



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA



Sposarsi' all'ombra del vulcano

www.hotelvillanerietna.com



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

Villa Neri Resort & Spa, un luogo d'incanto immerso tra uliveti e vigneti secolari dominato dal solenne vulcano Etna, offre la cornice perfetta per vivere i vostri momenti più importanti e indimenticabili.





Villa Neri

ETNA RESORT & SPA



CERIMONIA

Coloro i quali desiderano celebrare il *rito religioso* potranno recarsi presso le più vicine chiese cattoliche a Linguaglossa o Piedimonte Etneo. I *riti civili* possono essere celebrati direttamente presso il nostro resort essendo location già autorizzata dal comune di appartenenza. Infine, è possibile celebrare il rinnovo dei *voti nuziali*, cerimonia che può essere officiata da un funzionario dello stato oppure da un sacerdote.





Villa Neri

ETNA RESORT & SPA





Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

CAPENZE

CERIMONIA

SPAZIO	POSTI A SEDERE
Sala Parco degli Ulivi	80 pax
Prato ingresso	200 pax
Area 12 fontane	50 pax
Area Parco degli Ulivi	100 pax



BANCHETTI

SPAZIO	POSTI A SEDERE	POSTI BUFFET (in piedi)
Sala 12 Fontane*	80 pax	100 pax
Sala 12 Fontane**	170 pax	200 pax
Sala Parco degli Ulivi	80 pax	100 pax
Prato ingresso	250 pax	250 pax
Bordo piscina	200 pax	250 pax
Area chiosco	180 pax	250 pax
Area 12 Fontane	40 pax	80 pax
Area Parco degli Ulivi	100 pax	140 pax



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

MENU' PLATINUM (a base di pesce)

Antipasti al buffet con isole tematiche:

Flute di spumante e succhi analcolici;

Isola del ricco fritto:

Crespelline con acciuga sott'olio, panzerottino fritto ripieno di prosciutto e formaggio, polpettine fritte, gamberoni in tempura, conetti di paranza;

Isola rustica:

Grissoni rustici, ciabatta alle olive nere, schiacciata pomodoro e Ragusano, schiacciata con verdure e salsiccia;

Crostate salate alle verdure,

tacchino e peperoni in agrodolce, tocchetti di parmigiana;

Isola salumi e dei formaggi:

Morsa di crudo con melone, salame nostrano, mortadella, coppata, prosciutto cotto di maialino nero, lonza di maiale salmistrata; Pepato tenero, nuvoletta ragusana, provola dei Nebrodi, piacentino emnese, ricotta fresca con mieli di ape nera sicula, mozzarellone fresco;

Isola del marinaio:

Baffa di salmone marinato in casa al tagliere e salsa allo yoghurt e finocchietto, insalatina di polipo, spatola al pangrattato e mandorle, sauté di cozze al peperoncino.

Isola della mini-griglia:

Pancettone di maiale alla lampada con salsa barbecue, salsicciotti mignon con friarelli, trancetto di pesce spada e agliata alla menta.

Due primi piatti a scelta tra:

Paccheri di Gragnano con gamberetti rosa, pomodori datterini e maggiorana fresca;

Mezzemaniche saltate con fonduta di melanzane viola, pomodorini datterini al basilico verde;

Paccheri di Gragnano saltati con golosetto di pesce bianco, melanzane turche e pomodorini alla maggiorana;

Raviolo di pasta fresca con ripieno di pesce bianco mantecati con gamberi e zucchine (o con fonduta di peperoni e basilico)

Carnaroli mantecato con trito di limoni "interdonato", rosmarino e pomodorini canditi;

Carnaroli mantecato con tocchetti di scorfano rosso e zeste di limone candito e finocchietto;

Carnaroli mantecato agli agrumi di Sicilia e scamorza affumicata;



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

Carnaroli mantecato con punte di asparagi verdi e tocchetti di guanciaie;

Carnaroli mantecato con gamberi, concassè di pomodoro e trito di mentuccia

Ravioli di pasta fresca in farcia di melanzane, mantecati con
fonduta di zucchine e fiori;

Raviolini o paccheri in farciadi patate , raguttino di funghi prataioli
agli aghi di rosmarino e scaglie di ragusano dop;

Riso carnaroli mantecato con clorofilla di basilico, julienne di calamari
e aria di mandorle;

Mezzi paccheri artigianali mantecati con merluzzo nero e sesamo tostato,
su fonduta di zucca gialla e pepe nero.

