







La Tenuta di Corbara

Immersa in una secolare vegetazione, composta da vigneti, uliveti e terreni coltivati, la Tenuta di Corbara offre agli Ospiti l'opportunità di un soggiorno in un grandioso territorio da scoprire ed apprezzare.

La storia della Tenuta di Corbara inizia nel Medioevo: feudo dei Conti di Montemarte sin dal 1200 -la cui presenza è testimoniata da diverse opere sulle quali è visibile lo stemma araldico della famiglia- ancora oggi si estende su circa 1.200 ettari.

Elegante struttura ricettiva con camere e appartamenti situati nei casali magnificamente restaurati, la Tenuta di Corbara offre un'ospitalità di alto livello, attività sportive-ricreative come l'equitazione presso il proprio maneggio, ma anche eventi, mostre, iniziative speciali di visita, sempre nel benessere e relax dei grandi spazi verdi che la contraddistinguono.

Posta nel cuore dell'Umbria a pochi chilometri da Todi, Orvieto, Assisi e Spoleto e distante solo un'ora da Roma, la Tenuta di Corbara propone anche l'ampio ed elegante ristorante Il Caio per assaporare in un contesto unico la tipica cucina umbra e il negozio "I Frutti" per acquistare eccellenze prodotte dall'Azienda agricola quali olio, vino, miele.







La location

La qualità degli edifici ricettivi, l'organizzazione e l'esperienza nell'ospitalità oltre alla splendida scenografia naturale, rendono la Tenuta di Corbara il luogo ideale per eventi e meeting in Umbria. La posizione unica e la struttura architettonica dei suoi bellissimi e ampi casali suggeriscono soluzioni sempre di grande impatto e originalità.

Organizzare un matrimonio nella Tenuta di Corbara, location unica per la sua composizione e tra le più belle dell'Umbria per la sua posizione, è una scelta di assoluta eleganza. L'ampiezza e la varietà degli ambienti esterni e interni permettono di creare allestimenti sempre originali, in base alle richieste degli Sposi. I banchetti, con un'ampia possibilità di scelta tra allestimenti raffinati ed essenziali, risultano sempre unici e con ambientazioni di grande effetto.

Proprio di fronte al Castello, al culmine di una bella gradinata, si trova la Chiesa di S. Andrea dove è possibile celebrare il rito nuziale. Alla Tenuta di Corbara quindi il matrimonio può essere curato fin dall'ingresso degli Sposi in chiesa.

L'ottimo ristorante Il Caio -che si compone di due sale per 180 e 40 persone, più un ampio spazio nella zona piscina per eventuali altri posti- e la Cantina Castello di Corbara dove si producono raffinati vini di qualità (IGT, DOC e Riserve invecchiate) garantiscono un livello enogastronomico adeguato ad un evento così importante.

Il personale della Tenuta e del Ristorante con la sua esperienza ultradecennale e il vasto ventaglio di servizi offerti, è a disposizione per aiutare nell'ideazione e nello svelarimento di oventi unici personalizzati a indimenticabili.







Vi offriamo

Incontro conoscitivo e sopralluogo del Ristorante II Caio e degli altri spazi disponibili

Il pranzo, o la cena, di prova per i futuri Sposi

Scelta del "filo conduttore" dell'evento

Scelta del menu e della mise en place

Allestimento dei tavoli e degli spazi esterni

Ricevimento degli Ospiti all'arrivo

La camera matrimoniale per gli Sposi per la prima notte di nozze







I Menu

Le nostre proposte di base

a partire da 80 euro a persona

Menù 1

Aperitivo e antipasto di benvenuto a buffet
Risotto Carnaroli agli asparagi con guanciale orvietano croccante
Pappardelle al ragù di cinghiale e spezie mediterranee
Maialino croccante aromatizzato al finocchietto selvatico
Roullade di coniglio farcito
Patate in bella vista
Insalatina mista
Torta nuziale "Il Caio"
Tagliata di frutta

Menù 2

Aperitivo di Benvenuto in piscina con bollicine e fantasie dello Chef Sformatino di zucchine e ricotta con fonduta ai formaggi e tartufo nero scorzone

Gramigna alla crema di pistacchi e guanciale orvietano croccante Tagliatella al ragù d'anatra aromatizzata al timo

Coscio di vitella in bella vista con demi glacé alle erbe mediterranee Fascine di fagiolini

Patate al sale Torta nuziale "Il Caio" Buffet di dolci

Tagliata di frutta

Menù 3

Aperitivo di benvenuto con bollicine ed antipasto a isole in piscina Cappelli del prete ripieni ai formaggi al tartufo estivo

Umbrichelli con salsa ai pomodorini pachino, pesto di rucola, petali di grana e pancetta croccante.

