EMOTIONAL WEDDING

- Eventi di Nozze -

Relais
PICARON

Un bacio, insomma,
che cos'è mai un bacio?
Un apostrofo rosa
fra le parole "t'amo".

(Edmond Rostand)

Abbiamo un segreto
per realizzare i vostri sogni, piccoli e grandi.
Venite a scoprirlo per il vostro matrimonio.
Relais Picaron ... Sì !

Da oltre 20 anni raccontiamo in Friuli Venezia Giulia la gioia dei banchetti di nozze. Oggi innoviamo, con una proposta inedita firmata dallo chef Marco Carraro.

Conosciamo ogni dettaglio di un evento di nozze, perchè da oltre 20 anni progettiamo e realizziamo banchetti di matrimonio, in Friuli Venezia Giulia. Un'esperienza creativa e organizzativa, maturata con centinaia di eventi, grandi e piccoli, seguiti, ognuno, con grande passione e professionalità, assecondando ogni esigenza, anche la più particolare, di sposi ed invitati.

Oggi, seguendo le più attuali tendenze e le rinnovate richieste dei futuri sposi, grazie anche al fondamentale e prezioso contributo creativo dello **chef Marco Carraro,** menzionato nella Guida Michelin e presente nelle più autorevoli riviste e guide gastronomiche italiane e internazionali, da anni riconosciuto **"ricercatore del gusto" nel suo ristorante Il Cecchini di Pasiano di Pordenone,** è stata rinnovata e valorizzata tutta la filosofia di un banchetto di nozze. Sono state create, con una particolare cura dei dettagli, una serie di proposte e di novità, che nella stesura del menù di nozze si esprimono come veri e propri **percorsi gustativi di alta cucina, che trasformano il banchetto di matrimonio al Relais Picaron in un vero e proprio "evento di nozze".**

Tanti momenti diversi per creare un unico, meraviglioso "Emotional Wedding": tante combinazioni di scenografia, gusto, musica, spettacolo, golosità e intrattenimento,... da scegliere e costruire insieme agli sposi secondo i gusti e i desideri più personali, dal più classico e formale, al più trendy e originale.

Un crescendo di emozioni per tutti i sensi, dove il cibo rappresenta una componente importantissima se curata nella qualità e presentata come un'opera d'arte, magistralmente orchestrata dallo chef e da tutta la sua meravigliosa brigata di cuochi e pasticceri, insieme al maitre e a tutto il personale di ricevimento.

Al Relais Picaron vi ospiteremo in 2 rinnovate ed eleganti sale preparate a festa per il giorno più bello della vostra vita, pronte ad accogliere da 40 a oltre 120 persone, adattandosi negli spazi alle vostre esigenze e necessità
Un romantico parco è la perfetta cornice per aperitivi e piacevoli momenti di convivialità.

Una lunga esperienza che cresce, matura e si rinnova.
Al Relais Picaron, nella nuova e originale proposta "Emotional Wedding" **i futuri sposi troveranno la certezza e la tranquillità di un banchetto di matrimonio come lo hanno sempre sognato.**

Relais
PICARON

Essere protagonisti di uno spettacolo: la coreografia del vostro evento fantastico.

Il vostro banchetto di matrimonio comincia **al Relais Picaron**: **eccovi arrivati** fra gli eleganti sempreverdi dei giardini d'ingresso accolti dagli applausi e dai saluti festosi di amici e parenti. Lo chauffeur apre la porta della limousine e il nostro personale accogliendovi con un sorriso **vi invita al sontuoso cocktail** di benvenuto, nella romantica e raffinata cornice del giardino, tra il profumo di rose e gelsomino e il suono cristallino della fontana, tra esotiche palme e romantici drappeggi di tulle, **deliziati dalle note di una indimenticabile colonna sonora.**

Camerieri disponibili e professionali, coccolano i partecipanti con sfiziose golosità e intriganti finger food accompagnandoli a profumate bollicine e colorati drink a base di frutta. L'aperitivo è un luogo di scoperta: sapori e pietanze inedite preparate al momento dai nostri abili chef disposti qua e là in postazioni a tema, come in una divertente "caccia al tesoro" per gourmet.

Ingresso trionfale nel Gran Salone delle Feste per il banchetto di nozze, armonia di stile e buon gusto, dove ogni dettaglio è curato in modo sartoriale: i tavoli, le decorazioni floreali, l'argenteria, i cristalli e le porcellane, in una affascinante scenografia luminosa.
Nulla è lasciato al caso, ogni particolare è pensato e condiviso con gli sposi grazie alla maestria e all'esperienza del wedding planner e del maitre.

