



Villa Parco
della Vittoria



OASI RICEVIMENTI
Catering & Banqueting

Rendi unico il tuo giorno

Menu Wedding



OASI
Ricevimenti



Il tuo “Sì” tra eleganza e gusto

Quando l'incanto di **Villa Parco della Vittoria** incontra
l'eccellenza gastronomica di **Oasi Ricevimenti**,
nasce un connubio perfetto pensato per trasformare ogni matrimonio
in un'esperienza unica e indimenticabile.

Circondata da natura, storia e charme,
la **Villa** offre uno scenario raffinato e suggestivo per celebrare l'amore,
mentre **Oasi Ricevimenti** accompagna ogni momento con sapori ricercati,
cura del dettaglio e un servizio impeccabile.

Insieme, queste due realtà mettono a disposizione ambienti esclusivi, creatività culinaria
e una regia organizzativa capace di interpretare i desideri degli sposi,
dando vita a un evento su misura, armonioso e memorabile.

*Benvenuti dove **emozione, bellezza e gusto** si fondono in un solo giorno speciale.*



WELCOME

Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Estratti di frutta
Acqua naturale e gassata

SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Vol au vent con salsa rosa e gamberetti
Macarons salati con spuma di robiola
e salmone al lime
Capresine allo stecco con ciliegina di
bufala,
pomodorino ciliegino e foglia di basilico
Crostini dorati con lardo di Colonnata,
miele e pinoli tostati
Bignoline con mascarpone e tartufo

OASI
Ricevimenti



BUFFET ANTIPASTI



OASI
Ricevimenti

IL BAR

Bollicine
Vino Bianco
Vino Rosso
Aperol & Campari Spritz
Hugo, Americano...
Estratti di frutta
Acque aromatizzate
Sparkling drinks



OASI
Ricevimenti

Melanzane, zucchini e peperoni in tempura
alla curcuma

Selezione di Suppli: alla romanità, cacio e
pepe, alla nduja

Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di Lattarini

Calamaretti Puntillas

zeppole di Bianchetti

LA FRIGGITORIA



Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa

Polpo rosticciato con pomodorini, olive nere di Gaeta e patate

Carpaccio di pesce spada con ciliegine di bufala e zest di lime

Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi

Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure mediterranee

Carpaccio di polpo al pistacchio di Bronte

Insalata di Fagioli Cannellini con calamari e timo



DAL PESCATORE



DAL CASARO

OASI
Ricevimenti

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con pomodorini Pachino profumati al basilico

Ricottine di Bufala fresche aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero

Finger Food di Stracciata con pomodorino confit Bio

Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana



DAL NORCINO

Taglio del Prosciutto Crudo Stagionato alla morsa

Tranci di focaccia bianca al rosmarino e Olio Evo

Salamino di Cinta Senese

Soppressa piccante Calabra d.o.p.

