

## “LA NAISSANCE”

Include: decorazioni floreali per le bouvette aperitivo, centrotavola floreali con candele (se servizio serale) per tutti i tavoli, stampa del menu personalizzato per ogni ospite, servizio guardaroba non custodito

110,00 p.p.

### APERITIVO

Flute di spumante metodo classico, Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)

Cocktail analcolici alla frutta, Succo d'arancia e ananas

Dry snack

### CANAPÉ FREDDI

Canapé con bresaola, Cestini brisè con gorgonzola e noci

Crostini di pane integrale con patè di melanzane, Mini tumbler con grillo gelè e spiedo di cozze

Spiedino di mozzarelline alla caprese

### CANAPÉ CALDI

Verdure in pastella serviti in conetti di carta paglia

Crocchette al radicchio, Panzerotti alle verdure

Arancinette al prosciutto, Olive all'ascolana

x x x

Finissima di maialino nero dei Nebrodi marinato su sedano di Verona  
e mousse di caprino alle erbe

Risotto Carnaroli con fiori di zucca, mandorle tostate e petali di melissa

x x x

Cappellacci di cacio cavallo con crema di pistacchio e balsamico tradizionale

x x x

Costoletta di vitello con tasca di asparagi verdi e scamorza al nero d'Avola

x x x

Semifreddo al croccantino e salsa caramello

x x x

Torta Nuziale

Caffè e petit four

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## “LE RAFFINEMENT”

Include: decorazioni floreali per le bouquet aperitivo, centrotavola floreali con candele (se servizio serale) per tutti i tavoli, stampa del menu personalizzato per ogni ospite, servizio guardaroba non custodito

110,00 p.p.

### APERITIVO

Flute di spumante metodo classico  
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)  
Cocktail analcolici alla frutta  
Succo d'arancia e ananas  
Dry snack

### CANAPÉ FREDDI

Crostini con caviale di peperoni  
Bruschette con paté di melanzane e basilico  
Spiedo di fior di latte e pomodori secchi  
Spiedo di ananas e crudo

### CANAPÉ CALDI

Mini tumbler con code di gambero marinato  
Piccoli cucchiari con spada e fragole  
Spiedo di salmone e ananas  
Canapè al burro composto

Ventresca affumicata di pesce spada al sale nero, su tagliata di zucca rossa all'agretto di menta

x x x

Verdurine e riso giallo croccante, code di gambero rosso e la sua bisque al brandy

x x x

Tortelloni neri di salmone selvatico con concassé di pomodorini e finocchietto di campo

x x x

Scaloppa di ombrina gratinata alla liquirizia con emulsione all'olio d'oliva

x x x

Zuppetta di fragole al porto con gelato al the verde

x x x

Torta Nuziale

Caffè e petit four

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## “LA JEUNESSE”

Include: decorazioni floreali per le bouquet aperitivo, centrotavola floreali con candele (se servizio serale) per tutti i tavoli, stampa del menu personalizzato per ogni ospite, servizio guardaroba non custodito

115,00 p.p.

### APERITIVO

Flute di spumante metodo classico  
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)  
Cocktail analcolici alla frutta  
Succo d'arancia e ananas  
Dry snack

### CANAPÉ FREDDI

Crostini con caviale di peperoni  
Bruschette con paté di melanzane e basilico  
Spiedo di fior di latte e pomodori secchi  
Spiedo di ananas e crudo

### CANAPÉ CALDI

Mini tumbler con code di gambero marinato  
Piccoli cucchiari con spada e fragole  
Spiedo di salmone e ananas  
Canapè al burro composto

Cesto croccante con capesante, papaya, mango, salsa all'arancia  
e finissima di sedano

x x x

Risotto allo scorfano rosso, finocchietto selvatico, olive taggiasche e pomodorini pachino

x x x

Sigari di pasta fresca marmorizzata al nero con favette e pesce stocco in paté di crostacei  
e foglie di mandorle (Marzo/Aprile)

x x x

Filetto di cernia gialla con crosta di cicercchia ed emulsione di pomodoro e cozze

x x x

Terrina di cioccolato amaro con crema al caffè

x x x

Torta nuziale

Caffè e petit four

Acqua naturale e gasata

Vini selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## "L'ELEGANCE"

Include: decorazioni floreali per le bouquet aperitivo, centrotavola floreali con candele (se servizio serale) per tutti i tavoli, stampa del menu personalizzato per ogni ospite, servizio guardaroba non custodito

130,00 p.p.

