



RISTORANTE

BACCCHIUS





CERIMONIE NUZIALI 2025/2026

Il tuo matrimonio non è un giorno tra tanti, è un sogno che diventa realtà e Bacchus trasforma ogni dettaglio che avete sognato in un ricordo indelebile.

Immerso in una cornice naturale da favola, tra eleganti interni e un parco incantato, Bacchus è il luogo perfetto per celebrare il tuo amore. Qui, ogni sorriso, ogni abbraccio e ogni sguardo diventano magia.

Bacchus può ospitare sino ad un **massimo di 140 commensali** in un'unica sala, pacchetti studiati su misura, possibilità di intrattenimento, possibilità di serata danzante e molto altro.

STRUTTURE E COSTI DEI MENÙ



STRUTTURA CLASSICA

Menù di Mare
a partire € 130,00

Aperitivo (in giardino)
(durata circa 1 ora)

Menù di Terra
a partire € 100,00

Servizio al tavolo in sala
(durata circa 4 ore)

Continuazione in giardino con
taglio torta e buffet frutta
(durata circa 1 ora)

STRUTTURA DINAMICA

Aperitivo (in giardino)
(durata circa 1 ora)

Menù di Mare
a partire € 140,00

Isole degli antipasti (in giardino)
(durata circa 1,5 ore)

Menù di Terra
a partire € 110,00

Servizio al tavolo in sala
(durata circa 2 ore)

Continuazione in giardino con
taglio torta e buffet frutta
(durata circa 1,5 ore)

PROMO 2025: SE CONFERMATE ENTRO UN MESE DALLA DATA DEL 1° INCONTRO TORTA NUZIALE CON CALICE PER IL BRINDISI (MOSCATO E SPUMANTE EXTRA DRY)
COMPRESA NEL PACCHETTO

ESEMPIO PROPOSTA DINAMICA DI MARE

IL NOSTRO BENVENUTO IN GIARDINO

Apetizer

Selezione di verdure marinate
Kuro al nero carbone con maionese al lime
Cono salato con Tatie al vermut
Tempura di gamberi
Mignon di mozzarella in carrozza
Filetti di pollo in crosta di panko con bbq
Brisè con cremoso al salmone
Brisè con cremoso e sfilacci di manzo
Crocchetta di patata al lime
Petit panbrioche con:
Melanzana a provola
Sopressa piccante
Baccalà mantecato
Zucchine e menta
Il nostro gazpacho di stagione

Drink

Prosecco rosè Anno Domini
Millesimato Vanzella
Analcolico tropicale Bacchus,
Bitter con selz al pompelmo
Acqua

ISOLE DI ANTIPASTO

Isola di Mare:

Polentina con gamberessa frita
Fritturina da passeggio in cono
Tataki di tonno
Impepata di cozze

Ai fornelli

Tataki di manzetta battuta
Bacon affumicato
Melanzana scottata alle erbe
Morbidella ghiotta con crema di datterino
Salsa bbq
Salsa chimichurry

Dalla latteria

Treccia di bufala affumicata
Torta cremosa del casoin con noci e nocciole
Casatella aromatica con origano fresco, basilico e
Taggiasche
Robiola cremosa con porcini e tartufo
Cestino gourmet del panettiere:
grissini al mais
pagnotta Toscana alla segale
focaccia stirata

Isola del crudo

Scampi Euro 3,00 cad.
Gambero rosa Euro 2,50 cad.
Ostriche da Euro 3,50 ad Euro 4,50 cad.
Gambero rosso Euro 3,00 cad.
Carpacci (branzino, ricciola, baccalà) Euro 2,00 cad.
Tartare mignon (tonno e branzino) Euro 2,50 cad.

MENÙ AL TAVOLO

1 ENTREE

Crema di dentice' con gamberone
e corallo

1 PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli dop di Baraggia con scampi e lime

2° PRIMO PIATTO

(+ 8 euro se mantenute tutte le isole)
Maccheroni caserecci con salmone selvaggio e
melanzana frita

SORBETTO

Frutti di bosco su crema di mango e briciole di
cocco rapé

SECONDO PIATTO

Filetto laccato di Ombrina su crema di stagione,
mazzancolla al forno e gratin di patate
aromatizzate

Dalla Cantina

Selezioni di vini da decidere durante la
degustazione

BIBITE

Acqua naturale/frizzante

Caffe' con correzioni della casa

IN GIARDINO

Buffet di frutta

Torta nuziale monumentale spatolata da definire
con calice di Spumante Extra dry e Fiori d' arancio

ESEMPIO PROPOSTA CLASSICA DI TERRA

IL NOSTRO BENVENUTO IN GIARDINO

Apetizer

Selezione di verdure marinate
Kuro al nero carbone con maionese al lime
Cono salato con Tatie al vermut
Tempura di gamberi
Mignon di mozzarella in carrozza
Filetti di pollo in crosta di panko con bbq
Brisè con cremoso al salmone
Brisè con cremoso e sfilacci di manzo
Crocchetta di patata al lime
Petit panbrioches con:
Melanzana a provola
Sopressa piccante
Baccalà mantecato
Zucchine e menta
Il nostro gazpacho di stagione

Drink

Prosecco rosè Anno Domini
Millesimato Vanzella
Analcolico tropicale Bacchus,
Bitter con selz al pompelmo
Acqua

