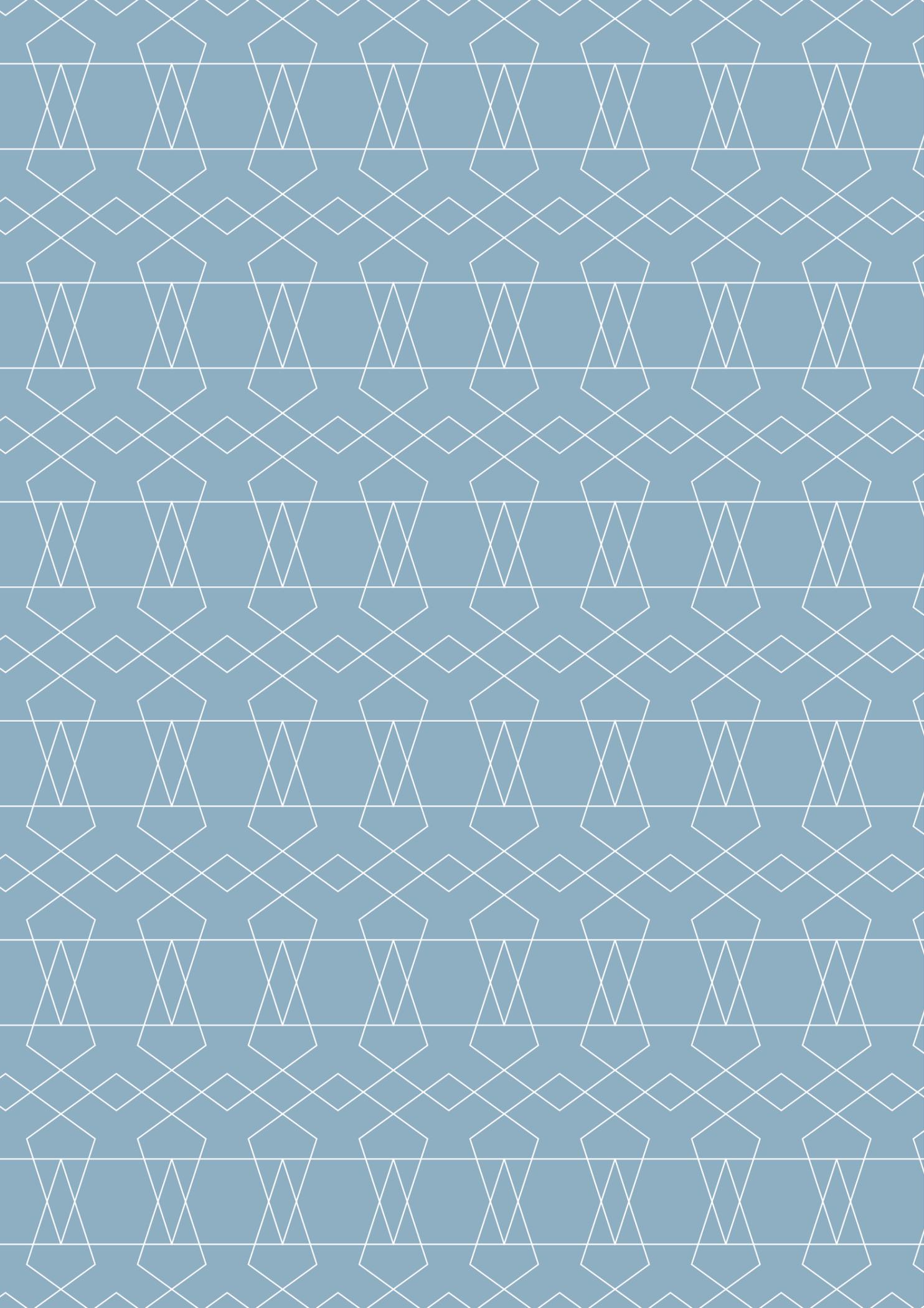


TIVOLI PORTOPICCOLO SISTIANA
WELLNESS RESORT & SPA

DEDICATED
DISTINCTIVE
TIMELESS

TIVOLI
WEDDINGS



WEDDINGS
TIVOLI
PORTOPICCOLO

Dedicated, Distinctive, Timeless

Immerso tra le acque cristalline del Golfo di Trieste e le maestose colline del Carso, Tivoli Portopiccolo è il luogo perfetto per siglare le promesse di un amore eterno.