Gli ospiti si accomodano e, **ad un vostro cenno, inizia la sfilata dei camerieri**, sotto l'occhio attento e discreto del maitre di sala: inizia ufficialmente, con la meraviglia di tutti gli invitati il vostro '"Emotional Wedding" **al Relais Picaron**.
Tutto deve essere perfetto, ogni invitato deve sentirsi a suo agio, accontentato di ogni suo desiderio.
L'atmosfera della sala è inebriante, fra le note suadenti dell'orchestra e i delicati profumi di piatti ricercati e sopraffini ingredienti, segno distintivo di un'alta cucina firmata **Relais Picaron** nella nuova impostazione "stellata".

Entra la torta nuziale tra gli applausi e i flash dei fotografi, trionfo di alta pasticceria e contemporaneo design.

E la festa continua … i calici si levano gioiosi e …si aprono le danze con un bene augurante valzer "Sul bel Danubio blu" di Strauss.

Salutati amici e parenti, la notte poi è relax per i festeggiati nelle rinnovate camere del nostro Hotel, nella suggestiva cornice del verde di giardini in fiore, deliziati dal profumo di glicini, salutati da timidi scoiattoli. **Il meritato riposo** prima della partenza per il viaggio di nozze.

"Viva gli Sposi!".

Se il tempo non lo consente, l'aperitivo e il banchetto nuziale sono organizzati all'interno. E' prevista la possibilità del cocktail di benvenuto anche nel rinnovato e ampio giardino d'ingresso.

Il Benvenuto:
una grande Ouverture di Antipasti

Proposta di aperitivo “free standing” con postazioni fisse a buffet di bevande e pietanze finger food, con piccolo angolo cucina dal vivo “pescato e mangiato” anche con cottura al “wok”, per uno spettacolare Show Cooking.

“Il Cocktail Chagall”

- Fantasia di cocktail alla frutta, spremute di agrumi e Martini cocktail
- Diamanti di Parmigiano DOP dalla forma e “chips” di mandorle tostate
- Foglie aromatizzate di pane croccante
- Treccia di bufala campana DOP spedita in giornata appositamente per il banchetto, con pachino e basilico
- Degustazioni di pain brulé al prosciutto crudo DOP di San Daniele, pomodoro e finocchietto, al salmone, con formaggi al cucchiaio delle nostre latterie, al prosciutto & cacio o ricotta
- Flan tiepido di formaggio DOP Montasio
- Bocconcini di formaggio “primo sale” con ruchetta, pomodorini e croste di pane
- Spiedini di gamberi & balsamico, mozzarellina & pomodorino, salmone & cetrioli e brioche
- Gamberi in carpaccio al finocchietto con salsa alla senape
- Carpacci di salmone marinato al Pernod e ricciola all’arancio
- Bruschettina farcita
- Mini sandwich
- Bignè al formaggio
- Pinzimonio di verdure croccanti
- Mousse di salmone lime e menta
- Tonno affumicato dallo chef con agrumi e piccole brioche al sesamo
- Insalatina di riso basmati con brunoise di crostacei e carciofini
- Tagliata di polpo al balsamico
- Teatro di finger food “millegusti” alla carne, al pesce e alle verdure
- I nostri “Coni di fritto” in olio di oliva, così croccanti e leggeri da accarezzare il palato
- Frittelle di formaggio
- Gamberi in tempura e foglie di salvia

“Cucina dal vivo”

- Il Banco di Ostriche Fine de Claire aperte dal vivo e servite con lime, limone e aceto di lamponi allo scalogno
- “Wok&Fusion” di code di gamberi saltati al “wok” con zenzero

Il Menù di Nozze, a Tavola

La stagione e il mare regalano sapori che combinati insieme diventano pura emozione. L'abbinamento con il giusto vino, selezionato fra le 900 etichette della nostra cantina, renderà l'esperienza assolutamente perfetta.
Una porcellana elegante che esalta le geometrie e i colori della preparazione, la perfetta scenografia di fiori e organze e i gioiosi invitati sono la cornice ideale per il vostro fantastico banchetto di nozze.