Un secondo a scelta tra:

Tocchetto di ombrina al forno con ristretto all'acqua di mare e perle di verdure;

Tocchetto di ombrina in crosta di pomodoro e origano con tagliatelle di verdure;

Tocchetto di cernia al pistacchio su morbido di patata allo zafferano;

Tocchetto di salmone alle erbe, verdure vaporate e salsa al limone;

Trancio di ombrina mediterranea ai ferri, sautè di cozze leggermente piccanti,
morbido di patata (o cavolfiore o zucchinielle) e germogli di spinacino croccante;

Trancio di ombrina (o pauro) a mo' di ghiotta, morbido di
patate bianche all'erba cipollina.

Buffet di dessert con:

Torta augurale;

Piccola pasticceria siciliana mignon con piccoli cannoli, bignè ,
millefoglie, croque en bouche;

Tagliata di frutta;

Selezione di gelati in cialda e brioche (3 gusti);

Bevande:

Spumante;

Vino bianco;

Caffè, amari e rosoli vari gusti.

150,00 per persona

MENU' PLATINUM (a base di carne)

Antipasti al buffet con isole tematiche:

Flute di spumante e succhi analcolici;

Isola del ricco fritto:

Crespelline con acciuga sott'olio, panzerottino fritto ripieno di prosciutto e formaggio, polpettine fritte, gamberoni in tempura, conetti di paranza;

Isola rustica:

Grissoni rustici, ciabatta alle olive nere, schiacciata pomodoro e Ragusano, schiacciata con verdure e salsiccia; Crostate salate alle verdure, tacchino e peperoni in agrodolce, tocchetti di parmigiana;

Isola salumi e dei formaggi:

Morsa di crudo con melone, salame nostrano, mortadella, coppata, prosciutto cotto di maialino nero, lonza di maiale salmistrata; Pepato tenero, nuvoletta ragusana, provola dei Nebrodi, piacentino emnese, ricotta fresca con mieli di ape nera sicula, mozzarellone fresco;

Isola del marinaio:

Baffa di salmone marinato in casa al tagliere e salsa allo yoghurt e finocchietto, insalatina di polipo, spatola al pangrattato e mandorle, sauté di cozze al peperoncino.

Isola della mini-griglia:

Pancettone di maiale alla lampada con salsa barbecue, salsicciotti mignon con friarelli, trancetto di pesce spada e agliata alla menta.

Due primi piatti a scelta tra:

Mezzemaniche saltate con fonduta di melanzane viola, pomodorini datterini al basilico verde;

Mezzi paccheri trafilati al bronzo con zucchini fritte, pomodorini e scaglie di Ragusano d.o.p.;

Carnaroli mantecato con trito di limone "interdonato", rosmarino e pomodorini canditi;

Carnaroli mantecato con pesto di melanzane al forno, pomodoro fresco e limone candito;

Carnaroli mantecato agli agrumi di Sicilia, pomodoro tondo liscio e scamorza affumicata;

Risotto mantecato con punte di asparagi verdi e tocchetti di guanciale;

Riso Carnaroli mantecato con Ragusano d.o.p. e mix di verdure in agrodolce;

Ravioli di pasta fresca in farcia di melanzane, mantecati con fonduta di zucchini e fiori oppure con crema di basilico e fonduta di bufala;



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

Raviolini o paccheri in farcia di patate, raguttino di funghi prataioli agli aghi di rosmarino e scaglie di Ragusano d.o.p.;

Un secondo a scelta tra:

Guancia di manzo stufata al Nero d'Avola, purea di sedano rapa al rosmarino (stagionale);

Arrosto di maialino con sauté di mele alla cannella e riduzione di Nero D'Avola;

Scaloppa di filetto di manzo al forno con purea di patate e riduzione di Nero D'Avola;

Piccolo cannoncino di manzo panato al pistacchio con ripieno di funghi prataioli;

Candelotto di vitellina con tuma piccante e pane saporito, tortino di patate e crema di peperoni arrosto.

