

VILLA IL BARCO

Rendi unico il tuo giorno  
*Menu Wedding*





*Un matrimonio dove ogni dettaglio parla d'amore*

Dall'incontro tra l'eccellenza culinaria di **Oasi Ricevimenti**  
e il fascino senza tempo di **Villa Il Barco**,  
nasce un pacchetto pensato per trasformare il vostro sogno in realtà.

Immersa nel verde della zona di *Tivoli*, a pochi passi da Roma,  
la villa offre un'atmosfera suggestiva e raffinata,  
cornice ideale per celebrare momenti indimenticabili.

La maestria gastronomica di **Oasi Ricevimenti** completa l'esperienza con menù personalizzati, cura del servizio e attenzione a ogni esigenza degli sposi e dei loro ospiti.

Insieme, queste due realtà uniscono **stile, gusto e professionalità** per regalarvi un evento *unico*, costruito su misura e ricco di emozioni.

*Benvenuti nel luogo in cui l'amore prende forma.*



# WELCOME

OASI  
Ricevimenti

*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



# BUFFET ANTIPASTI



# IL BAR



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



OASI  
Ricevimenti

Melanzane, zucchine e peperoni in tempura  
alla curcuma



Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di Lattarini

Calamaretti Puntillas

zeppole di Bianchetti

# LA FRIGGITORIA



# DAL PESCATORE

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 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 Calabria d.o.p.