Filetto di manzo con riduzione di aceto balsamico e granella di pistacchio

Spinacino saltato aglio, olio e peperoncino

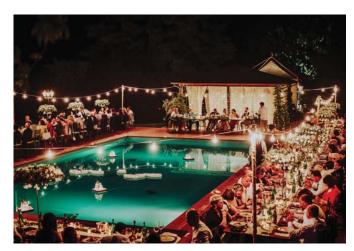
Torta nuziale "Il Caio"

Tagliata di frutta

Menù 4

Aperitivo con bollicine e antipasto a buffet nel patio del ristorante Ravioli ripieni d'anatra serviti con burro, salvia e pistacchi. Tagliolini al ragù bianco di chianina con pomodorini confit Filetto di maiale in crosta di pancetta servito su crema di patate viola aromatizzata al limone

Verdure grigliate Torta nuziale "Il Caio" Tagliata di frutta









I Menu

Le nostre proposte di base

a partire da 80 euro a persona

Menù 5

Aperitivo e antipasto di Benvenuto accompagnati con Orvieto classico

Sformatino di patate e funghi

Grechetto Umbria IGT

Pappardelle al ragù di chianina

Sangiovese Merlot Umbria IGT

Bocconcini di cinghiale alla cacciatora con cicoria saltata

Lago di Corbara DOC

Selezione di formaggi stagionati

Riserva Calistri DOC Lago di Corbara

Torta nuziale "Il Caio"

Buffet di dolci

Tagliata di frutta

Note: ambientazioni integrabili a parte su richiesta del Cliente. I Piatti del menu sono indicativi. Potranno variare secondo stagione e preferenze su una vasta scelta di portate gastronomiche di altissima qualità, realizzate espressamente dal nostro Team di cucina.









Altre proposte

Torta nuziale (di pasticceria) 5 euro a persona

Buffet dei dolci 5 euro a persona

Menu Baby 25 euro a persona

Open Bar 5 euro a consumazione

Confettata da concordare

Esclusiva sala 300 euro

Ricevimento in piscina da concordare

Affitto dell'intera struttura

con catering esterno a partire da 2500 euro

Menu per Eventi

a partire da 40 euro

(Laurea, Battesimi, Cresime, Comunioni, Anniversari)









Una bomboniera unica

Progettare il proprio matrimonio in tutti gli aspetti è, sempre più spesso, desiderio degli Sposi e le bomboniere, da sempre,sono ambasciatrici del gusto degli Sposi nell'esprimere un pensiero verso i propri cari e amici.

Il nostro pregiato miele di fiori d'arancio "Honeymoon" è una bomboniera ideale, di gusto in tutti i sensi, molto apprezzata dagli invitati, così come la bottiglina di olio e.v.o. "Adeste", anch'esso prodotto dalla Tenuta di Corbara.

Le etichette sono personalizzabili con i nomi degli Sposi, per un ricordo davvero esclusivo del giorno più bello.







Servizi

Incontro conoscitivo e sopralluogo del Ristorante e degli altri spazi disponibili

Scelta del "filo conduttore" dell'evento

Scelta del menu e della mise en place

Allestimento dei tavoli e degli spazi esterni

Decorazioni floreali

Grafica personalizzata per i menu, il tableau e altro

Ricevimento degli Ospiti all'arrivo

Disponibilità dei cavalli del Maneggio della Tenuta di Corbara

Servizi fotografici e video

Intrattenimenti musicali e artistici

Minibus a disposizione degli Ospiti per il trasferimento Stazione/Tenuta/Stazione

Possibilità di alloggiare gli Sposi e i loro Ospiti nelle camere e appartamenti dell'agriturismo "I Casali" della Tenuta di Corbara

Torta nuziale

Intrattenimento per i bambini con personale specializzato





La Sala del Ristorante e gli spazi adiacenti rimarranno a disposizione degli Sposi e dei loro invitati con i seguenti orari: dalle 13 alle 19 per il pranzo di nozze; dalle 19 all'1 per la cena di nozze

Il numero preciso degli invitati dovrà essere comunicato con almeno 7 giorni di anticipo alla data prevista del ricevimento. Tale numero sarà impegnativo ai fini del pagamento. La sala potrà ritenersi prenotata solo a seguito del pagamento della caparra (30%) nei termini e nelle modalità richieste dal Ristorante il Caio. Agli sposi verrà data in omaggio una delle camere del Podere Il Caio situate sopra il Ristorante.

Per informazioni e prenotazioni:



