



Castello Reale di Oviglio



Il **Castello di Oviglio** è oggi una struttura di grande charme che apre le proprie porte a coloro che lo desiderino vivere come cornice della giornata delle proprie nozze

La **molteplicità degli ambienti**, le nostre **cucine interne**, lo **staff stabilmente operativo** ed i diversi **allestimenti ed attrezzature** di cui disponiamo ci permettono di proporci come interlocutori unici seguendo le coppie che decidono di festeggiare con noi le loro nozze in tutti gli aspetti del ricevimento

Ospitando **un unico evento nuziale al giorno** è possibile guardare al Castello come ad uno splendido foglio bianco sul quale dipingere il proprio evento destinando ambienti diversi, sia interni che esterni, ai diversi momenti del ricevimento, **permettendo così ai propri invitati di vivere la dimora nella sua affascinante interezza**



# Il cocktail iniziale



E' un momento strategico per la riuscita della festa. Gli ospiti hanno il primo impatto con il Castello e con la sua proposta gastronomica. Per questo **particolare cura viene dedicata all'allestimento dell'area esterna** che, con il suo parco e con le sue piante secolari, permette ambientazioni suggestive.

**Vengono distribuite nel parco diverse isole individuate da gazebo** dalle quali gli ospiti possono scegliere le proposte di loro gradimento per poi consumarle alle numerose sedute e tavolini di appoggio a loro disposizione.



# Il cocktail iniziale



Un ricco assortimento di canapés e tartine integra le stuzzicanti proposte dell' **isola del gastronomo** con crudo alla morsa, salmone in bellavista, spada marinato e battuta di fassone al coltello aromatizzata al tartufo, dell'**isola del fornaio** con focacce di impasti diversi e di Recco, panini agli aromi e lingue di suocera e dell'**isola delle frittture** con mozzarelline in carrozza, fiori di zucca, olive all'ascolana e piccoli pesci in panura



## Il cocktail iniziale



Al fine di rendere il momento dinamico iniziale del cocktail più duraturo, il servizio al tavolo degli antipasti viene spesso sostituito da presentazioni coreografiche di finger food così da permettere una più ampia scelta che meglio si presta a soddisfare i gusti e l'interesse di tutti i partecipanti

Alcune fra le possibili proposte sono:

***Mini strudel di pere e Roquefort***

***Ricottina all'aneto e salmone affumicato***

***Lamelle di mela verde, gamberi e tomino***

***Crema di ceci al rosmarino e gambero***

***Crema di carciofi, pachino caramellati ed olive***

***Mini battuta di fassone all'aroma di tartufo***

***Navetta di peperone caramellato e pecorino***



# Il servizio al tavolo



La ricchezza del cocktail iniziale suggerisce di prevedere al tavolo direttamente il servizio dei primi e dei secondi piatti. Questo potrà tenersi nel salone dei ricevimenti, ambiente storico il cui prestigio è esaltato dal soffitto a cassettoni e dalle porte in legno scolpito sovrastate dalle effigi delle nobili famiglie che lo hanno abitato in passato...

... o interamente all'aperto, di particolare suggestione è la realizzazione della cena ai piedi del Castello con lo sfondo dello stesso illuminato



# Il servizio al tavolo



Le cucine del Castello Vi seguiranno nella definizione delle proposte gastronomiche preferite. Tra i possibili primi piatti:

*risotto al Barbera superiore e nocciole d'Alba*

*tagliolini del Castello alla Monferrina*

*raviolini al "plin" in salsa aromatizzata al dragoncello*

*fagottino di crespella delicata alle borragini e ricotta*

*risotto alle rape rosse e crema di Roquefort*

*tagliolini al ragout d'anatra e funghi*

*risotto agli scampi con brunoise di melanzane*

Tra i secondi:

*stinco di vitello al timo e verdure croccanti*

*sottofiletto steccato brasato al dolcetto e tortino di carciofi*

*sottofiletto in crosta senapata ai funghi*

*bocconcini di galletto in camicia di speck con fichi e pere*

*caramellate*

*maialino laccato al miele su crema di mele e macedonia di frutta*

*secca caramellata*

*cestino di branzino con bouquet di verdure*

# Il momento conclusivo



La parte che segue il servizio dei primi e dei secondi è sicuramente la più viva del ricevimento, per questo sono necessari grandi spazi, aperti e coperti, che il Castello certamente offre nella parte inferiore del parco e nel salone ricavato dove un tempo si trovavano le scuderie. Spazi dove vivere il **taglio della torta**, cedere alle tentazioni della **confettata** e del **buffet dei dolci**, ballare con musica dal vivo accompagnati dall'**openbar**...