Buffet di dessert con:

Torta augurale;

Piccola pasticceria siciliana mignon con piccoli cannoli, bignè, millefoglie, croque en bouche;

Tagliata di frutta;

Selezione di gelati in cialda e brioche (3 gusti);

Bevande:

Spumante;

Vino rosso;

Caffè, amari e rosoli vari gusti.

150,00 per persona



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA



MENU' DIAMOND (a base di pesce)

Antipasti al buffet con isole tematiche:

Flute di spumante e succhi analcolici;

Isola del ricco fritto:

Crespelle di ortaggi, crespelline con acciuga sott'olio, panzerottino fritto ripieno di prosciutto e formaggio, pollo alla paprika, gamberoni in tempura, conetti di paranza, sarde a beccafico;

Isola rustica:

Pan focaccia, grissini rustici, piada croccante, focaccina al pomodoro, schiacciata pomodoro e Ragusano, schiacciata con verdure e salsiccia; Crostate salate alle verdure, caponata, tacchino e peperoni in agrodolce, tocchetti di parmigiana, polpettine con cipolla in agrodolce ;

Isola salumi e dei formaggi:

Morsa di crudo con melone, salame nostrano, mortadella, coppata, prosciutto cotto di maialino nero, lonza di maiale salmistrata o girello di manzo affumicato;

Pepato tenero, nuvoletta ragusana, provola dei Nebrodi, piacentino emnese, ricotte fresca con mieli di ape nera sicula, mozzarellone fresco;

Isola del marinaio:

Baffa di salmone marinato in casa al tagliere e salsa allo yoghurt e finocchietto, insalatina di polipo, alici e pesce spada marinati all'olio e limone, ostriche e fasolari, spatola al pangrattato e mandorle, parmigiana di pesce spada, sauté di cozze al peperoncino, insalatina di stocco alla messinese, crudo di scampi e gamberi.

Isola della mini-griglia:

Pancettone di maiale alla lampada con salsa barbecue, salsicciotti mignon con friarelli, trancetto di pesce spada e agliata alla menta, spiedo di carne mignon.

Due primi piatti a scelta tra:

Paccheri di Gragnano con gamberetti rosa, pomodori datterini e maggiorana fresca;

Mezzemaniche saltate con fonduta di melanzane viola, pomodorini datterini al basilico verde;

Paccheri di Gragnano saltati con golosetto di pesce bianco, melanzane turche e pomodorini alla maggiorana;

Raviolo di pasta fresca con ripieno di pesce bianco mantecati con gamberi e zucchine (o con fonduta di peperoni e basilico)

Carnaroli mantecato con trito di limoni "interdonato", rosmarino e pomodorini canditi;

Carnaroli mantecato con tocchetti di scorfano rosso e zeste di limone candito e finocchietto;

Carnaroli mantecato agli agrumi di Sicilia e scamorza affumicata;

Carnaroli mantecato con punte di asparagi verdi e tocchetti di guanciaie;

Carnaroli mantecato con gamberi, concassè di pomodoro e trito di mentuccia

Ravioli di pasta fresca in farcia di melanzane, mantecati con fonduta di zucchine e fiori;

Raviolini o paccheri in farciadi patate , raguttino di funghi prataioli agli aghi di rosmarino e scaglie di ragusano dop;

Riso carnaroli mantecato con clorofilla di basilico, julienne di calamari e punte del suo nero;

Mezzi paccheri artigianali mantecati con merluzzo nero e sesamo tostato, su fonduta di zucca gialla e pepe nero.

Un secondo a scelta tra:

Tocchetto di ombrina al forno con ristretto all'acqua di mare e perle di verdure;

Tocchetto di ombrina in crosta di pomodoro e origano con tagliatelle di verdure;

Tocchetto di cernia al pistacchio su morbido di patata allo zafferano;

Tocchetto di salmone alle erbe, verdure vaporate e salsa al limone;

Trancio di ombrina mediterranea ai ferri, sauté di cozze leggermente piccanti, morbido di patata (o cavolfiore o zucchinielle) e germogli di spinacino croccante;

Trancio di ombrina (o pauro) a mo' di ghiotta, morbido di patate bianche all'erba cipollina.