Lonzino stagionato artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP

Salsicette artigianali al coltello



IL FORNO



Selezione di focaccia con olio EVO e rosmarino

Selezione di pane speziati e aromatizzati

Pane “Carasau” sardo

Selezione di grissini Piemontesi

Taralli Napoletani e Pugliesi

DALL'ORTO

Mini Parmigiane di melanzane al profumo di basilico

Verdure mediterranee alla griglia con
olio extravergine del frantoio

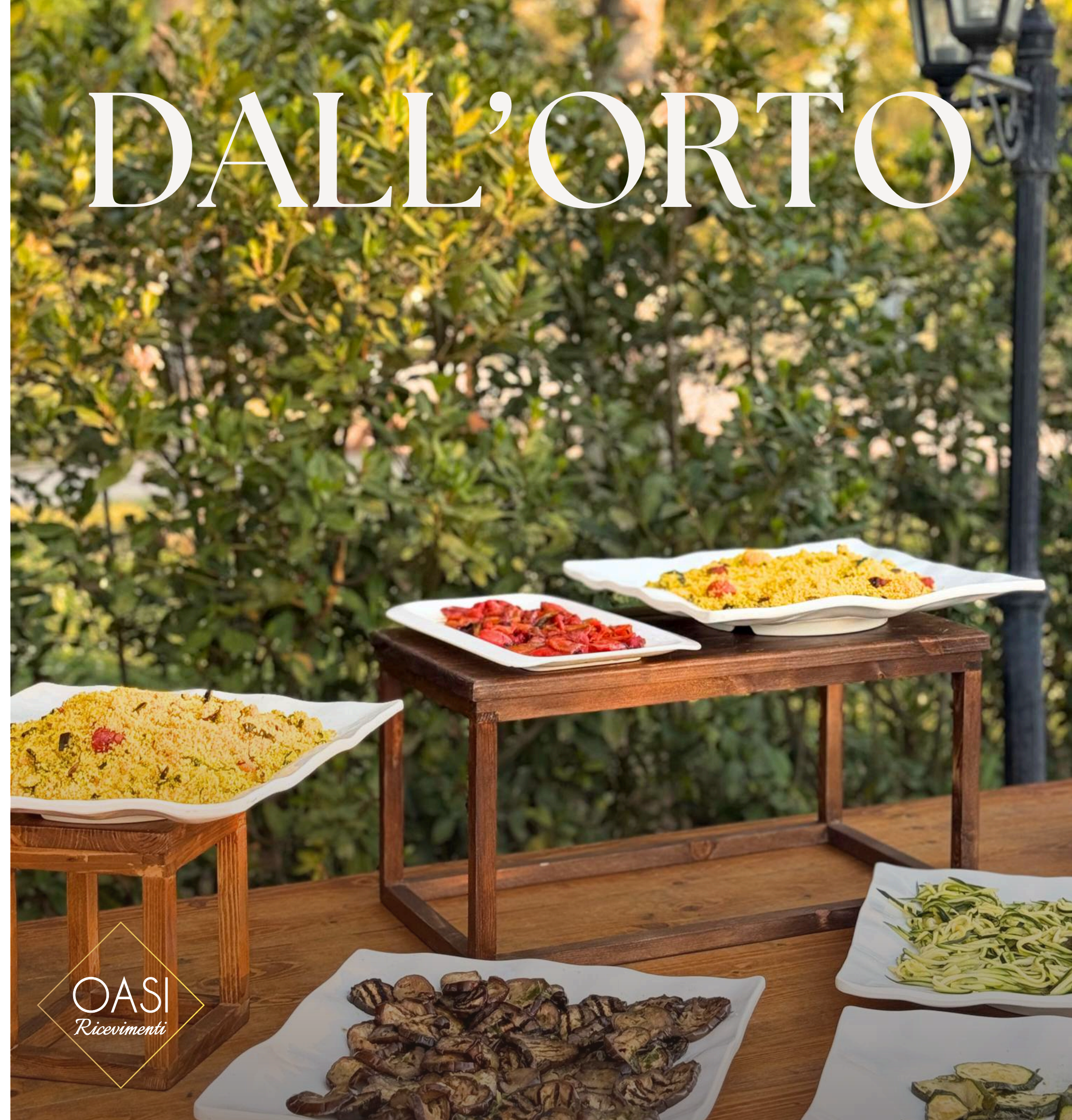
Carpaccio di Zucchine con Dressing al Lime e Menta

Assortimento di sottoli di verdure biologiche
aromatizzate con spezie del territorio

Cous cous con verdure di stagione

Hummus di ceci al rosmarino

Pinzimonio con crudité di verdure



TEGAMI & COCCETTI

Polpettine della Nonna

Trippetta Romana al sugo

Sautè di cozze con crostini

Zuppetta al coccio di moscardini alla diavola

Zuppetta ceci, porcini e tartufo

AL FLAMBÈ

Showcooking

Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy

Uovo di quaglia al Tartufo all'occhio di bue

Gamberoni flambati al Grand Marnier



OASI
Ricevimenti

I PRIMI

Ravioli di Cernia con pomodoro Datterino,
Zucchine Romane e Mazzancolle

Paccheri alla Carbonara imperiale con Guanciale,
funghi Porcini e Tartufo nero degli Appennini

