta

Aperol o Campari Spritz

€ 4,00 p.p.

Dodo Glam 22

€ 6,00 p.p.

Americano

€ 7,00 p.p.

Negroni

€ 8,00 p.p.

Rossini

€ 9,00 p.p.



I primi sguardi

di Gusto

Le Paste

- Calamarata con molluschi, bisque di crostacei, pomodorino e basilico con briciole di pane tostato
- Fusilli fatti in casa con vellutata di mandorle, pomodori confit, pickle di barbabietola e scorza di limone
- Maccheroncini fatti in casa con ragù di coniglio alla ligure e polvere di olive di Taggia
- Paccheri trafiletti al bronzo gratinate con ragù alla genovese e spuma di TrentinGrana
- Gnocchetti di patate alla barbabietola, ragù di agnello e fondata di Vezzena

Le Paste Ripegne

- Tortelli rossi di melanzane fumé, fondata di pomodoro e tartare di gamberi rossi
- Cappellaccio al nero di seppia ripieno di astice, emulsione di crostacei e coulis di bufala
- Bottoni di pollo alla cacciatora con la sua salsa e polvere di olive nere
- Raviolo al verde di prezzemolo, ripieno di pesto alla genovese e zucchine su crema di broccolo

I Risotti

- Risotto mantecato al datterino giallo, battuta di gambero rosso di Mazara e giardino vegetale
- Risotto al carbone vegetale, limone, burrata e pomodoro confit
- Risotto allo zafferano, salsiccia luganega, cren e porro croccante
- Risotto mantecato al cacio, melanzane croccanti e pomodori confit
- Risotto al Valpolicella con ragù di anatra e crema di Bagòss

Secondi incontri

di Sapsori

I Secondi

- Filetto di manzo al Madeira con albicocche e verdure baby
- Carrè di maialino da latte, laccato al miele e senape, cavolfiori e coulis di frutti rossi
- Ricciola alla marinara, melanzane croccanti e polvere di olive di Taggia
- Calamaro cotto in bassa temperatura ripieno di seppie in zimino, coulis di datterino e verdure croccanti
- Vegan pancake al timo con mousse di piselli, funghi portobello alla piastra
- Parmigiana con mozzarella filante senza lattosio, sfoglia croccante e aria di basilico

Sorbet *ti Amo*

La selezione dei sorbetti regala una pausa fresca e delicata inserendosi nel capitolo dei secondi piatti, esaltando sapori e rendendo l'esperienza ancora più piacevole e deliziosa.

- Mojito
- Anguria e rosmarino
- Yogurt e limone
- Mango e zenzero
- Passion fruit e pepe rosa
- Fragola e wasabi

€ 4,00 p.p.



Il Capitolo più Dolce

il taglio della Torta



Allestiamo la vostra torta celebrativa a tre piani, finemente decorata con fiori e un topper personalizzato, direttamente a bordo piscina. Il tavolo sarà impreziosito da una delicata cascata di luci, per creare un'atmosfera magica e indimenticabile.

Area riservata a bordo piscina

Torta monumentale simbolica da taglio con topper personalizzato

Postazione dedicata per il taglio

Cascata di fibra ottica

a partire da € 250,00

LA TORTA NUZIALE

La torta che suggella il vostro "per sempre"

- Chantilly e frutti di bosco
- Chantilly al pistacchio e perle croccanti al cioccolato fondente
- Chantilly alla nocciola e perle croccanti al caramello
- Chantilly al cocco bianco e lamponi freschi

€ 10,00 p.p.

BRINDISI D'AMORE

Prosecco "Butterfly" Astoria € 6,00 p.p.

Brezza Riva Brut Trento DOC € 8,00 p.p.

Ferrari Blanc de Blancs
Trento DOC € 12,00 p.p.

Champagne su richiesta

Buffet dei dolci

il dolcissimo Epilogo

- Per il vostro giorno speciale proponiamo una raffinata selezione di dolci: mignon delicati, colorati macarons, diverse tipologie di monoporzioni creative e una selezione di frutta fresca di stagione per un finale dolce e sofisticato che conquisterà tutti i vostri ospiti.

€ 25,00 p.p.

- Fragole, cioccolato e Champagne

€ 28,00 p.p.



Il Capitolo dei Cuori Danzanti

Amari d'Amare

Un raffinato momento di chiusura, dove profumi e aromi si intrecciano delicatamente, regalando al vostro palato un ultimo incanto.

a partire da € 30,00 a bottiglia

** il prezzo è soggetto a selezione e quantità scelte*

Bevi-Amo Balli-Amo

Il ricevimento prosegue, le luci sono più soffuse, la magia del giorno si accende di note e sorrisi, quelli dei vostri ospiti che potrete accogliere in una festa danzante che vi accompagnerà fino alla mezzanotte.

Per rendere questo momento ancora più speciale, avrete a disposizione una selezione esclusiva di servizi beverage, pensati per incantare e deliziare ogni palato.

NOTE ESSENZIALI

- Soft drink
- Birra

€ 22,00 p.p.

ELISIR D'AMORE

- Note Essenziali +
- Gin
- Rum
- Vodka
- Un long drink analcolico

€ 30,00 p.p.

ALCHIMIA

- Note Essenziali +
- Elisir d'amore +
- 4 cocktail a vostra scelta

€ 35,00 p.p.

Il Prolungamento del servizio fino alle ore 3:00 sarà disponibile con le seguenti condizioni:

- Pernottamento di almeno 18 camere in Dependance;
- Supplemento per persona per ogni ora aggiuntiva quotato in fase di preventivo personalizzato;
- Consumo minimo per ogni ora extra, calcolato dividendo il prezzo dell'open bar scelto per due, a persona.

Notturne Tentazioni

DAL NOSTRO PASTIFICIO

Incanto freddo di pasta
fatta in casa e profumi
del Garda

€ 14,00 p.p.

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

Selezione di
4 pizze sfiziose

€ 18,00 p.p.



Il Capitolo del Sigillo

Note preziose per il lieto fine

Per rendere il vostro matrimonio un ricordo prezioso e indimenticabile, abbiamo creato una serie di attenzioni speciali, pensate per accompagnare con cura e amore ogni momento del vostro percorso.

UN WEDDING COORDINATOR DEDICATO

Una presenza discreta ma costante, che vi guiderà nell'organizzazione, trasformando ogni desiderio in realtà.

UNA LISTA DI FORNITORI SELEZIONATI

Una lista di fornitori selezionata pensata per accompagnarvi con serenità nella scelta di chi renderà unico il vostro giorno speciale.

LA PROVA MENÙ PER GLI SPOSI

Un assaggio d'emozione: un momento per scoprire e scegliere i sapori che racconteranno la vostra storia.

UNA NOTTE ROMANTICA IN OMAGGIO

Il pernottamento, la sera del matrimonio, in una delle nostre camere Superior o Deluxe.

UN CONTRATTO UFFICIALE

Ogni dettaglio verrà custodito in un accordo chiaro e trasparente, per offrirvi serenità e sicurezza lungo tutto il cammino.





...e vissero felici e contenti.



astoriawedding.it

Viale Trento, 9 - 38066 Riva del Garda (TN)

+39 0464 576657

info@astoriawedding.it

