

San Michele
RESIDENCE & RISTORANTE

Ein Ort zwischen Himmel und See

Wo jedes Ereignis zu etwas
Besonderem wird.



Eine Location, unendlich viele Emotionen



Traumhochzeiten

Ein Rahmen voller **Emotion**, **Eleganz** und **Schönheit**. Eine Location mit Seeblick und **maßgeschneidertem Service**.

Unvergessliche Zeremonien

Taufen, Jubiläen, Geburtstage: jeder besondere Moment verdient eine **außergewöhnliche Location**.



Firmenevents mit Ausblick

Verleihen Sie Ihren **Meetings**, **Geschäftssessen** und **Team-Building-Aktivitäten** Mehrwert, mit einer raffinierten und inspirierenden Location.



Im **Restaurant San Michele** werden Hochzeiten, Feiern und Firmenevents zu **unvergesslichen Erlebnissen**, umgeben von Natur und dem Zauber des Gardasees.

Alles, was Sie brauchen, ganz ohne Sorgen.



Exklusive Miete
des Innenbereichs



Grundlegende
Blumendekoration



Professionelles
Catering



Audio-/
Videoanlage



Dediziertes
Servicepersonal



Beleuchtung



Reinigung vor
und nach der
Veranstaltung



Nutzung des
Poolbereichs mit
Seeblick



Extras auf Anfrage | Aufbau einer Zeremonie im Garten mit Tisch und Stühlen €500

Raummiete

Halbtags € 1.500/2.000

Ganztags € 2.500/3.000

Der Endpreis variiert je nach Saison.

Menü

Pro Person € 110/150

Der Endpreis variiert je nach gewähltem Menü. Wasser, Wein und Kaffee sind im Preis inbegriffen.



Zahlungsbedingungen: Eine Anzahlung von 30 % bei der Buchung, der Restbetrag ist 30 Tage vor der Veranstaltung fällig.

MENÜ – VORSCHLAG 1

€150 pro Gast



Begrüßungsbuffet mit Open Bar:

Aus dem Meer:

- Mit Speck umwickelte Garnelen auf Erbsencreme
- Lachs- und grüner Apfel-Tatar
- Sepiasalat mit Zitrusfrüchten
- Knusprige Reis-Crostini mit Thunfisch-Tatar
- Frisches Gemüse im Pinzimonio
- Vegetarischer Couscous

Vom Land:

- Auswahl an traditionellen Wurstwaren: Sopressa Veneta, Coppa Piacentina, Pistazien-Mortadella, Südtiroler Speck, Parmaschinken, serviert mit hausgemachter herzhafter Focaccia
- Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten mit unseren hausgemachten Mostarden
- Mini-Auberginen-Parmigiana
- Knusprig ausgebackenes Gemüse

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, alkoholfreie Getränke

Vorgerichte:

- Ravioli mit Garnelen, serviert auf Zucchini-creme und Bronte-Pistazien Risotto mit Jakobsmuscheln, Champagner und grünem Apfelpulver

Hauptgerichte:

- Filet vom Umbrina in Kräuterkruste, serviert mit Orangen-Fenchel und gerösteten Sesamsamen

Dessert:

- Individuell gestaltete Hochzeitstorte

Getränke (im Preis inbegriffen):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Ca' Rugate Soave " San Michele" | Pedrotti - Metodo Classico (1 Flasche pro 2 Personen)
- Stilles und sprudelndes Wasser
- Kaffee





MENÜ – VORSCHLAG 2

€130 pro Gast

Begrüßungsbuffet mit Open Bar:

Aus dem Meer:

- Mit Speck umwickelte Garnelen auf Erbsencreme
- Lachs- und grüner Apfel-Tatar
- Zitrusfrische Sepiasalat
- Knusprige Reis-Crostini mit Thunfisch-Tatar
- Frisches Gemüse im Pinzimonio
- Vegetarischer Couscous

Vom Land:

- Auswahl an traditionellen Wurstwaren: Sopressa Veneta, Coppa Piacentina, Pistazien-Mortadella, Südtiroler Speck, Parmaschinken, serviert mit hausgemachter herzhafter Focaccia
- Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten mit unseren hausgemachten Mostarden
- Mini-Parmigiana
- Knusprig ausgebackenes Gemüse

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, alkoholfreie Getränke

Vorgerichte:

- Tortelloni mit Entenfüllung, Birnenpüree, Recioto-Reduktion und Monte-Veronese-Käsechip
- Risotto mit gerösteter Rote Bete, Burrata-Creme und Taggiasca-Olivenpâté

Hauptgerichte:

- Filet vom Umbrina in Kräuterkruste, mit Orangen-Fenchel und gerösteten Sesamsamen

Dessert:

- Individuell gestaltete Hochzeitstorte

Getränke (im Preis inbegriffen):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Tommasi - Valpolicella classico "I Pianeti" | Pedrotti - Metodo Classico (1 Flasche pro 2 Personen)
 - Stilles und sprudelndes Wasser
 - Kaffee
- 

MENÜ – VORSCHLAG 3

€110 pro Gast

Begrüßungsbuffet mit Open Bar:

- Auswahl an traditionellen Wurstwaren: Sopressa Veneta, Coppa Piacentina, Pistazien-Mortadella, Südtiroler Speck, Parmaschinken, serviert mit hausgemachter herzhafter Focaccia
- Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten mit unseren hausgemachten Mostarden
- Mini-Parmigiana
- Knusprig ausgebackenes Gemüse

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, alkoholfreie Getränke

Vorgerichte:

- Tortelloni mit Auberginenfüllung auf einer Fonduta aus 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano und Datterino-Tomaten

Hauptgerichte:

- Rinderbäckchen, schonend in Amarone geschmort, serviert mit Polenta und Waldfruchtreduktio

Dessert:

- Individuell gestaltete Hochzeitstorte

Getränke (im Preis inbegriffen):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Tommasi - Valpolicella classico "I Pianeti" | Pedrotti - Metodo Classico (1 Flasche pro 2 Personen)
- Stilles und sprudelndes Wasser
- Kaffee



Für alle Menüs sind auf Anfrage vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen erhältlich.



Die angegebenen Preise gelten pro Gast.

Räume, die Geschichten erzählen



Innenbereich des Restaurants

Elegant und lichtdurchflutet, mit großen Fenstern mit Blick auf den Pool.

Kapazität (min-max):

- Von 35 bis 50 Personen (2025),
- Von 35 bis 80 Personen (2026).



Der panoramische Garten

Zwischen Olivenbäumen, mit spektakulärem Blick auf den See: der perfekte Ort für eine Zeremonie im Freien oder einen Aperitif bei Sonnenuntergang.



Die Terrasse und der Poolbereich

Eine Oase der Entspannung und des Charmes, ideal für Cocktails, Anstoßen und Fotoshootings.



Die Apartments

Den Gästen für einen komfortablen und erholsamen Aufenthalt vor oder nach der Veranstaltung zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

 +39 045 415541

 info@residencesanmichele.com

 www.residencesanmichele.com



Via Vacce 7-11, Costermano sul Garda (VR) 37016

San Michele
RESIDENCE & RISTORANTE



Pincini Hotels
purpose driven hospitality

San Michele
RESIDENCE & RISTORANTE

Träumen Sie groß
Um den Rest kümmern wir uns.