### APERITIVO

Flute di spumante metodo classico  
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)  
Cocktail analcolici alla frutta  
Succo d'arancia e ananas  
Dry snack

### CANAPÉ FREDDI

Crostini con caviale di peperoni  
Bruschette con paté di melanzane e basilico  
Spiedo di fior di latte e pomodori secchi  
Spiedo di ananas e crudo

### CANAPÉ CALDI

Mini tumbler con code di gambero marinato  
Piccoli cucchiari con spada e fragole  
Spiedo di salmone e ananas  
Canapè al burro composto

Tagliatelle di finocchio con prosciutto di piovra e seppia con suo nero,  
maionese di pomodoro e basilico

x x x

Cofanetto di riso nero con ragout di cappesante e asparagi

x x x

Ravioli di spada e melanzane con perle di Pachino, petali di menta e cubi di peperoni

x x x

Dama di dentice dorato in foglie di melanzane violetta, salsa di capperi e sedano

x x x

Granita di lamponi e spumante in coppa

x x x

Filetto di manzo con salsa al Brunello, pioppini e verdure au gratin

x x x

Strudel di agrumi con salsa alle fragole

x x x

Torta Nuziale

Caffè e petit four

Acqua naturale e gasata

Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Nozze — Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti dei "Menu di nozze" senza alcun supplemento

### CANAPÉ FREDDI

- Rollatine di pane bianco al salmone e finocchietto
- Tartine jambon
- Tartallette con tonno montato e capperi
- Sfoglino al pistacchio
- Mini tumbler con spuma di robiola e olive
- Bruschettina con caviale di pomodoro e melanzane
- Mini tumbler con gelatina di sedano e caprino
- Cestini brisé con spuma di prosciutto
- Gelatina d'ananas e gamberetti
- Canapé con varietà di jambon
- Bigné al formaggio e tartufo
- Fagottino di pesce spada all'arancia
- Crostino con paté di carciofi cerdesi
- Leggerezza di verdure in pinzimonio con salsa crescione
- Cestini brisé con salmone
- Tartine con ananas e gamberetti
- Mini tumbler con grillo gelé e spiedo di cozze

### CANAPÉ CALDI

- Panzerotti al prosciutto e spinaci
- Mini tatin di cipolle e timo
- Petite brioche alla svizzera
- Crocchette di pollo
- Crostini farciti con salmone
- Carciofi e broccoli in tempura
- Arancinette di riso classiche
- Salvia in pastella
- Sfoglino al pistacchio e mandorle
- Crostini agli affumicati
- Verdurine in pastella al curry
- Frutta fritta in pastella
- Crocchette di patate e menta
- Mozzarelline dorate
- Piccoli arancini di riso
- Panzerotti alle verdure

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Nozze — Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti dei "Menu di nozze" senza alcun supplemento

### ANTIPASTI DI PESCE

Scrigno di salmone e cernia, marmellata di zucca e mousse di pesce stocco, con perle di melograno  
Ventaglio di rollatina di cernia salmonata, gamberi rossi marinati e salsa guacamole  
Sovrapposta di salmone, ananas, spada e cantalupo con dressing di frutto della passione  
Trilogia di pesce marinato (spigola, spada, gamberi)  
su tagliatelle di finocchio, salsa all'arancia e uova balik  
Terrina di cernia in coreografia di gambero rosso con emulsione di ricci  
Pesce spada e tonno al fumo su caponatina croccante al miele e cialde di pane sardo  
Cupoletta di salmone con robiola, mango, sedano con scampo all'arancia