Proposta di menù servito al tavolo a base di pesce - Degustazione "Le vie del mare"

Acquerello di mare..... Il mare nel piatto
(composizione di pesci e crostacei arrostiti in padella serviti con misticanza, panzanella di pane pomodori e citronella)

I Taglierini con il rombo, pomodoro e zucchine
(pasta fatta in casa servita con salsa di Rombo di mare, salsa di pomodoro fresco, zucchine e maggiorana)

Il Filetto di branzino di lenza, mazzancolle e olive taggiasche
(freschissimo filetto di spigola spinato arrostito al forno e servito su un letto di mazzancolle saltate in padella con patate, finocchietto e olive all'olio di oliva vergine)

Il Sorbetto Relais Picaron

La torta "Estasi degli sposi"
(delicata crema soffice al limone ricoperta da cioccolato bianco servito con una insalata di frutti di bosco e meringhe d'acqua)

La Piccola pasticceria

Il Caffè

E' possibile sostituire il dessert con un buffet di dolci e frutta.
Le nostre proposte di menù sono una traccia, indicazioni utili per raggiungere l'ambito risultato: la Vostra piena soddisfazione.
Il nostro è a Vostra disposizione per assistervi e consigliarvi.

Il Buffet di Nozze, all'americana

Proposta di menù servito completamente "a buffet" con antipasti, primi piatti, secondi piatti e dessert
Show cooking con postazioni di cucina "dal vivo" a base di carne, formaggi e pesce…

"Chef dei Primi"
Risotto con pendolini e basilico, astice blu e lime
Ravioli di pasta nera con granseola e ricotta, salsa al tartufo bianco e timo
Chitarra con rana pescatrice, taccole e zafferano

"Cucina dal vivo"
Show cooking di Pasta e pesce cucinati espressamente a gusto dell'ospite
Guazzetto di pesci e crostacei

"Chef dei Secondi di terra"
Filetto di vitello cotto intero alle erbe fini con porcini e patate rosse
Stinco di vitello cotto nel forno a legna con patate bacon e cipollotti

"Chef dei Secondi di mare"
Spigole "di lenza" cotte al sale e servite con piccole verdure al timo
Rombo chiodato cotto intero con mazzancolle e patate prezzemolate
Scampi alla griglia cotti al momento con burro alle erbe

"Castello di dolci e frutta"
Buffet di dolci e frutta, crepes al flambé, dolci al cucchiaio preparati al momento dal nostro Chef pasticcere
Selezione di finger food dolci
Frutta al ghiaccio
Zucchero filato
Il Sontuoso carrello dei gelati in pozzetto

La Torta Nuziale

La torta nuziale è la massima espressione di eleganza, maestria pasticcera e oggi più che mai di design.
Un momento altamente scenografico e di grande partecipazione per tutti gli invitati: è la regina della festa di nozze, a lei l'onore di chiudere il banchetto sulle profumate note di un'indimenticabile dolcezza.

"Torta a più piani"
A tre, cinque o sette piani una piramide di torte sovrapposte dalla più grande alla più piccola

"Torta all'inglese"
Una serie di torte disposte a piramide e decorate con nastri, fiori e foglie, dallo stile romantico rinascimentale.
E' la torta nuziale tipicamente amata dagli sposi anglosassoni.

"Torta a Cappelliera"
Torta dall'impronta stilistica italiana, un compromesso tra la torta a più piani e quella all'inglese. È composta da soli tre piani.
La base è circolare con un diametro di circa un metro e mezzo.

"Torta Monopiano"
Molto amata, è la meno appariscente ma la più gradita. Un solo piano, ma tutto lo spazio per una ricca decorazione di sicuro effetto.
Rivestita di panna o briciole di meringhe, nasconde un soffice cuore di "pan di spagna" farcito di deliziosa crema pasticcera e fragole.

"Torta Monoporzione"
Piccola torta mono porzione identica alla torta nuziale ufficiale.
Da offrire agli ospiti come souvenir da portare a casa o da inviare a coloro che non hanno potuto partecipare al matrimonio.

"Torta al Cioccolato"
Ideale per i matrimoni d'inverno. Proposta nelle versioni "Full Chocolate", farcita di cioccolato sia all'esterno che all'interno, o "Al Bianco", farcita di crema al cioccolato e rivestita di soffice panna.

La base di tutte le torte è il soffice "pan di spagna" fatto in casa e farcito di crema Chantilly con fragoline e gocce di fondente.
Il nostro pasticcere realizzerà qualsiasi decorazione su richiesta o liberando la sua grande creatività: glassa con piccoli fiorellini di cioccolato e zucchero soffiato, panna montata e bigné ripieni di crema o ancora composizioni di frutta fresca intera, tagliata o glassata, oppure ...

Il Buffet di Frutta, Gelato e Piccola Pasticceria

Per terminare in dolcezza e sorprendere gli ospiti, il buffet di frutta e gelato è una proposta leggera, ma golosa!

La proposta dello chef Pasticcere “Frutta&Gelato”
Un assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni disposte su specchi, porcellane fini,
cristalli e vassoi in argento.
Frutta assortita di stagione, esotica e tagliata, alla fiamma e caramellata accompagnata da gelati e sorbetti.

