

Un angolo sospeso tra cielo e lago

Dove ogni evento diventa speciale



Una location, infinite emozioni



Matrimoni da sogno

Una cornice che parla di **emozione, eleganza e bellezza**. Una location vista lago con **servizio su misura**.

Cerimonie indimenticabili

Battesimi, anniversari, compleanni: ogni momento speciale merita una **location straordinaria**.



Eventi aziendali con vista

Dai valore ai tuoi **meeting, cene aziendali e team building** con una location raffinata e stimolante.



Al **Ristorante San Michele**, matrimoni, feste ed eventi aziendali si trasformano in **esperienze indimenticabili**, circondati dalla natura e dalla magia del Lago di Garda.

Tutto ciò che ti serve, senza pensieri



Affitto esclusivo
della sala interna



Allestimenti
floreali base



Catering
professionale



Impianto audio/
video



Personale di
sala dedicato



Illuminazione



Pulizie pre e
post evento



Utilizzo dell'area
piscina vista lago



Extra su richiesta

Allestimento cerimonia in giardino con tavolo e sedie

€500

Affitto locale

Mezza giornata € 1.500/2.000

Giornata intera € 2.500/3.000

Il prezzo finale varia in base alla stagione

Menu

A persona € 110/150

Il prezzo finale varia in base al menu
scelto. Acqua, vino e caffè sono inclusi



Modalità di pagamento: Un acconto del 30% al momento della prenotazione, saldo
finale 30 giorni prima dell'evento.

MENÙ - PROPOSTA 1

€150 a invitato



Buffet di benvenuto con open bar:

Il mare:

- Gamberoni lardellati su crema di piselli
- Tartare di salmone e mela verde
- Insalata di seppia agli agrumi
- Crostini di riso croccante con tartare di tonno
- Pinzimonio di verdure fresche
- Couscous vegetariano

La terra:

- Selezione di salumi tradizionali: sopressa veneta, coppa piacentina, mortadella al pistacchio, speck dell'Alto Adige, prosciutto crudo di Parma, serviti con focaccia salata casereccia
- Selezione di formaggi freschi e stagionati con le nostre mostarde
- Mini parmigiana
- Verdurine pastellate

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, bevande analcoliche

Primi piatti:

- Ravioli di gamberi con crema di zucchine e pistacchi di Bronte
- Risotto con capesante, champagne e polvere di mela verde

Secondi piatti:

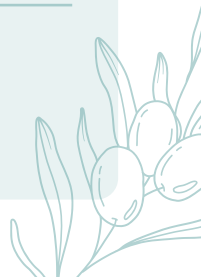
- Filetto di ombrina in crosta con burro alle erbe, finocchio croccante all'arancia e semi di sesamo tostati

Dessert:

- Torta nuziale personalizzata

Bevande (incluse nel prezzo):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Ca' Rugate Soave " San Michele" | Pedrotti - Metodo Classico (1 bottiglia ogni 2 persone)
- Acqua liscia e gassata
- Caffè





MENÙ - PROPOSTA 2

€130 a invitato

Buffet di benvenuto con open bar:

Il mare:

- Gamberoni lardellati su crema di piselli
- Tartare di salmone e mela verde
- Insalata di seppia agli agrumi
- Crostini di riso croccante con tartare di tonno
- Pinzimonio di verdure fresche
- Couscous vegetariano

La terra:

- Selezione di salumi tradizionali: sopressa veneta, coppa piacentina, mortadella al pistacchio, speck dell'Alto Adige, prosciutto crudo di Parma, serviti con focaccia salata casereccia
- Selezione di formaggi freschi e stagionati con le nostre mostarde
- Mini parmigiana
- Verdurine pastellate

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, bevande analcoliche

Primi piatti:

- Tortelloni all'anatra con purea di pere, riduzione di recioto e cialda al Monte Veronese
 - Risotto alla barbabietola arrosto con crema di burrata e paté di olive taggiasche
-

Secondi piatti:

- Filetto di ombrina in crosta con burro alle erbe, finocchio croccante all'arancia e semi di sesamo tostatati
-

Dessert:

- Torta nuziale personalizzata
-

Bevande (incluse nel prezzo):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Tommasi - Valpolicella classico "I Pianeti" | Pedrotti - Metodo Classico (1 bottiglia ogni 2 persone)
 - Acqua liscia e gassata
 - Caffè
- 



MENÙ - PROPOSTA 3

€110 a invitato

Buffet di benvenuto con open bar:

- Selezione di salumi tradizionali: sopressa veneta, coppa piacentina, mortadella al pistacchio, speck dell'Alto Adige, prosciutto crudo di Parma, serviti con focaccia salata casereccia
- Selezione di formaggi freschi e stagionati con le nostre mostarde
- Mini parmigiana
- Verdurine pastellate

Open bar: Aperol Spritz, Prosecco Valdobbiadene, bevande analcoliche

Primi piatti:

- Tortelloni ripieni di melanzana, su fonduta di Parmigiano reggiano 36 mesi e pomodorini datterini

Secondi piatti:

- Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura nell'Amarone, polenta e riduzione di sottobosco

Dessert:

- Torta nuziale personalizzata

Bevande (incluse nel prezzo):

- Tommasi - Lugana "I Pianeti" | Tommasi - Valpolicella classico "I Pianeti" | Pedrotti - Metodo Classico (1 bottiglia ogni 2 persone)
- Acqua liscia e gassata
- Caffè



Per tutti i menù sono disponibili su richiesta opzioni vegetariane, vegane e gluten free.



I prezzi indicati si intendono per singolo invitato.

Spazi che raccontano



Sala interna del ristorante

Raffinata e luminosa, con ampie vetrate affacciate sulla piscina.

Capienza (min-max):

- Da 35 a 50 persone (2025),
- Da 35 a 80 persone (2026).



Il giardino panoramico

Tra gli ulivi, con vista spettacolare sul lago: Il luogo perfetto per una cerimonia all'aperto o un aperitivo al tramonto.



La terrazza e l'area piscina

Un angolo di relax e fascino per cocktail, brindisi e shooting fotografici.



Gli appartamenti

A disposizione degli ospiti per un soggiorno comodo e rilassante, prima o dopo l'evento.

Contattaci per informazioni



+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

Sognate in grande

Al resto pensiamo noi