IL SECONDO CON CONTORNO

Guancetta di Manzo brasato al vino rosso e ginepro
Insalatina di spinaci freschi con noci e Grana

DALLA CANTINA

Vino bianco

Vino Rosso

SERVITO

**le portate possono essere modificate*

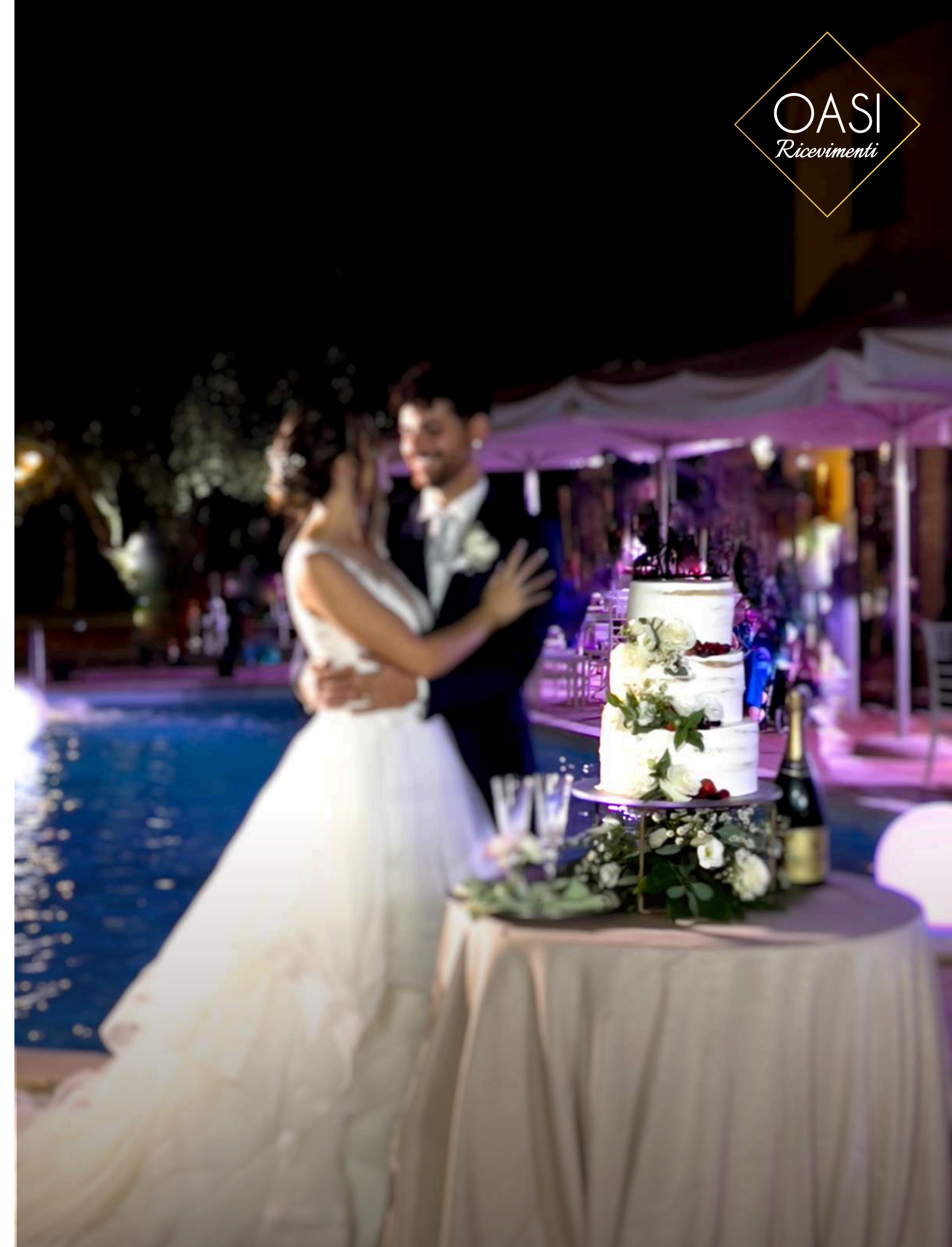


OASI
Ricevimenti



Torta Nuziale

Naked Cake, Flower Cake, Drip Cake...