Con le sue vedute mozzafiato e l'atmosfera incantevole, questo gioiello della costa adriatica offre l'esperienza di un matrimonio indimenticabile.

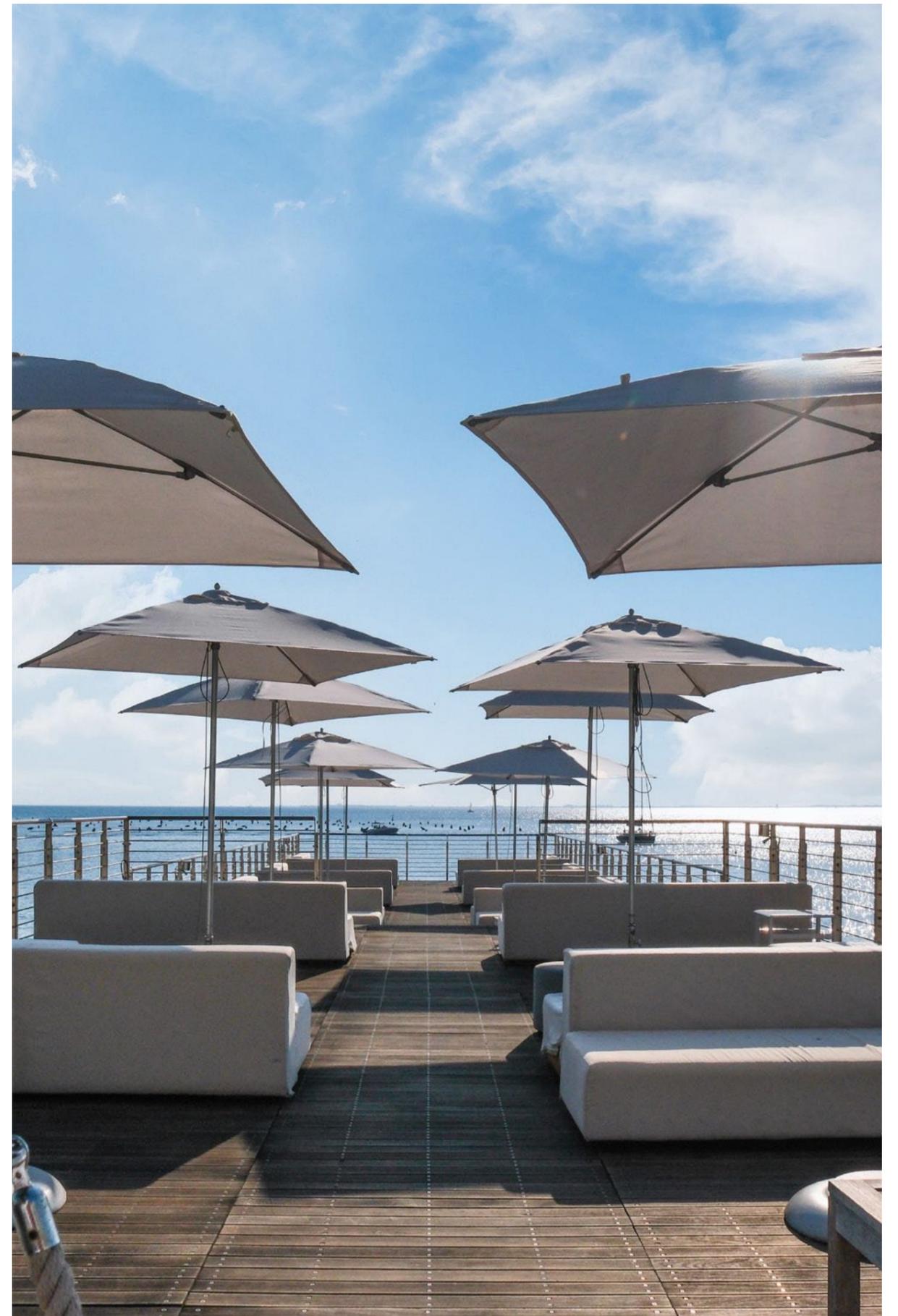




LE LOCATION PER LE VOSTRE NOZZE DA SOGNO

È ampia la scelta delle location che possono ospitare il giorno del vostro evento. Dallo spettacolare pontile del Purobeach che può diventare il setting perfetto per lo scambio dei voti, al Purobeach Restaurant che accoglierà i vostri ospiti con un panorama da togliere il fiato. Se il vostro più grande desiderio è quello di trascorrere l'intera giornata in un luogo esclusivo e dedicato, è possibile valutare la privatizzazione dello spazio più idoneo ai vostri desideri. La tariffa per la privatizzazione di una location parte da 5.000 €.

