



Castello di Lajone

*Il tuo matrimonio
da favola*



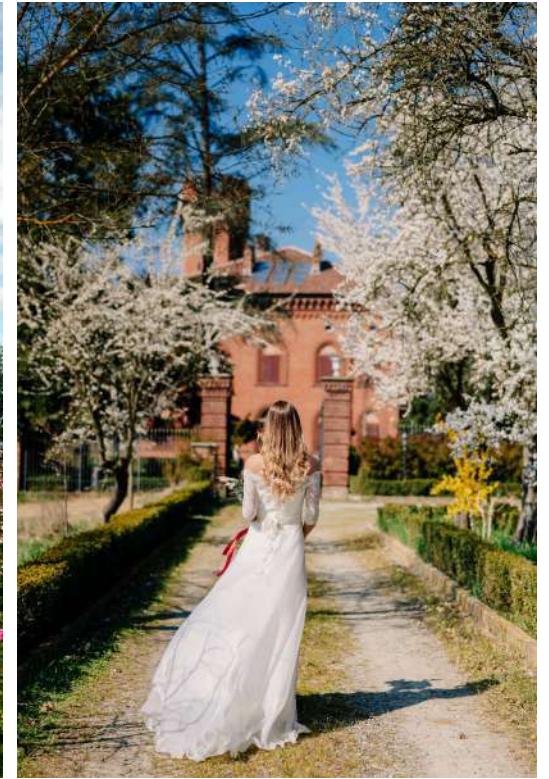
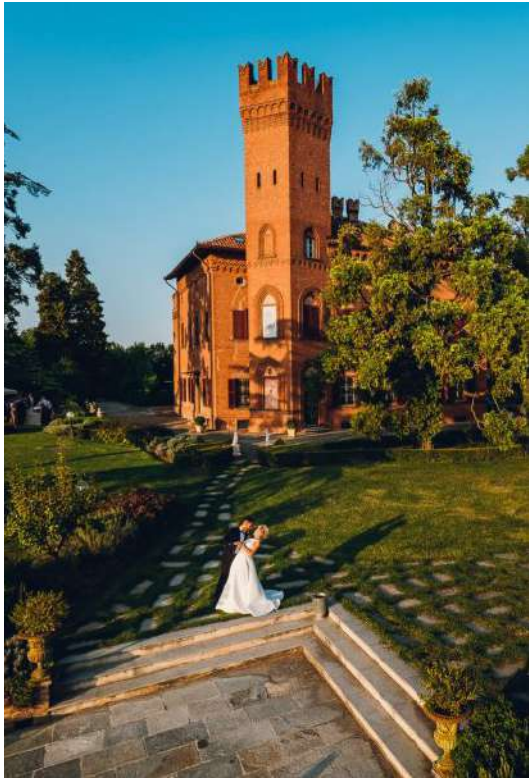
Il castello

Le prime notizie del Castello risalgono al 1624, quando il podere di Lajone viene citato nel lascito testamentario del nobile Annibale Guttuari feudatario di Quattordio.

La proprietà nel tempo passa a famiglie nobili di Asti e di Alessandria che via via ne accrescono l'aspetto nobiliare.

Al giorno d'oggi è un ambiente che custodisce gelosamente il suo splendore conservando la sua originale bellezza immersa nella splendida cornice delle colline piemontesi situate nell'Alto Monferrato. Il Castello vanta una posizione privilegiata di grande riservatezza, è il luogo ideale per vivere momenti esclusivi ed indimenticabili e matrimoni da favola.





GLI SPAZI DEL

Castello

Lo staff del Castello riserva l'intera struttura ai suoi clienti. Una volta fissata la data, si avrà la libertà di poter scegliere gli ambienti e gli allestimenti e ogni evento si trasformerà in un ricordo indimenticabile.

Il maestoso parco secolare, circondato da profumi e colori, offre una suggestiva piscina a sfioro e imponenti querce e sequoie che garantiranno ombra anche nelle giornate estive.

L'ampiezza e la varietà degli ambienti interni ed esterni permettono di creare allestimenti di volta in volta differenti ed originali, in base alle richieste e necessità del cliente.