# La torta nuziale



La nostra **pasticceria interna** potrà senz'altro provvedere alla realizzazione della torta nuziale secondo i gusti ed i desideri degli sposi





Inoltre ci occupiamo di...



L'organizzazione di un ricevimento di nozze contempla un'ampia varietà di aspetti di cui ci prendiamo direttamente cura e che riguardano gli **allestimenti sia interni che esterni, gli addobbi floreali**, la stampa dei **menù e dei segnatavolo**, la predisposizione del **tableau de mariage**...





## I pernottamenti



**Il pernottamento in una delle suite del Castello è un nostro omaggio di nozze per gli sposi**, ambiente disponibile per l'intera giornata ed ideale quindi per la preparazione all'eventuale cerimonia in loco. **Disponiamo complessivamente di 7 camere** dove gli ospiti del ricevimento, qualora gradito, potranno pernottare



Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio



*cocktail a buffet*

\*\*\*

*raviolini al profumo di dragoncello  
tagliolini alla Monferrina*

\*\*\*

*sottofiletto senapato in crosta  
sorbetto alla mela verde  
filetto di spigola con pachino appassito  
e zucchine alla piastra*

\*\*\*

*spiedi di frutta*

\*\*\*

*torta nuziale*

\*\*\*

Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio



*aperitivo di benvenuto*

\*\*\*

*millefoglie al salmone e porro croccante  
sformatino di zucchine su fonduta al Castelmagno*

\*\*\*

*tagliolini alle quindici uova zucchine scampi e zafferano  
risotto al Barbera superiore e nocciole d'Alba*

\*\*\*

*cuore di filetto al Dolcetto di Ovada ed erbe agrodolci  
sorbetto*

*grande proposta di formaggi con miele e mostarde*

\*\*\*

*torta nuziale*

# Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio



*aperitivo di benvenuto*

\*\*\*

*cestino di erbe su fonduta di Castelmagno  
piccolo sformato di zucca in salsa all'amaretto  
terrina di galletto su salsa ai mirtilli*

\*\*\*

*risotto con fonduta al Castelmagno e funghi  
fagottino di crespella delicata alle borragini e ricotta*

\*\*\*

*cestino di branzino con bouquet di verdure  
sorbetto vellutato  
stinco di vitello al timo e verdure croccanti*

\*\*\*

*hawaiana di frutta*

\*\*\*

*torta nuziale*

# Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio



*cocktail a buffet*

\*\*\*

*raviolini al plin in salsa delicata  
risottino scampi e melanzane*

\*\*\*

*bocconcini di galletto in camicia di speck fichi e pere  
caramellati*

*sorbetto vellutato*

*grande proposta di formaggi assortiti con  
mostarde e miele d'acacia*

\*\*\*

*hawaiana di frutta*

\*\*\*

*torta nuziale*



# Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio



*aperitivo di benvenuto*

*\*\*\**

*battuta di fassone aromatizzata al tartufo  
tortino di peperone e salmerino scottato*

*\*\*\**

*ravioli di borragine al pesto di sedano  
tagliolini al ragù di anatra e porcini*

*\*\*\**

*sottofiletto in crosta senapata ai funghi  
sorbetto vellutato  
cestino di branzino con bouquet di verdure*

*\*\*\**

*hawaiana di frutta*

*\*\*\**

*torta nuziale*

# Alcuni esempi di menù, spunto per la definizione personalizzata del proprio – Il cocktail a buffet



## **Isola del fornaio**

*focacce di farine e di impasti diversi ai vari aromi  
focaccia di Recco  
millefoglie “la Castellana”  
torte vegetariane e pasqualine*

## **Tavolo italiano allestito con chef**

*bouquet di tartine assortite  
prosciutto crudo in morsa tagliato al coltello  
salumi del territorio  
formaggi spalmabili accompagnati da miele e mostarde  
salmone in bellavista*