Tivoli Portopiccolo può ospitare anche ricevimenti in un'area coperta, dall'incantevole vista sul Golfo di Trieste e una terrazza come spazio esterno. I festeggiamenti possono proseguire con un after party allestito in uno spazio adattabile a discoteca comprensiva di bar e DJ Set.



Dedicated, Distinctive, Timeless

RITUALE SOTTO IL CIELO AZZURRO

Immaginate di scambiare le promesse di amore eterno su una terrazza che si affaccia sul mare, dove il cielo e mare si fondono creando una cornice indimenticabile per il vostro “sì”.

Ogni angolo di Tivoli Portopiccolo è intriso di romanticismo. Dalla splendida piscina a sfioro dell’area Beach alla spiaggia di ciotoli bianchi, dai giardini verde smeraldo alle vie del borgo, ogni luogo può diventare lo scenario ideale per le vostre foto.



CULINARIA D'AUTORE

Lasciatevi incantare dai sapori autentici della cucina locale e internazionale, preparata con maestria dal nostro chef Giovanni Giammarino e dalla sua brigata.

Ogni piatto è un'esperienza culinaria unica, perfettamente abbinata per emozionare ad ogni assaggio.



Dedicated, Distinctive, Timeless

LE PROPOSTE DELLO CHEF

Sono disponibili tre tipologie di pacchetti nuziali a partire da 120€ a persona che comprendono i seguenti servizi:

Standing buffet | Menù servito | Buffet dei dolci

Le proposte del menù Standing buffet sono uguali per le differenti fasce di prezzo.

Se si desidera cambiare alcune portate è possibile scegliere, in fase di organizzazione, tra alcune varianti che lo chef propone in alternativa.

Selezione di 3 portate

€120 per persona

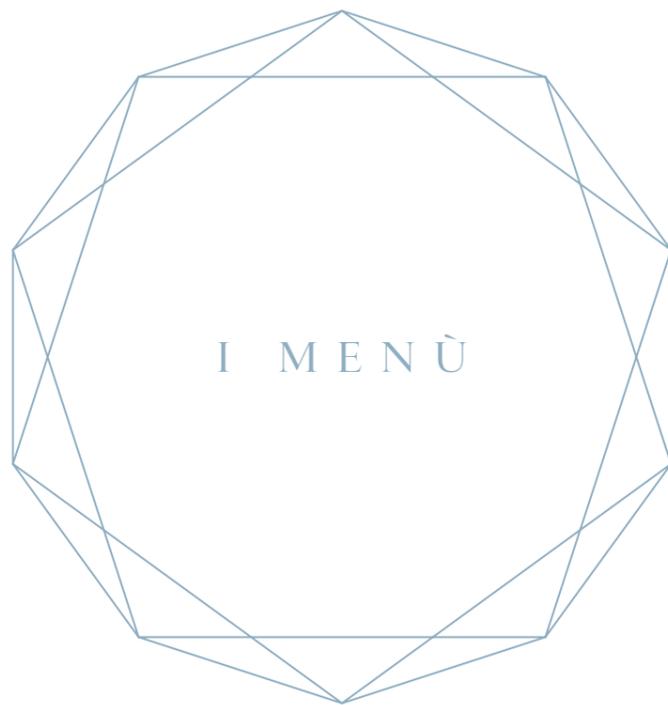
Selezione di 4 portate

€160 per persona

Selezione di 5 portate

€200 per persona

Gli allestimenti da considerarsi inclusi sono tovaglie, stoviglie, posate e bicchieri dalla nostra selezione.