MENÙ AL TAVOLO

1 ENTREE

Black Angus al faggio con marinati dell'orto

2 ANTIPASTI

Noce di bufala affumicata con zucca violina e
tropea caramellata

Crostella di brisé salata alla parmigiana
con ricotta montata

2 PRIMI PIATTI

Risotto con pere, gorgonzola e noci
Calamarata con caciocavallo e polvere di taggiasca

SORBETTO

Frutti di bosco su crema di mango e briciole di
cocco rapé

SECONDO PIATTO

Filettino di iberico al rosmarino

DALLA CANTIN

Selezioni di vini da decidere durante la
degustazione

BIBITE

Acqua naturale/frizzante

Caffe' con correzioni della casa

IN GIARDINO

Buffet di frutta

Torta nuziale monumentale spatolata
da definire
con calice di Spumante Extra dry
e Fiori d' arancio



COMPRESO NEL PREZZO

Le nostre proposte sono comprensive di: mise en place nuziale con tavoli rotondi (budget calcolato con una media di dieci persone per tavolo), sedia bianca con foderina, stampa del menù al tavolo, utilizzo microfono e videoproiettore, cena per gli sposi durante la quale degustare il menu creato precedentemente e i vini da abbinare. La degustazione delle pietanze scelte avverrà circa 15 giorni prima del banchetto per garanzia della reperibilità dei prodotti stagionali.

Servizi Extra:

Allestimenti floreali
Tableau mariage



ALCUNE INFO

Alcune info

Menù e costo dei bambini: il costo per gli ospiti più piccini può variare dai 35,00 euro ai 45,00 euro in base alle proposte che si andranno a loro dedicare.

La domenica antecedente la cerimonia, per necessità organizzative, chiediamo la gentilezza di volerci comunicare il numero di presenze della giornata, dal quale saranno giustificate di lì in poi 2 assenze.

Per ottenere l'uso esclusivo della location (possibilità di utilizzo di tutti gli spazi del locale e del giardino, possibilità di intrattenimento musicale personalizzato) i budget da raggiungere per l'intero evento, tra le 7000,00 e le 10.000,00 euro, varieranno in base al periodo stagionale, al giorno della settimana da voi scelto e alla durata dei festeggiamenti della vostra giornata.

Per quanto riguarda gli orari, il nostro locale prevede chiusura alle ore una, l'intrattenimento musicale potrà svolgersi in giardino, rispettando le normative vigenti in materia, oppure in una sala dedicata fino all'orario di chiusura. Nel caso desideraste continuare oltre tale orario (all'interno nella sala dedicata e non in giardino) saranno valutati i costi.

Nel caso sia previsto un intrattenimento musicale, nella serata di degustazione vi chiediamo la gentilezza di farci pervenire la copia del permesso rilasciatovi dalla società Siae.



ALCUNE IDEE PER LA VOSTRA CONTINUAZIONE SERALE

Buffet di benvenuto servito in giardino

(dedicato agli eventuali nuovi ospiti serali)

Prosecco di Valdobbiadene, Aperitivo analcolico con fragola e ananas

I fritti dello chef: Fiori di zucca, Peperoni, Zucchine, Carote, Salvia

Torta salata con provola, pancettone tostato e verdure al forno

Buffet delle focacce pizza: buffet di continuazione con uscita di pizze con varie farciture in formato gigante servite su taglieroni di legno

Buffet Bacchus: selezione di antipasti in finger food, due primi piatti da concordare, cosciotto di maialino al forno lavorato al coltello, petto di tacchinella alle erbe fini, verdure ai ferri, fritti dello chef, foccacielle rustiche, panzerotto di grissino

Buffet gourmet: buffet con lavorazione a vista di prosciutto crudo in pinza, spalle di maialino cotta al forno, cotto alla brace al coltello, treccia di bufala, crescenza al cucchiaio, burratine pugliesi.

Buffet sfizioso: buffet composto da roast beef all'inglese, bresaola rucola e grana, controfiletto di fassona affumicato, insalata russa, insalata capricciosa.

N.B. : i buffet elencati sono solo degli esempi di ispirazione, solitamente siamo abituati a creare questi momenti più informali assieme a voi, in base allo stile che volete dare alla continuazione della vostra giornata.

RENDI ESCLUSIVO IL TUO EVENTO



PER RENDERE LA VOSTRA GIORNATA ANCORA PIÙ SU MISURA

- Buffet easy drink: Euro 600,00
(prosecco, birra, bibite gassate, succhi. A disposizione lt. 40)
- Buffet di frutta Euro 5,00 a persona
- Buffet dei confetti Euro 400,00
- Buffet amari a partire da Euro 400,00
(A disposizione 5 bottiglie da 0.70 cl a scelta tra la selezione)
- Buffet cocktail base Euro 500,00
(A disposizione 80 cocktail)
- Buffet Sushi a partire da Euro 600,00
- Degustazione formaggi a partire da Euro 300,00
- Buffet dolci al cucchiaino a partire da Euro 400,00
(A disposizione 140 monoporzioni/ Mignon)
- Salotto degustazione rum e sigari a partire da Euro 400,00
- Salotto degustazione bollicine a partire da Euro 400,00
- Salotto degustazione whisky a partire da Euro 400,00
- Buffet di macarons con vari gusti da Euro 250.00
- Buffet del gelato con vari gusti da Euro 200.00
- Buffet dello zucchero filato da Euro 200.00



LOCATION

Ci troviamo a Quinto di Treviso,
in Via Zagaria 21/A,
immersi nel verde e circondati da due
deliziosi laghetti





GRAZIE

 +39 0422 379939

@ INFO@BACCHUSGROUP.IT