Lonzino stagionato artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP

Salsicciette artigianali al coltello



OASI  
Ricevimenti

# 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



OASI  
*Ricevimenti*

Polpettine della Nonna

Trippetta Romana al sugo

Sautè di cozze con crostini

Zuppetta al cocci 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



# SERVITO

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

\*le portate possono essere modificate



# Torta Nuziale

*Naked Cake, Flower Cake, Drip Cake...*







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

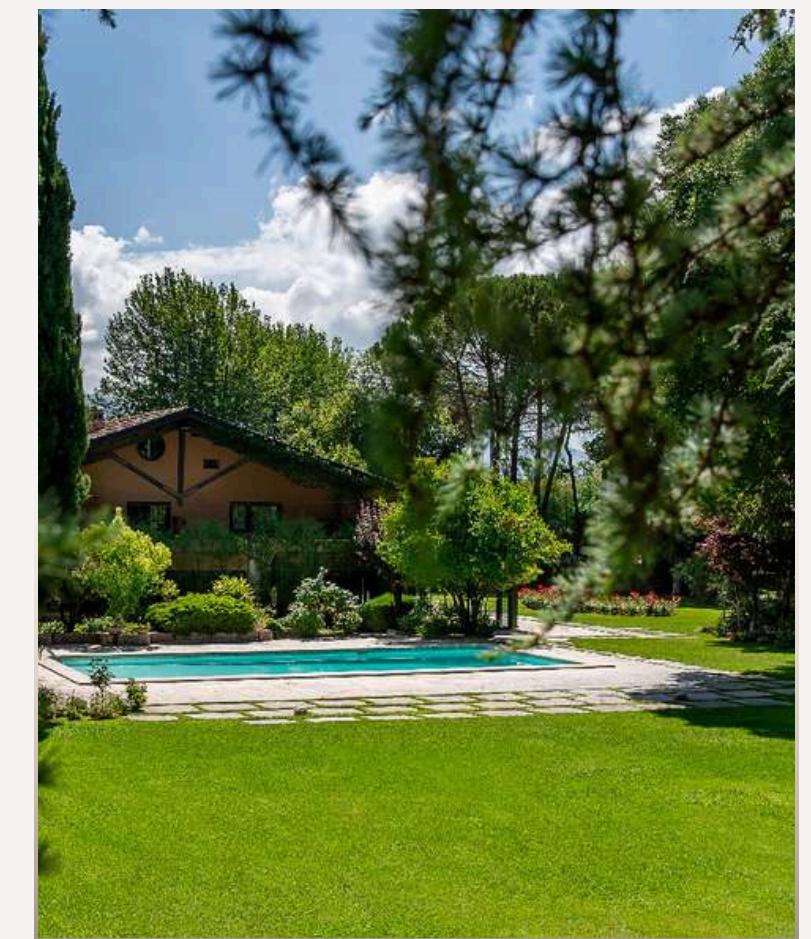
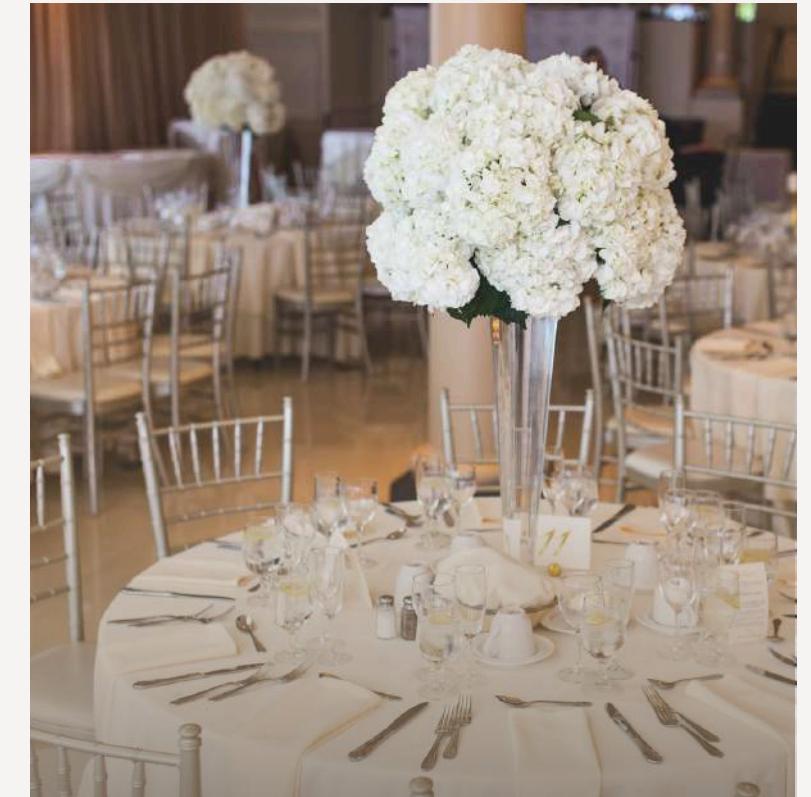
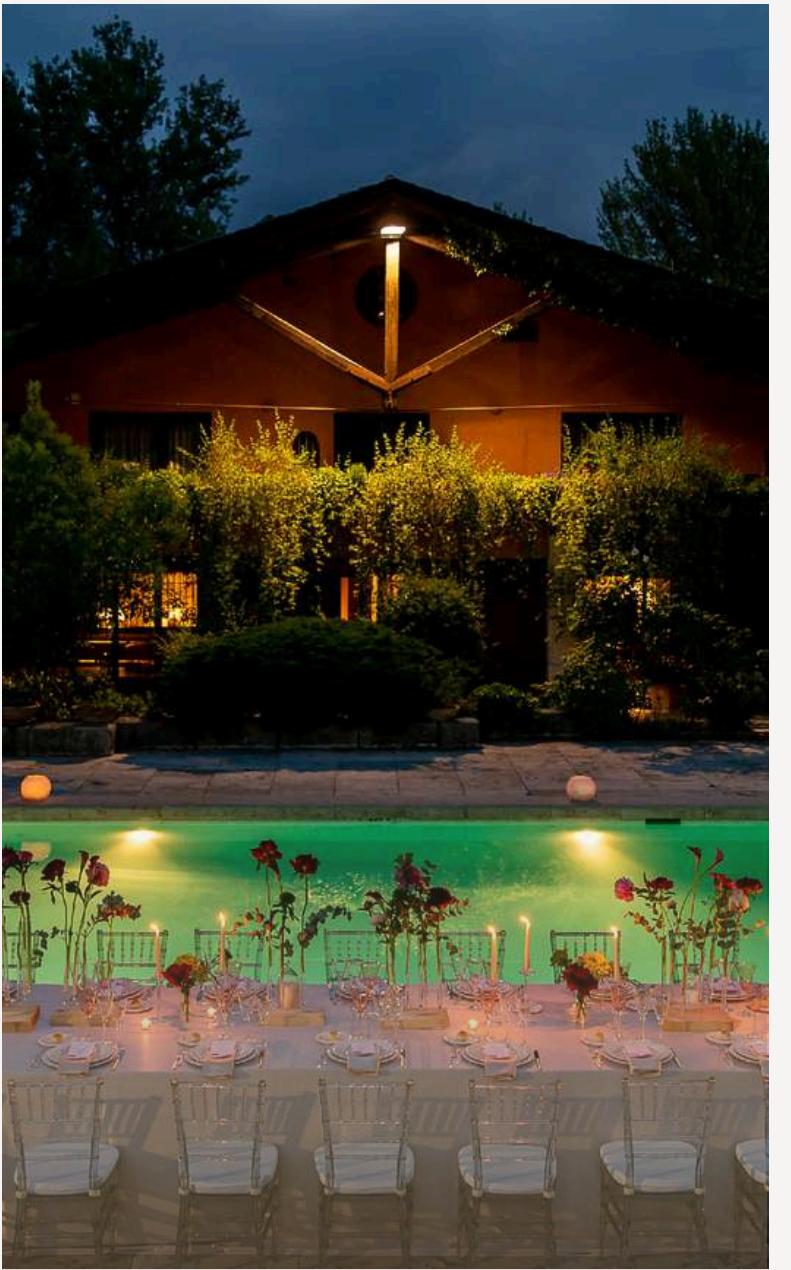
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