STANDING BUFFET

Angolo Mare

Tartelletta di caprino al basilico con gambero rosso
al lemongrass e olive nere liofilizzate

Croissant di salmone selvaggio affumicato al legno
di ciliegio, pomodoro pachino confit e salsa bernese

Mini burger di mare con salsa tartara e iceberg

Tartare di tonno rosso al pomodoro
con salsa allo yogurt ed erbe fini

Spigola marinata al Brandy in ceviche di agrumi

Angolo Terra

Mini navette alla barbabietola
con battuto di pezzata rossa e salsa Bbq

Vitello tonnato

Carpaccio di carne salada con cremoso parmigiano
reggiano 48 mesi, salsa ai lamponi e nocciole glassate

Selezione di salumi locali

Selezione di formaggi italiani
con mostarde fatte in casa

Mozzarella di bufala e nodini di latte artigianali



Angolo Vegetariano

Gazpacho di anguria, basilico e lemongrass

Insalata con Montasio D.O.P., avocado, lamponi,
fragole e balsamico 25 anni

Pinzimonio con verdure di stagione

Canapé di pasta brisée con sfera di pappa al pomodoro

Angolo dei fritti

Piccolo arancino alla siciliana

Mini rocher di baccalà mantecato

Crocchetta di melanzane

Frittura mista di pescato fresco

Angolo del Pane



SELEZIONE DI PRIMI

- Risotto agli asparagi, scampi e nero di seppia
- Risotto al pomodoro giallo, gambero rosso al lemongrass e umami di frutti rossi
- Risotto cotto in vellutata di zucca, astice, barbabietola liofilizzata e salicornia
- Risotto allo Jamar, ragù di pernice e salsa Robert al cognac
- Risotto al Montasio, goulash di capriolo e salsa bordolese
- Risotto alla barbabietola e Jamar
- Ravioli di baccalà, fonduta di piselli al Pernod e pane croccante al verde
- Plin di astice, burrata e caviale Osietra Selection
- Fusilli cacio e pepe con gamberi bianchi al lime
- Ravioli di genovese, formaggio Tabor e riduzione
- Cappellacci di magro, caprino e riduzione
- Cappellacci di goulash triestino, royale di foie gras e Parmigiano Reggiano 48 mesi
- Cappellacci vegetariani, tartufo e mela al cren
- Ravioli di melanzana fumé, fonduta di pomodoro e basilico

SELEZIONE DI SECONDI

- Ombrina, ganache di piselli e verdure baby glassate
- Catalana di crostacei
- Polpo all'italiana su salsa ketchup fatta in casa
- Baccalà, caponata e aromi mediterranei
- Baccalà, Thom Kha Ghai e macedonia di verdura ai frutti di bosco
- Filetto di vitello bianco glassato in salsa mou, ratatouille di verdure alle nocciole e albicocca
- Guanciola di manzo glassata con il suo fondo, purea di patate à la Robuchon, Pak Choi e Pops di maiale
- Guanciola di vitello bianco glassata in salsa Bercy all'Amarone, burrata e funghi estivi
- Filetto di manzo, foie gras e mela
- Capriolo, foie gras e topinambur
- Melanzana "alla Parmigiana"
- Uovo fritto, cavolfiore e limone

BUFFET DI DOLCI E FRUTTA

Panna cotta alla fava tonka e nocciola

Crème caramel

Mousse cioccolato fondente 70% e arancia

Bavarese al cioccolato bianco, ciliegia e cocco

Tartelletta con crema pasticcera alla vaniglia
e frutti di bosco

Cestino di frolla con crème brulée al cardamomo

Tiramisù

Zuppa inglese

Frutta stagionale e tropicale

Su richiesta anche il "Carrello dei Gelati"





LA TORTA NUZIALE

Pensiamo noi anche alla torta.

Il taglio della torta nuziale è uno dei momenti più attesi di un matrimonio.

È il simbolo di gioia e condivisione per gli sposi e rappresenta il primo atto della vita coniugale.

Il nostro team di pasticceri può realizzare la torta dal gusto che più desiderate e dallo stile che si addice al vostro matrimonio: classico, moderno, glamour, romantico o come lo avete sempre immaginato.