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

Buffet di dessert con:

Torta augurale;
Piccola pasticceria siciliana mignon con piccoli cannoli, bignè ,
millefoglie, croque en bouche;
Tagliata di frutta;
Selezione di gelati in cialda e brioche (3 gusti);
Torta al pistacchio, torta al limone, torta al cioccolato;
cheesecake;
Confettata;
Tavolo con sigari , wiskhy, rhum e cioccolato.

Bevande:

Spumante;
Vino bianco;
Caffè, amari e rosoli vari gusti.

180,00 a persona

MENU' DIAMOND (a base di carne)

Antipasti al buffet con isole tematiche:

Flute di spumante e succhi analcolici;

Isola del ricco fritto:

Crespelle di ortaggi, crespelline con acciuga sott'olio, panzerottino fritto ripieno di prosciutto e formaggio, pollo alla paprika, gamberoni in tempura, conetti di paranza, sarde a beccafico;

Isola rustica:

Pan focaccia, grissini rustici, piada croccante, focaccina al pomodoro, schiacciata pomodoro e Ragusano, schiacciata con verdure e salsiccia; Crostate salate alle verdure, caponata, tacchino e peperoni in agrodolce, tocchetti di parmigiana, polpettine con cipolla in agrodolce ;

Isola salumi e dei formaggi:

Morsa di crudo con melone, salame nostrano, mortadella, coppata, prosciutto cotto di maialino nero, lonza di maiale salmistrata o girello di manzo affumicato;

Pepato tenero, nuvoletta ragusana, provola dei Nebrodi, piacentino emnese, ricotte fresca con mieli di ape nera sicula, mozzarellone fresco;

Isola del marinaio:

Baffa di salmone marinato in casa al tagliere e salsa allo yoghurt e finocchietto, insalatina di polipo, alici e pesce spada marinati all'olio e limone, ostriche e fasolari, spatola al pangrattato e mandorle, parmigiana di pesce spada, sauté di cozze al peperoncino, insalatina di stocco alla messinese, crudo di scampi e gamberi.

Isola della mini-griglia:

Pancettone di maiale alla lampada con salsa barbecue, salsicciotti mignon con friarelli, trancetto di pesce spada e agliata alla menta, spiedo di carne mignon.

Due primi piatti a scelta tra:

Mezzemaniche saltate con fonduta di melanzane viola, pomodorini datterini al basilico verde;

Mezzi paccheri trafilati al bronzo con zucchinelle fritte, pomodorini e scaglie di Ragusano d.o.p.;

Carnaroli mantecato con trito di limone "interdonato", rosmarino e pomodorini canditi;

Carnaroli mantecato con pesto di melanzane al forno, pomodoro fresco e limone candito;

Carnaroli mantecato agli agrumi di Sicilia, pomodoro
tondo liscio e scamorza affumicata;

Risotto mantecato con punte di asparagi verdi e tocchetti di guanciale;

Riso Carnaroli mantecato con Ragusano d.o.p. e mix di verdure in agrodolce;

Ravioli di pasta fresca in farcia di melanzane, mantecati
con fonduta di zucchine e fiori;

Cannelloni di pasta fresca con brasato di maialino
(oppure vegetariani) (max 80 pax);

Raviolini o paccheri in farcia di patate, raguttino di
funghi prataioli agli aghi di rosmarino e scaglie di Ragusano d.o.p.;

Un secondo a scelta tra:

Guancia di manzo stufata al Nero d'Avola, purea di sedano
rapa al rosmarino (stagionale);

Medaglione di filetto di manzo rosolato al forno, purea di
sedano rapa e salsa al tartufo nero;

Scaloppa di filetto di manzo rosolata alle erbe, purea di
carote al timo, salsa al tartufo nero;

Arrosto di maialino con sauté di mele alla cannella
e riduzione di Nero D'Avola;

Scaloppa di filetto di manzo al forno con purea di patate
e riduzione di Nero D'Avola;

Piccolo cannoncino di manzo panato al pistacchio
con ripieno di funghi prataioli;

Mignon di maialino Nero siciliano ai semi di finocchio
riccio e sale grosso, passata di fagioli cannellini,
chips di patata e cime di rapa;



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

Buffet di dessert con:

Torta augurale;
Piccola pasticceria siciliana mignon con piccoli cannoli, bignè ,
millefoglie, croque en bouche;
Tagliata di frutta;
Selezione di gelati in cialda e brioche (3 gusti);
Torta al pistacchio, torta al limone, torta al cioccolato;
cheesecake;
Confettata;
Tavolo con sigari , wisky, rhum e cioccolato.