OASI
Ricevimenti



Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini Sbriciolate vari gusti

Pasticceria Italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

Angolo Caffè, Amari e Liqueuri

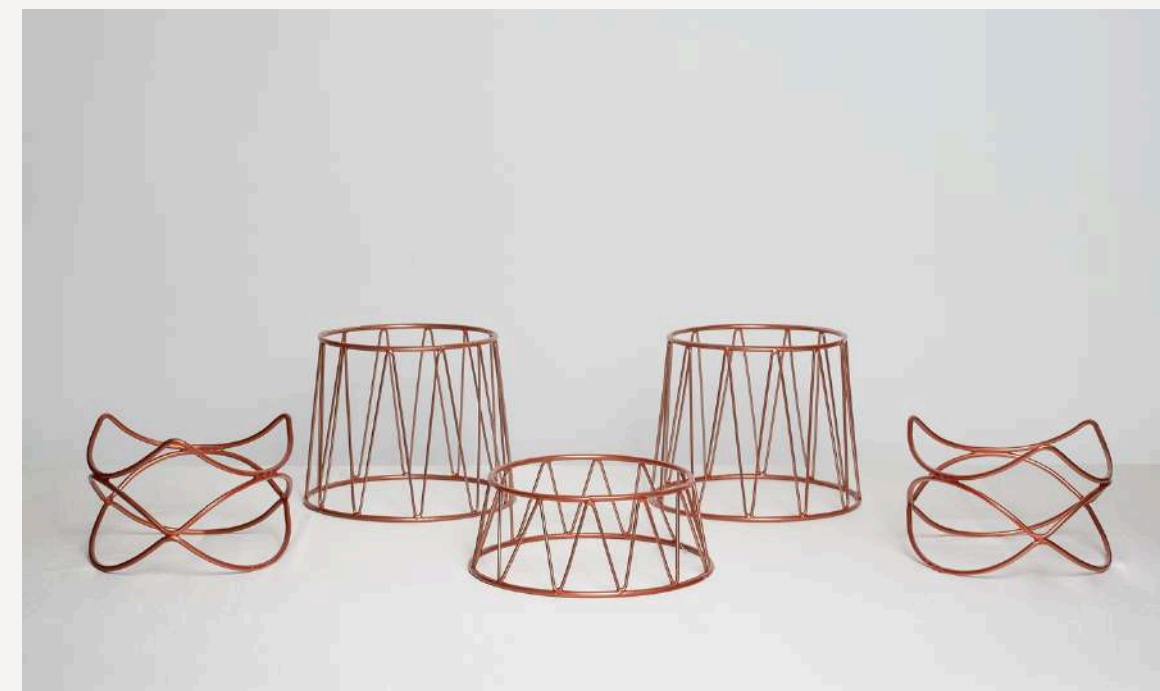
Dolci & Frutta



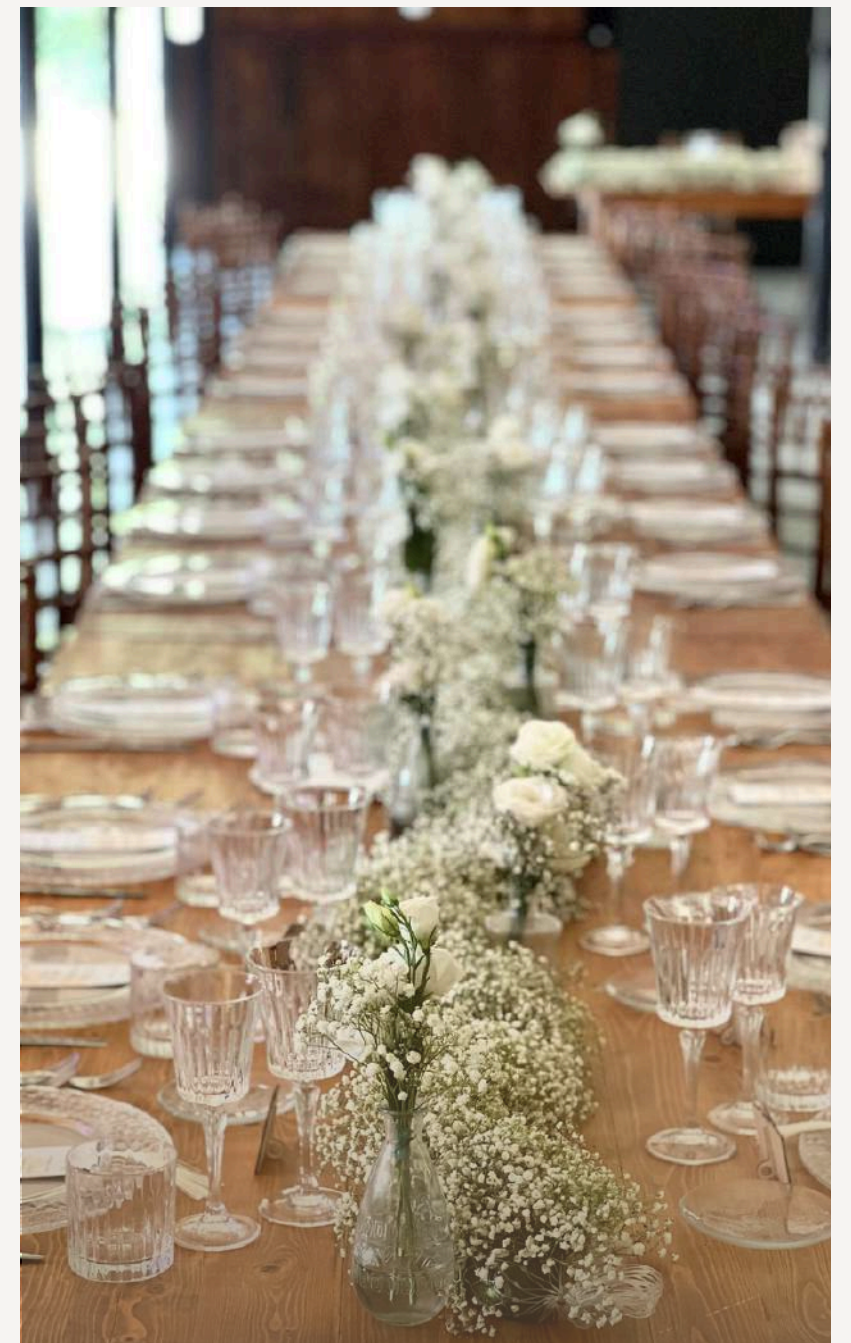
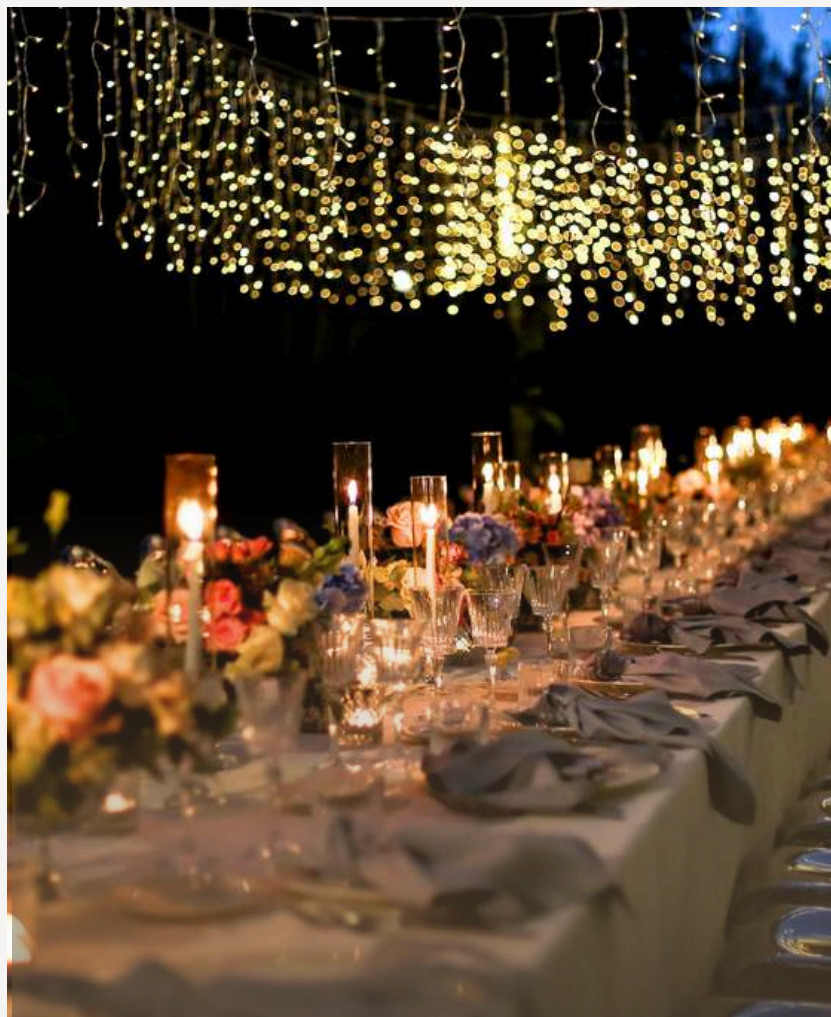
Celebra l'amore con ogni dettaglio, ogni sapore.



Allestimenti Buffet



Dettagli



La nostra offerta

Per un minimo garantito di 70 ospiti

€ 150,00 i.e. a persona */Location in esclusiva & Menu/*

Ospiti aggiuntivi

Adulti €110,00 i.e.

Bambini/Staff €55,00 i.e.



Villa Parco
della Vittoria

Mise en place

Personalizzate



Pacchetto Luxury

Dj set con una postazione completa



Un animatore per bambini
(fino a 10 bambini)



4 Fontane luminose



€ 1.000,00 i.e.

Wedding stationery
(Tableau, menu stampati, segnatavolo, etc.)



Sottopiatto in cristallo
o Filo oro



€ 450,00 i.e.
fino a 100 ospiti
Ospiti aggiuntivi €4,00 i.e.

Confettata



Rum & Sigari

€ 450,00 i.e.
fino a 100 ospiti
Ospiti aggiuntivi €4,00 i.e.

Nutella Bar

Crepes a vista, Muffin,
Cornettini, Bombette..
€ 800,00 i.e. fino a 100 ospiti
Ospiti aggiuntivi € 8,00 i.e.



Angolo del Gelato

6 gusti a scelta con Coni,
Coppette e Granelle
€ 500,00 i.e. fino a 100 ospiti
Ospiti aggiuntivi € 5,00 i.e.

Gíntonería

5 referenze a scelta
Servizio 2h

€ 15,00 i.e. a persona



Amerícan Bar

Long Drink
Servizio 2h
€ 15,00 i.e. a persona





Contatti — *Oasi*

MARIA ELENA 347 6304 510

ILARIA 350 9615 996

GRACE 366 2655 966

MARTINA 379 1584 905

www.oasiricevimenti.it

info@oasiricevimenti.it