Prezzi da 6 € a persona

Dedicated, Distinctive, Timeless



BEVANDE DURANTE IL PASTO

Start Selection

Selezione di vini Tivoli
Acqua Naturale e Frizzante
Bibite analcoliche e birra

Tivoli Selection

Selezione di vini Tivoli e regionali
Acqua Naturale e Frizzante
Bibite analcoliche e birra

Lifestyle Selection

Selezioni di vini in abbinamento
Acqua Naturale e Frizzante
Bibite analcoliche e birra

Prezzi da € 40 a persona
(stimato su 1 bottiglia ogni 5 persone)



BEVANDE DOPO IL PASTO

Open bar 1

Aperol Spritz / Spritz Campari / Americano
Gin / Vodka / Rum / Whisky / Birra
Bibite analcoliche / Acqua

Prezzo per persona:
1 Ora €20 | 2 Ore €40 | 3 Ore €50

Open bar 2

Martini Rosso e Bianco / Vino Porto / Gin / Vodka / Rum /
Whisky / Vino Bianco, Rosé e Vino Rosso / Birra
Brandy / Amaro di erbe
Bibite analcoliche / Acqua

Prezzo per persona:
1 Ora €30 | 2 Ore €50 | 3 Ore €65





DOPO LA CENA

PASTA DI MEZZANOTTE

Penne rigate all'arrabbiata

o

Fusilli con pesto di basilico, parmigiano reggiano 24 mesi
e pomodori confit

PIZZA

Pizza margherita

o

Focaccia con mozzarella, stracchino e mortadella

€35 per persona

Tutti i pacchetti sono applicabili a partire da 50 ospiti.

Per rendere indimenticabile ogni occasione,

le nostre proposte possono essere essere

personalizzate su richiesta, per dare ascolto

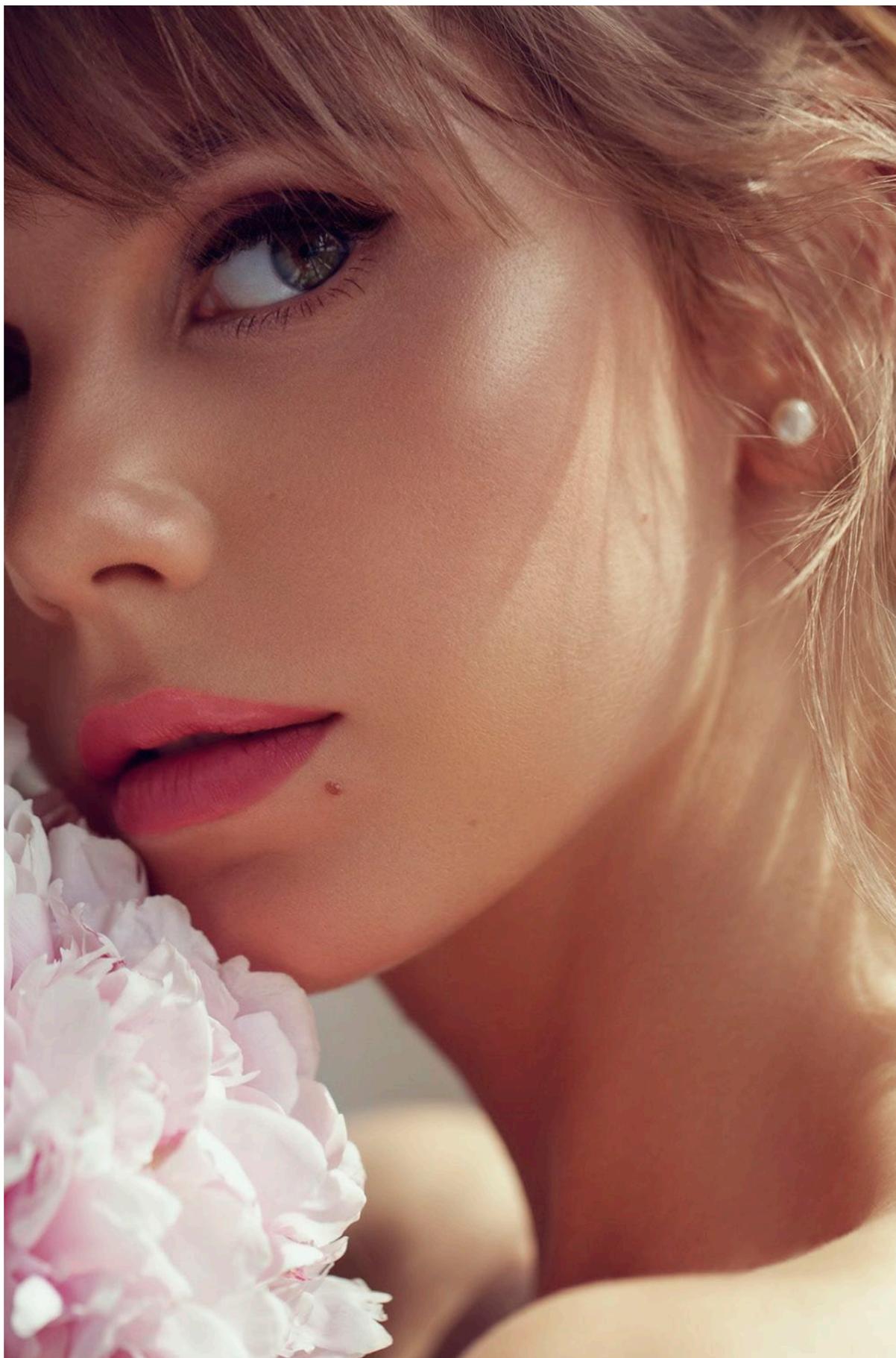
alle vostre idee e alle vostre esigenze.

UN TEAM A VOSTRA DISPOSIZIONE

Il nostro team dedicato vi accompagnerà passo dopo passo per rendere perfetto ogni dettaglio del vostro matrimonio.

Dalla pianificazione all'esecuzione, siamo qui per realizzare il vostro sogno con passione e dedizione.





Dedicated, Distinctive, Timeless

SERVIZI AGGIUNTIVI

Spa privata e trattamenti benessere

Wedding planner

Allestimento floreale

Fotografo

Celebrante

Transfer

Parcheggio

Babysitter

DJ

Servizio lavanderia

Servizio di sicurezza





Ospiti

È necessario fornire il numero stimato di ospiti entro e non oltre 30 giorni prima della data dell'evento.

Agevolazioni

Notte di nozze gratuita per gli sposi, late check out (in base alle disponibilità) e colazione in camera per la coppia.
Prova del menù nuziale gratuita per gli sposi.
Tariffe speciali per le camere dedicate ai vostri ospiti.

Politica dei bambini

Età compresa tra 0 e 3 anni – gratuito
Età compresa tra 4 e 12 anni – sconto del 50%.

Prezzi e condizioni di pagamento

Tutti i prezzi sono presentati in euro e sono comprensivi di IVA.
Le prenotazioni verranno confermate con iniziale deposito non rimborsabile pari al 30% del totale stimato.
Nel contratto saranno indicate le successive tranches di pagamento, termini e condizioni.
Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario.

Modifiche

Tivoli Portopiccolo si riserva il diritto di apportare modifiche alle voci e ai prezzi dei nostri menu per motivi di forza maggiore, impegnandosi ad informare i clienti di tali cambiamenti in tempo utile.
L'Hotel non consente l'introduzione di alcun tipo di cibo che non sia stato preventivamente concordato con il nostro personale di cucina. I clienti possono portare bottiglie di bevande, pagando un "diritto di servizio" stabilito dall'Hotel.
I clienti sono tenuti a fornire un documento scritto in cui si assumono la responsabilità dei prodotti in questione, stabilendo quantità e marche delle bevande fornite.

Dedicated, Distinctive, Timeless

Danno alla proprietà

Tivoli Portopiccolo è un borgo moderno pubblico con residenze private. Pertanto potrà essere richiesto il risarcimento di eventuali danni o perdite causate da azioni che ne compromettono lo stato. Di conseguenza i costi sostenuti per riparare o sostituire la proprietà saranno a carico del cliente. L'Hotel non sarà ritenuto responsabile per eventuali beni che vengono persi, danneggiati o smarriti dagli ospiti durante o dopo l'evento.

Contratto, accettazione e danni

Per fornire il miglior servizio possibile, qualsiasi altra domanda o richiesta può essere inviata all'Hotel. Per ogni evento è necessario firmare un contratto, la cui sottoscrizione implica l'integrale accettazione di tutte le clausole da entrambe le parti.

Il mancato rispetto di queste clausole può comportare l'annullamento dell'evento senza risarcimento. Una volta firmato il contratto, eventuali modifiche al suo contenuto dovranno essere inviate all'Hotel per iscritto.

CONTATTATECI OGGI PER SCOPRIRE COME

*Possiamo trasformare
i vostri sogni in realtà*

Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa
Località Sistiana 231/M, Portopiccolo
34011 Sistiana (TS), Italia
T. +39 0409974900
E. events.portopiccolo@tivoli-hotels.com
E. portopiccolo@tivoli-hotels.com

TIVOLI
W E D D I N G S