“L’angolo della frutta”
Composizioni di frutta fresca di stagione
Spiedini di frutta con melone e cocomero
Frutti di bosco, al naturale e con gelato
Uva bianca, nera, composizioni in bellavista di ananas, melone, mango e papaya
Carpaccio di ananas al flambé
Frutta fresca di stagione con agrumi, frutta esotica e nostrana
Fragole, ananas, kiwi e frutti di bosco al limone
Spiedini misti di frutta a pezzettini

“L’angolo del gelato di casa nostra”
Un assortimento di praline di gelato,
al cioccolato, al pistacchio, alla fragola, al fior-di-latte e alla vaniglia…
… e di sorbetti mantecati alla frutta con limone, mela verde e fruit passion e.....

La Confettata e il Candy Bar

Fin dai tempi antichi il confetto ha rappresentato uno dei simboli fondamentali del matrimonio, con il suo auspicio di fortuna e prosperità. La "confettata" è un momento di festa nella festa ed è proposta insieme al buffet dei dolci. Diversi tipi di confetto presentati in vasi e coppe di vetro e cristallo, alzate, vassoi e romantici étagères in argento o in scatole rivestite di tessuto pregiato nelle tonalità Avorio e Champagne. Una golosa, elegante e raffinata novità per i Vostri ospiti che si lasceranno incuriosire e sicuramente tentare dagli irresistibili e numerosi gusti, colori e forme.

Oltre ai tradizionali confetti bianchi alla mandorla, il buffet "Confettata" include anche una selezione di confetti speciali, di forma diversa e in gusti vari: cioccolato, pistacchio, mandorle, agrumi, cocco, fragola, liquirizia, cannella.

CONFETTATA
Classic
Confetti in 7 diversi gusti, ideale fino a 100 invitati
Elegance
Confetti in 11 diversi gusti, ideale fino a 150 invitati
Regale
Confetti in 15 diversi gusti, ideale per più di 150 invitati

Inoltre, seguendo una tendenza diffusa anche in Italia, proponiamo il Candy Bar o "confettata all'americana", un divertente, profumato e goloso assortimento di marshmallow, caramelle gommose e non, cioccolata, lecca lecca, zucchero filato, ...
Un angolo di tentazioni irresistibili per grandi e bambini da integrare all'oasi della raffinata "confettata".

CANDY BAR SHOW
Dolciumi in 15 diversi tipi e gusti, con zucchero filato colorato

L'Open Bar

E' il momento più piacevole di convivialità e relax, una proposta contemporanea sempre più apprezzata da tutti gli invitati al banchetto di nozze. **Un bar aperto solo per voi, con il nostro personale a vostra disposizione** o se lo desiderate con abili barman acrobatici: profumi di menta e spezie esotiche, liquori, whisky, rum, vodka e gin da combinare con frutta ed essenze tropicali per colorati e deliziosi cocktail e rinfrescanti mix.

La scenografia è tipica dei locali più trendy: banco bar luminoso, bottiglie selezionate da tutto il mondo, preparazione live, boule con frutta e piantine di menta ... e tanto ghiaccio, musica con i ritmi più coinvolgenti.

Barman acrobatici, DJ selezionati dai locali più famosi, esperti sommelier, ...
E la festa di matrimonio si trasforma in un party da "mille e una notte".

La proposta dell'Open bar è ovviamente formulata in modalità "all inclusive", con consumazione libera e su indicazione degli sposi può essere concordata una lista definita di proposte selezionate fra cocktail, mix e liquori.

Il banchetto di nozze con Open bar renderà certamente l'atmosfera ancora più ricca di fascino ed esclusività, il matrimonio si trasformerà in un vero e proprio evento, gli invitati rimarranno estasiati.

... e infine la Festa di Luci, di Fuochi, di Ritmi ... di Gioia

Un vero "Emotional Wedding" prevede **al Relais Picaron** un ventaglio di possibili momenti di spettacolo e divertimento, per rendere l'evento unico e memorabile, certamente il modo più gradito per i vostri invitati di vivere in modo pieno e completo la gioia del banchetto di nozze.

Per arricchire il vostro matrimonio:

DJ Set

Deejay selezionati dai locali più noti per una sofisticata e delicata colonna sonora durante il banchetto a tavola, che diventa DiscoDance a fine serata. A scelta degli sposi DJ e programma musicale.