*Angolo Caffè, Amari e Liquori*

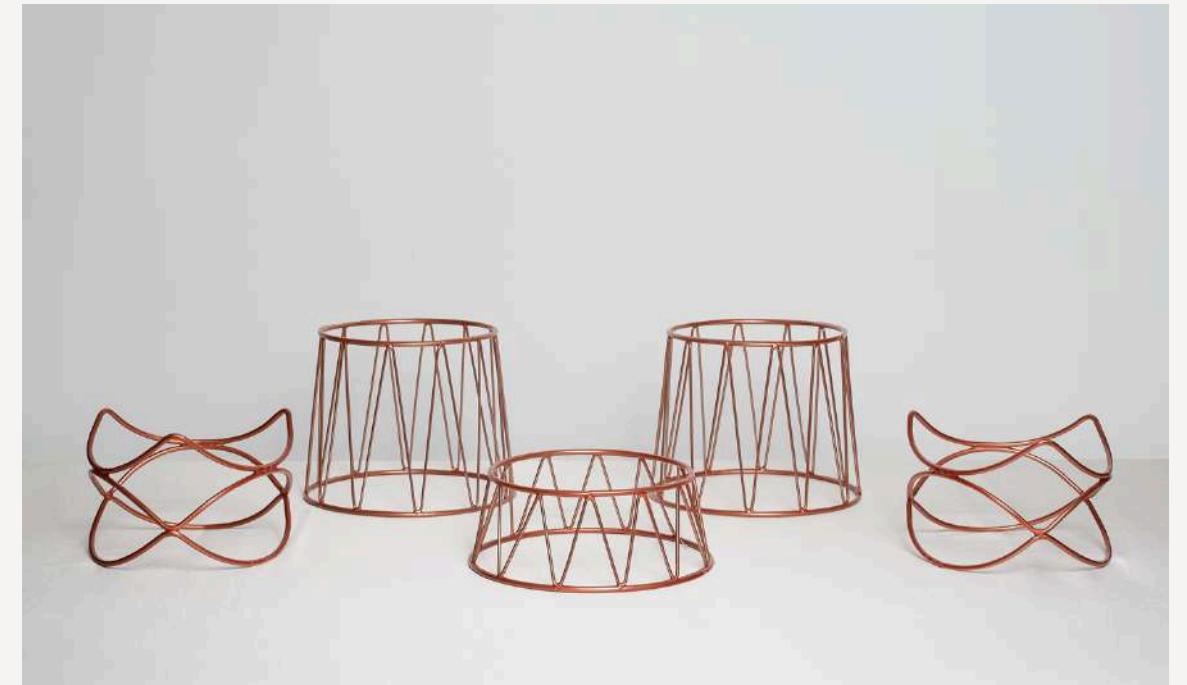
*Dolci*  
&  
*Frutta*



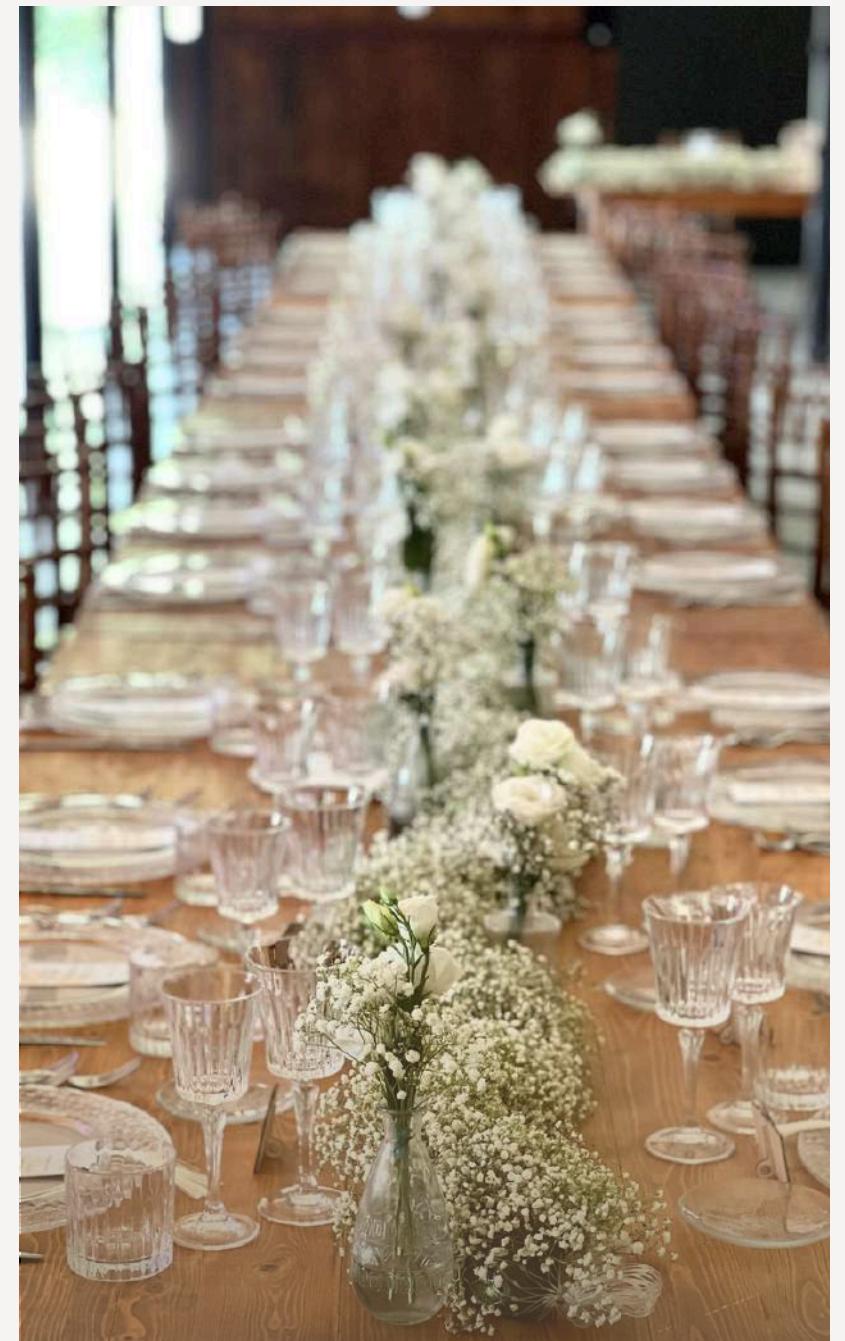
Celebra l'amore con ogni dettaglio, ogni sapore.



# Allestimenti Buffet



# Dettagli



# *La nostra offerta*

Per un minimo garantito di 90 ospiti

€ 130,00 i.e. a persona *[Location in esclusiva & Menu]*

Ospiti aggiuntivi

Adulti € 105,00 i.e.