Bevande:

Spumante;
Vino rosso;
Caffè, amari e rosoli vari gusti.

180,00 a persona



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

MENU' BAMBINI

Pasta al pomodoro

Cotoletta e patatine fritte

60,00

SELEZIONE BEVERAGE

Vini bianchi:

Etna bianco D.O.C. Neri

Feud'ò bianco Gambino vini

Etna bianco Quantico

Etna bianco Salsire Vivera

Chardonnay cantine Patria

Angimbé Cusumano

Vini rossi:

Etna rosso D.O.C. Neri

Etna rosso Quantico

Etna rosso Il Muscamento Fischetti

Etna rosso Altamura Cusumano

Santa Cecilia Planeta

Duca Enrico Duca di Salaparuta

Spumanti:

Spumante Palici cantine Patria

Spumante Prosit cantine Patria

Spumante dell'Etna cantine Murgo

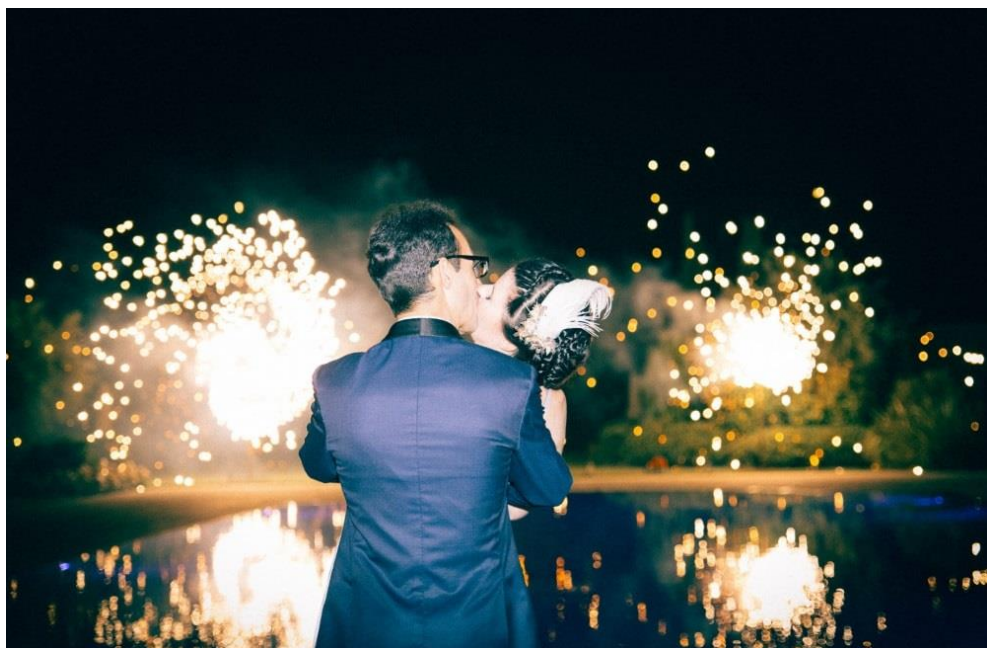
Spumante Duca di Salaparuta brut

Spumante v8+



Villa Neri

ETNA RESORT & SPA





Villa Neri

ETNA RESORT & SPA





Villa Neri

ETNA RESORT & SPA

I NOSTRI SERVIZI

Stampa menù

Legatovagliolo

Centrotavola floreale

Addetto ai parcheggi

Addetto ai servizi igienici

Junior Suite per gli sposi

SERVIZI EXTRA

Noleggio auto

Parrucchiere

Trucco

Allestimento cerimonia