IL PARCO SECOLARE DEL *Castello*



Il vasto parco secolare del Castello di Lajone è una piacevole fusione di eleganza e tranquillità. Un luogo carico di suggestioni in uno scenario che ne risalta la sua imponente architettura. Ombreggiato da querce, sequoie, cedri del Libano e addolcito dalla presenza di roseti e fiori. La piscina a sfioro immersa nel verde completa l'atmosfera.

LE SCUDERIE DEL *Castello*



La sala delle scuderie viene spesso utilizzata per i momenti conviviali.

Questo spazio è dotato di un'ampia vetrata con affaccio sui giardini, aria condizionata e può ospitare fino a 280 persone.

L'ambiente raffinato e gli alti soffitti con travi a vista permettono di personalizzare la sala a proprio piacimento.

LE CANTINE DEL *Castello*



Sono presenti nel castello delle suggestive ed eleganti cantine, caratterizzate da mattoni a vista e architravi a volta, capaci di ospitare fino a 200 persone.

ALTRI SPAZI DEL *Castello*



Il Gazebo fiorito e il gazebo antico vengono spesso scelti dai nostri sposi per il taglio della torta o per lo Sweet Table. Allestiti con luci e fiori sono incantevoli in ogni stagione.

Il nostro listino prezzi

Affitto della location in esclusiva:

- € 3500,00 + Iva per matrimoni fino a 100 ospiti
- € 3700,00 + Iva per matrimoni da 100 a 150 ospiti
- € 3900,00 + Iva per matrimoni con numeriche superiori a 150 ospiti

I servizi inclusi nel prezzo:

Uso esclusivo della location

Aria condizionata e presidio toilette

Assistenza e presidio durante tutto l'evento

Parcheggio non custodito

I servizi esclusi eventualmente da confermare sono:

Camera matrimoniale / €100,00

Le Cantine / €150,00 (gratuite in caso di pioggia)

Over time, dalle ore 01.00 in caso di evento serale
oppure dalle ore 19.00 in caso di evento diurno / €250,00 l'ora

Servizio di assistenza notturna / €180,00 (solo in caso di evento serale)

Allestimenti e intrattenimento / su richiesta

Servizio Wedding Planning / su richiesta

Servizi offerti

Wedding Planning

Servizio Catering
e Openbar

Animazione
intrattenimento

Personalizzazione menù
e torta nuziale

Personalizzazione arredi e
allestimenti

Addobbi floreali

Elaborazione grafica

Servizio di foto
e video



Il nostro catering di fiducia

HB CATERING



Abbiamo il piacere di presentarvi la nostra prima scelta per il servizio catering.
HB Catering vi garantisce menù, allestimenti e servizi di qualità assoluta (nelle slide a seguire presentiamo l'offerta nel dettaglio).

Contatti:

Massimo + 39 348 9054215

Francesca +39 0161 858045 francesca@hbcatering.it

Il servizio di HB CATERING

Il servizio catering comprende:

PERSONALE

Costi per i materiali, il trasporto, il personale di cucina ed il servizio, il personale di allestimento.

Il personale di sala indosserà giacca coreana o grembiule nero, il personale di cucina giacca nera, sarà previsto un cameriere ogni 15 persone

ARREDI APERITIVO

Posto a sedere con tavolini e sedie in vimini per tutti gli invitati e ombrelloni

ARREDI PRANZO/CENA

Tavoli e sedie per allestimento interno (chiavarina bianca con cuscino bianco, tavoli rotondi diametro 160/180 cm)

MISE EN PLACE

Tovagliato colore da definire, sottopiatto tipologia da definire, piatti in porcellana di pregio, bicchieri a calice, posateria tipologia da definire

Proposta menù

Aperitivo ad isole

* Il seguente menù è a titolo **puramente esemplificativo**, ogni coppia sarà libera di poter scegliere e comporre le portate secondo il proprio gusto ed esigenza

Aperitivo di Benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene Bisol, Rosato Piemontese, Freisa Tenuta Ariotti
Cocktail alla frutta, Succhi assortiti
Acqua minerale frizzante e naturale Lauretana bottiglia Pininfarina