### ANTIPASTI DI CARNE

Finissima di maialino nero dei Nebrodi marinato su sedano di Verona  
e mousse di caprino alle erbette  
Prosciutto d'agnello su insalatina novella ed olio di pistacchio  
Terrina di verdure con tacchinella al miele  
Cornetti di bresaola con robiola e cocco rapè  
Carpaccio di melone con jambon e ribes rossi  
Assiette di formaggio con ananas e manzo fumé

### PRIMI PIATTI DI PESCE

Cappellacci di cernia con fondente di pomodoro, scampi e uova di spada  
Risotto con vongole, bottarga e lime  
Risotto con bocconcini di cernia, cubi di zucca rossa con balsamico in gocce  
Risotto con scampi, funghi porcini e nocciole  
Fiocchi di gamberi con ricci e seppioline  
Bigoli toscani con ragout di triglie e finocchietto selvatico  
Piccoli fiocchi di spigola con crema di limoni verdelli e polpa di ricci  
Ravioli di pesce spada con vellutata di melanzane e petali di menta  
Cappellacci di cernia con vellutata ai frutti di mare e filetti di pomodoro fresco  
Ravioli di cernia con vellutata di zucca gialla e finocchietto selvatico

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

Villa Igiea Hilton – Exclusive Events  
Salita Belmonte, 43 | 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654  
villaignea.hilton.com | exclusive-sicily.com

## Nozze – Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti del “Menu di nozze” senza alcun supplemento

### PRIMI PIATTI SENZA PESCE

Risotto agli agrumi di Sicilia con pinoli tostati e pesto di rucola  
Risotto con spezzato di funghi, speck e foglie di mandorle  
Busiati di pasta fresca con crema di Pachino e fonduta di ragusano d.o.p.  
Casarecce con ragout di funghi e crema di zucchine  
Ravioli di magro con sugo ristretto di arrosto e olio aromatizzato alla salvia  
Fiocchi di radicchio e speck con crema di formaggi dolci e battuto di erbe  
Cappellacci di broccoletti con fonduta di formaggio di fossa e tartufo

### SECONDI PIATTI DI PESCE

Trancio di ricciola al gratin di pane monrealese e origano fresco  
Tournedos di spada al vapore con capperi finocchietto e pomodori ramati al basilico  
Doppio filetto di orata con caviale di melanzane alla menta ed il suo ristretto alla cannella  
Pagello al sale aromatico servito con salse cremose e oli aromatici  
Dentice del Mediterraneo in crosta di mandorle

### INTERMEZZI

Sorbetto di melograno  
Insolia gelè con lamponi  
Granita d'arancia e gelsomino  
Sorbetto di lemoncello  
Granatina d'ananas

### SECONDI PIATTI DI CARNE

Tagliata di Rib-Eye scozzese con cremolata di porcini e salsa al Nero d'Avola  
Fracosta di manzo picchiettata in camicia al Cerasuolo di Vittoria e verdure sauté  
Filetto di manzo alla Perigord  
Costoletta di vitello con punte d'asparagi e salsa al vino bianco  
Filetto di manzo in fonduta di porri e salsa Mascalese

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Nozze — Proposte Sostitutive

Le seguenti portate si sostituiscono ai piatti dei "Menu di nozze" senza alcun supplemento

### CONTORNI

Sformatino di patate al finocchietto  
Cestino di verdure in crosta  
Patate al timo  
Flan di spinaci  
Zucchine ripiene

### DESSERT

Gelato vaniglia in guarnizione di pesca in salsa melba  
Semifreddo alle pere con confettura di violette  
Bavarese ai pistacchi con salsa alla gianduia  
Semifreddo al cocco con salsa al cioccolato  
Semifreddo di ricotta in salsa d'arancio  
Mousse alle pesche in composta di ciliegie  
Cialdina al cioccolato con mousse al mascarpone e pistacchi in salsa al Marsala  
Cupoletta di mousse di formaggi dolci e salsa di fragole  
Coppa di fragole con gelato al basilico ed olio vaniglia  
Tortino di sfoglia con gelato the verde e salsa lamponi