Bambini/Staff € 55,00 i.e.



VILLA IL BARCO

# 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



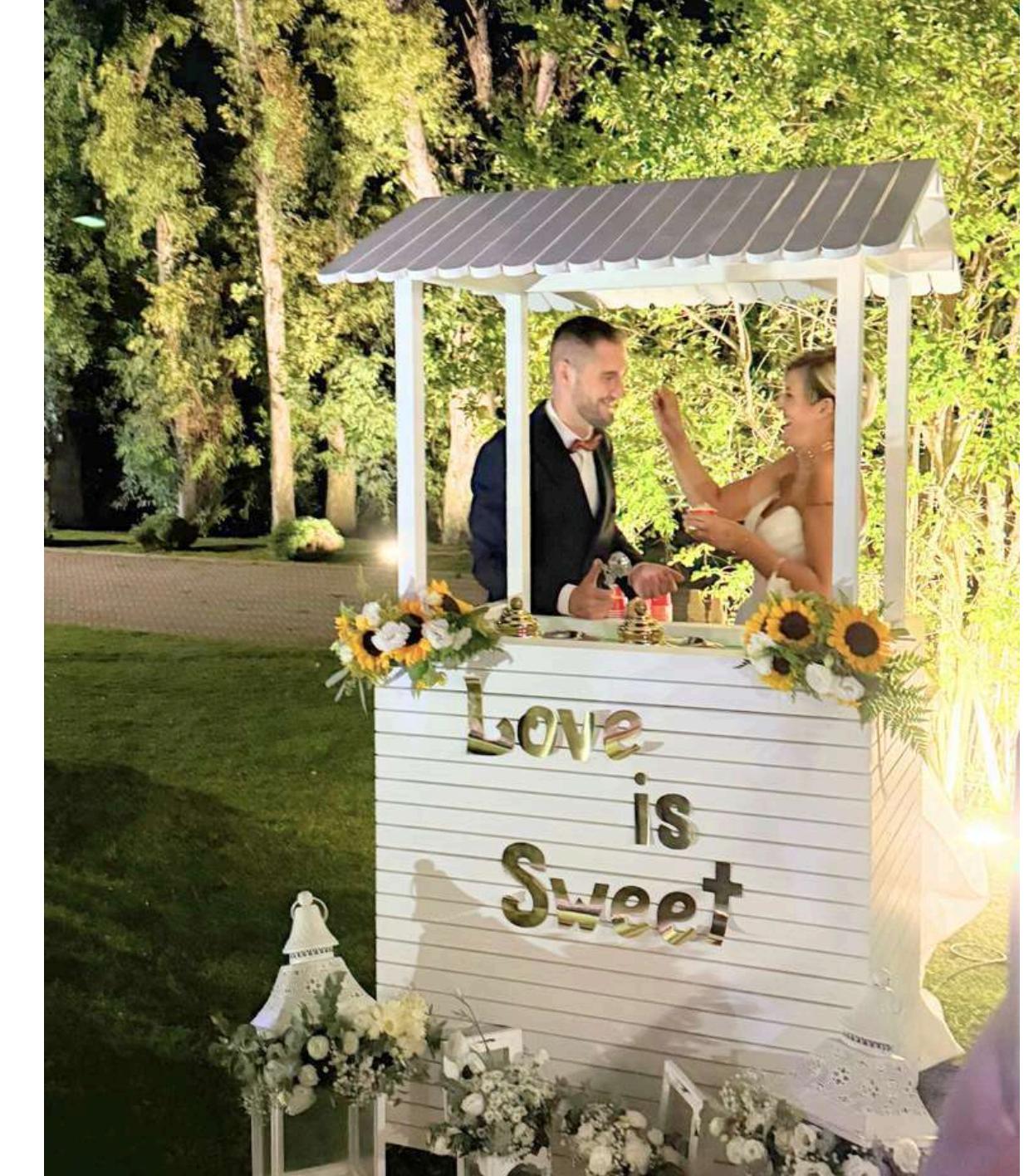
OASI  
Ricevimenti

# 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



# American 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](http://www.oasiricevimenti.it)

[info@oasiricevimenti.it](mailto:info@oasiricevimenti.it)