Isola degli insaccati nobili

(verranno utilizzati taglieri in legno e contenitori in vimini)
Prosciutto crudo di Parma in morsa
Salumi Piemontesi al tagliere
Paletta Biellese al tagliere con confetture di mele
Pane all'uvetta con lardo di Arnad e miele
Il tutto accompagnato da grissini artigianali

Isola dei formaggi

(verranno utilizzati taglieri in legno e contenitori in vimini)
Gorgonzola dolce e piccante
Tome della Valsesia e della Valsusa, Tomini freschi alle erbe
Mezza forma di Parmigiano
Castelmagno in forma
Il tutto accompagnato da confetture, miele, pani rustici

Isola delle verdure

(verranno utilizzati vassoi in ceramica nera)
Paccheri di Gragnano ripieni con ricotta, basilico e limone
Verdure grigliate e marinate al timo
Mini quiche di spinacelli biologici e robiola
Fiori di zucca farciti con patate, mozzarella di bufala e basilico
Tortino di verdure con crema di basilico

Delizie fritte:

servite con cesto di vimini in coni di foglia di bambù
Foglie di salvia alla Milanese
Semolini dolci profumati con scorza di limone
Ortaggi in frittura croccante
Piccole mozzarelline in carrozza
Gamberi e calamari fritti

Proposta menù

Portate servite al tavolo

(1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo piatto **oppure** 2 primi piatti e 1 secondo piatto)

Antipasti

Sformatino di verdure, vellutata di zucchine e porri croccanti

Tortino di Parmigiano, asparagi nostrani e leggera vellutata al parmigiano

Composizione di funghi Porcini e patate, barbabietole e rabarbaro

Primi

Riso Carnaroli mantecato al Castelmagno con riduzione di vino Barolo

Riso Carnaroli ai funghi porcini e mirtilli

Riso Carnaroli con ragù di verdure di stagione, robiola e pesto di basilico

Riso Carnaroli alle ciliegie di Pecetto, vino Nebbiolo e salsiccia sbriciolata

Riso Carnaroli mantecato al mascarpone, rosmarino e limone di Sorrento caramellato

Maccheroncini fatti in casa con pistilli di zafferano, gamberi e zecchinette

Agnolotti di carne fatti in casa ai tre arrosti, rosmarino e sugo d'arrosto

Agnolottini del Plin fatti in casa al ragù d'anatra e bucce d'arancia di Sicilia caramellato

Ravioli di burrata fatti in casa alle verdure di stagione e riccioli di San Daniele tostati

Ravioli di basilico fatti in casa, melanzane violette e pomodorini di Ragusa

Proposta menù

Portate servite al tavolo

(1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo piatto **oppure** 2 primi piatti e 1 secondo piatto)

Secondi

Cosciotto di vitello arrostito in lenta cottura con cipolline d'Ivrea glassate e patate rosolate

Muscolo di vitello cotto a bassa temperatura, sugo d'arrosto e patate novelle

Rollatina di tacchinella ai frutti di bosco su tortino di patate

Petto di tacchinella cotto a bassa temperatura avvolto nelle erbe su crema di patate allo zafferano



Prenota la tua prova menù

HB CATERING

PROVA MENÙ

Prova menù presso il Ristorante La Bettola - Carisio per gli sposi (generalmente viene effettuata a ridosso dell'evento per una questione di stagionalità e reperibilità dei prodotti – dal martedì al venerdì a cena – sabato a pranzo). Se non conoscete la cucina del ristorante potete prenotare a pranzo/cena e degustare il menù alla carta (la cucina del catering è la medesima).

Prezzo 110 + Iva 10% a persona

Minimo garantito 100 persone paganti intero. Al di sotto del minimo garantito il preventivo andrà ricalcolato

Restano esclusi dal preventivo:

Open bar (€10,00 a persona con due drinks), torta nuziale da quotare a parte ed eventuali ulteriori aggiunte del menù.

0-3 anni: gratuiti | 4-8 anni: 50%

Eventuale staff (stesso menù adulto) - fotografi, musicisti, animatrici, ecc : 50%



Castello di Lajone

Mob: 345 801 7775

Mob: 345 887 9283

castellodilajone@gmail.com

www.castellodilajone.com



@castellodilajone



@castellodilajone