### TORTA NUZIALE

Torta Saint Honoré  
Alzata classica con crema limone, fragola e panna  
Alzata a tre piani con crema di pistacchio  
Torta unica con piccoli ripiani setteveli bianca o classica  
Torta a forma margherita con petali di frutta  
Torta a forma margherita con copertura di marzapane  
Classica con crema ai frutti di bosco  
Torta all'americana ricoperta di marzapane e crema d'ananas

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

Villa Igiea Hilton – Exclusive Events  
Salita Belmonte, 43 | 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654  
villaigiea.hilton.com | exclusive-sicily.com

## Angolo Sushi e Sashimi

Supplemento 15 euro p.p.

Uramaki al salmone  
Uramaki con cappasante

Norimaki al tonno  
Norimaki ai gamberi  
Norimaki di cernia

Gunkan alle uova di salmone  
Gunkan ai ricci di mare

### Nigiri

Nigiri al tonno  
Nigiri al salmone  
Nigiri di cernia  
Nigiri ai gamberi

## Angolo del Casaro

Supplemento 12 euro pp

Formaggi locali serviti con mostarde di frutta: Piacentino Ennese, Vastedda del Belice, Tuma Persa,  
Caciocavallo Dop fresco, Tomini aromatizzati al peperoncino  
Tagliere di salumi: finocchiona, salame felino sant'Angelo, prosciutto crudo al coltello  
Angolo del fornaio  
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina

## Angolo dei Frutti di Mare e Champagne Perrier Jouet

Supplemento 22 euro pp

Ostriche al limone  
Frutti di mare: cannolicchi, fasolari, lumaconi di mare al vapore  
Fritturina di pesce giovane (da Febbraio ad Aprile)  
Cucchiari di neonata al naturale (da Gennaio a Marzo)  
Polipo cotto a vista

Vini bianchi e spumante selezionati dalla nostra cantina  
\*In alternativa Tartare di tonno e branzino e crudo di gamberi

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Buffet Degli Antipasti Classico

Supplemento 20 euro p.p.

### APERITIVO

Flute di spumante metodo classico  
Cocktail Bellini o Rossini (secondo stagione)  
Cocktail analcolici alla frutta  
Succo d'arancia e ananas  
Vini bianchi e rossi selezionati dalla nostra cantina  
Dry snack

### CANAPÉ FREDDI

Crostini con caviale di peperoni  
Bruschette con paté di melanzane e basilico

### CANAPÉ CALDI

Mini tumbler con code di gambero marinato  
Piccoli cucchiari con spada e fragole  
Spiedo di salmone e ananas

Presentazione di pesce marinato con misticanze e olio aromatizzato agli agrumi  
Insalatina di polipo, olive nere e patate servita in cocotte  
Insalata di finocchi, aringhe ed arancia con emulsione agli agrumi  
Calamaretti e alici croccanti serviti in conetti di cartapaglia  
Insalata di gamberi con sedano e mela verde

...

Selezione di carni affumicate all'emulsione di olive taggiasche  
Tagliere di salumi e formaggi locali  
Lardo di colonnata su crostone caldo  
Crudo di Parma al coltello  
Cesto del fornaio

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Buffet Dessert

Supplemento 10 euro p.p.

*Dare Nome*

I mini dessert

Semifreddo di pere con salsa lamponi

Classico babà con panna e frutta

Mousse di cioccolato bianco con frutti di bosco affogati

Coppe di gelo di melone con zuccotto al pistacchio

Coppa di sfoglino con tiramisù

Coppe con crema di limone, panna e fragoline

Le torte

Torta setteveli classica o bianca

Torta devil

Croack bouche con crema limone

Piccoli profiterrol al cioccolato

Torte con bavaresi di frutta

Frutta affettata di stagione

Torta Nuziale

Spumante e vini da dessert selezionati dalla nostra cantina

*Dare Nome*

I mini dessert

Cappuccino ghiacciato

Panna cotta con amaretti

Crème brûlée alla vaniglia

Tortino al cioccolato e pere

Spirali con ricotta e canditi

Gran bigné con crema arancia

Le torte

Crostata alla frutta

Torta con spuma caffè

Torta Sacher

Torta con specchio di crema pistacchio

Torta con crema al caffè

Savarin alla frutta

Macedonia di frutta fresca

Torta Nuziale

Spumante e vini da dessert selezionati dalla nostra cantina

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.

Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

## Menu Nozze - À LA CARTE

### CANAPÉ FREDDI

Piccoli cucchiari con tartara di tonno	€ 2.00
Bruschette di pane allo zafferano con riccioli di bottarga	€ 1.00
Granita di Champagne con ostrica	€ 3.00
Sfoglino di salmone e caviale Asetra	€ 5.00
Alici marinate in cucchiaio	€ 1.00
Cocktail Negroni solido servito in coppa	€ 2.00
Cubi di tonno rosso serviti al cucchiaio	€ 2.00
Sushi di branzino, tonno e salmone	€ 5.00
Sorbetto di Champagne con ostrica in coppa	€ 3.00

### CANAPÉ CALDI

Code di gambero rosso con pastella alla birra scura	€ 3.00
Tempura al nero con ostriche	€ 3.00
Bruschette con lamelle di foie gras e zucca in conserva	€ 5.00
Cestini di sfoglia con fonduta di porcini e tartufo	€ 3.00
Olivette di riso al tonno e pesce spada	€ 2.00

### ANTIPASTI DI PESCE

Terrina di astice in foglie di cavolo nero e caviale esedra	€ 10.00
Spezzato di gamberoni e scampi con ventaglio di frutta esotica e caviale di salmone	€ 10.00
Millefoglie di astice e aragosta con mela verde marinata, salsa corallo e ostriche in gelé di grillo	€ 15.00

### ANTIPASTI DI CARNE

Fegato d'oca e funghi su sfoglia ai semi di papavero e uova di quaglia al burro nero	€ 10.00
Carpaccio di cervo affumicato su germogli di rape rosse, olio di pistacchio e bignole di foie gras	€ 10.00
Prosciutto cotto di cervo affumicato con coccinelle di capra alle erbe fini	€ 10.00

*I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009*

## Menu Nozze - À LA CARTE

### PRIMI PIATTI DI PESCE

Busiati di pasta fresca con spezzato d'astice, perle di Pachino e frappé di basilico rosso	€ 8.00
Risotto con ostriche, spuma di Champagne e petali di melissa	€ 6.00
Cappellacci di pasta fresca di aragosta con la sua salsa, aragosta e sfilacci di zucchine e melanzane in tempura	€ 10.00
Fiocchi di cernia con gamberoni rossi di Mazara (prodotto congelato a bordo), uova di ricci e fracassè di pomodoro fresco	€ 6.00

### PRIMI PIATTI DI CARNE

Ravioli di radicchio e speck con ragout di fagiano e cardi	€ 5.00
Cappelli ai porcini con spezzato di cinghiale e stufato di porri	€ 5.00
Tortelloni toscani con ristretto di pernice e asparagi bianchi	€ 5.00

### SECONDI PIATTI DI PESCE

Mezza aragosta alla termidor e le sue guarnizioni	€ 28.00
Astice gratinato al profumo di alghe dolci e le sue salse	€ 20.00
Astice alla griglia con le sue guarnizioni e salse composte	€ 20.00
Aragosta in bellavista con salsa olandese e caviale	€ 30.00

### SECONDI PIATTI DI CARNE

Costolette di cervo glassato alle prugne e sesamo	€ 6.00
Coscia di faraona farcita con funghi e nocciole	€ 6.00
Petto d'anatra muta dorata con marmellata d'arancia e foi gras	€ 10.00

I prezzi si intendono Iva 10% e servizio incluso.  
Le tariffe sono riferite agli eventi prenotati fino a dicembre 2009

Villa Igiea Hilton – Exclusive Events  
Salita Belmonte, 43 | 90142 Palermo T: +39 091 6312111 F: 091 547654  
villaigniea.hilton.com | exclusive-sicily.com