Musicisti, gruppi musicali e orchestre

Per accontentare i gusti e i desideri dei vostri invitati è possibile scegliere fra diversi musicisti, gruppi musicali e orchestre. Nel Gran salone delle Feste lo spazio non manca per ascoltare della buona musica o muoversi con i ritmi più vari, dai balli classici a quelli più contemporanei. A scelta degli sposi genere e gruppo musicale: per tutte le pratiche SIAE se ne occuperà il nostro personale.

Animazione per bambini

Anche gli invitati più piccoli (dai 2 ai 10 anni), meno pazienti a tavola, si meritano di trascorrere la festa di nozze in modo piacevole e attivo. Per loro abbiamo previsto in giardino uno spazio giochi attrezzato. In più, su richiesta, disponiamo di diversi gruppi di animazione professionali, con diverse possibilità di intrattenimento: giochi di gruppo, attività manuali e artistiche, spettacoli di giocoleria acrobatica o teatrali, ... In relazione al numero e all'età dei vostri piccoli invitati sapremo consigliarvi l'animazione più divertente e coinvolgente.

Giochi pirotecnici

Chi non è rimasto incantato alla vista di colorati fuochi d'artificio: per concludere in bellezza un banchetto di nozze memorabile, a fine serata tutti in giardino con il naso all'insù per lo spettacolare "incendio del cielo" .
Aziende specializzate e autorizzate, nostri partner da anni, sapranno dar vita ad un magico momento di arte pirotecnica, sia a terra che in cielo. Cascate di stelle luminescenti con il nome degli sposi, effetti e forme luminose illumineranno la volta celeste, per accendere di meraviglia e gioia i vostri ospiti, un ricordo che rimarrà indelebile nel tempo.

Il Banqueting, dove Vuoi, quando Vuoi.

Splendide dimore d'epoca, ville storiche e romantiche residenze: oppure case di campagna per un banchetto di matrimonio elegante ma easy, in assoluta libertà.
Ovunque decidiate di festeggiare il vostro banchetto di nozze sarà nostra cura creare l'angolo di mondo più bello e gioioso per accogliere i vostri ospiti e dare vita ad un evento unico e memorabile.

Abbiamo accordi preferenziali con numerose location in Friuli Venezia Giulia, diverse fra loro per dimensioni, stile architettonico e capacità ricettiva, che sceglieremo insieme agli sposi in relazione all'idea del banchetto, al numero e ai desideri degli invitati, alla stagionalità. **Un ampio e meraviglioso parco o una raffinata barchessa, una esclusiva piscina, o la prua di un prestigioso yacht, la piazza di un romantico paese o uno sperduto chalet di montagna?** Ovunque con stile e originalità, è il nostro segno di distinzione e di qualità senza compromessi: **potrete contare sulla nostra organizzazione e sulla direzione dello chef Marco Carraro**, menzionato nella Guida Michelin e presente nelle più autorevoli riviste e guide gastronomiche italiane e internazionali. Il nostro servizio di banqueting è completamente autonomo e fornito con la più completa attrezzatura, dai fornelli ai candelabri in argento, dalle porcellane ai luccicanti cristalli, dalle tovaglie di lino ai decori scenografici, la nostra organizzazione saprà soddisfare qualsiasi desiderio, **in Italia e in Europa**.

Chiedete e vi sarà dato, un matrimonio memorabile.

Altri servizi disponibili su richiesta per il vostro matrimonio

- La limousine, l'auto d'epoca con chauffeur
  o il calesse trainato da cavalli bianchi con cocchiere in livrea
- Il fotografo: le foto e il video
- Il parrucchiere, Make up e hair style
- L'estetista
- Il bouquet della sposa e le meravigliose decorazioni floreali dei nostri fioristi
- L'indimenticabile abito nuziale
- Il viaggio di nozze, una luna di miele da favola perfettamente organizzata
- Le bomboniere
- I confetti
- Le fedi nuziali
- L'orchestra o qualsiasi altro tipo di intrattenimento musicale
- L'animazione per i più piccoli e il servizio di baby-sitter
- Il servizio di sicurezza con Bodyguard
- Convenzioni e sconti per il pernottamento degli ospiti
- Benessere per la sposa: un pacchetto di bellezza e relax con
  trattamenti viso/corpo, manicure, pedicure ed epilazione

In collaborazione con professionisti e aziende qualificate, attentamente selezionati per offrire la garanzia della massima qualità del risultato al minor costo per gli sposi.

Relais
PICARON
RISTORANTE HOTEL

Via Sant'Andrat, 3
33038 S.Daniele del Friuli (UD) Italy

tel. +39 0432 940688 - fax. +39 0432 940670
info@relaispicaron.it

www.relaispicaron.it

Seguici su Facebook