## **Isola dei fritti espressi**

*verdurine in pastella delicata  
mozzarelle in carozza  
frittura di pesce*

## **Isola dei finger food**

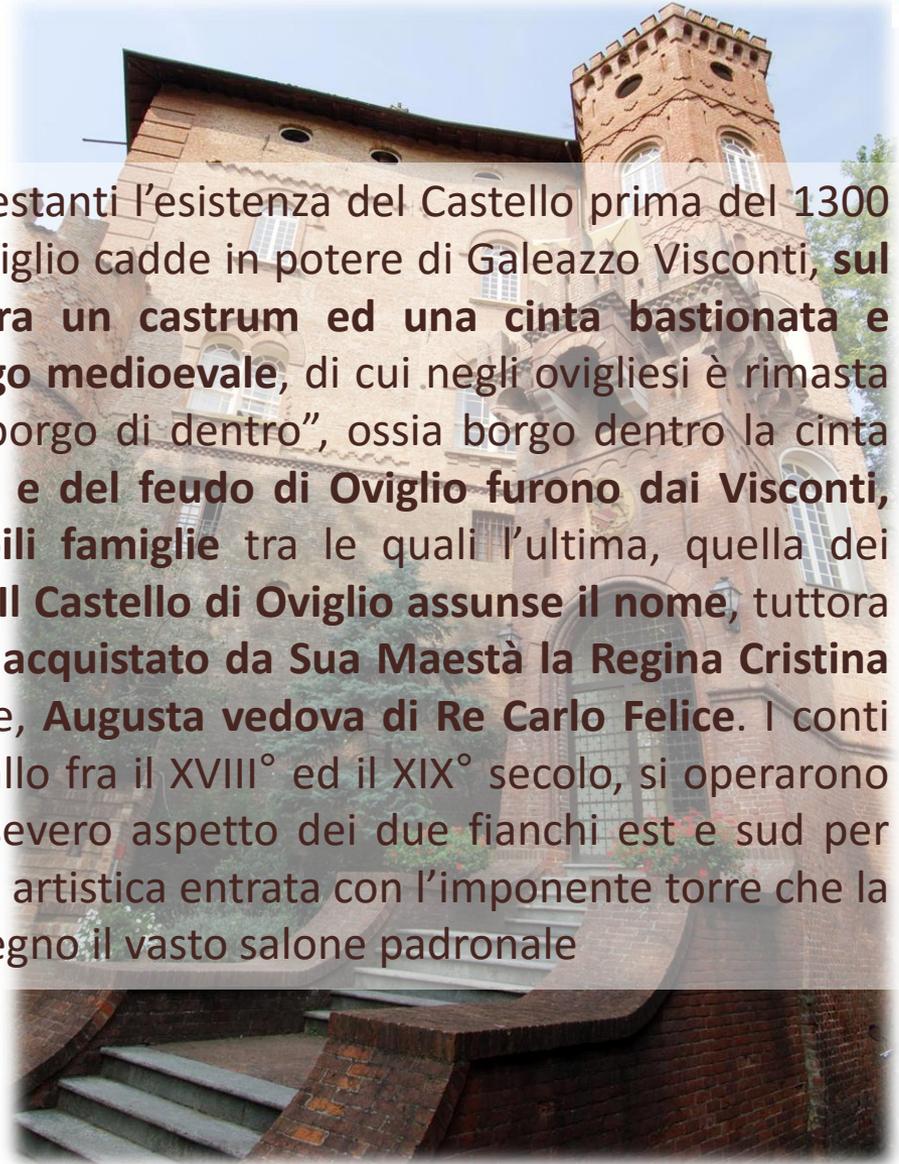
## **Bouvette**

*brut, sangria, succhi di frutta e bevande analcoliche*

# La storia del Castello



Non si posseggono documenti storici attestanti l'esistenza del Castello prima del 1300 ma è certo che **fino dal 1367**, quando Oviglio cadde in potere di Galeazzo Visconti, **sul posto dove ora sorge il Castello vi era un castrum ed una cinta bastionata e fortificata, chiudente anche l'antico borgo medioevale**, di cui negli ovigliesi è rimasta la tradizione nel nome del cosiddetto "borgo di dentro", ossia borgo dentro la cinta fortificata. Così è certo che **del castrum e del feudo di Oviglio furono dai Visconti, Duchi di Milano, investite diverse nobili famiglie** tra le quali l'ultima, quella dei Perboni, lo visse per quasi cinque secoli. **Il Castello di Oviglio assunse il nome**, tuttora spettantegli, di **Castello Reale in quanto acquistato da Sua Maestà la Regina Cristina di Borbone**, nata infanta delle Due Sicilie, **Augusta vedova di Re Carlo Felice**. I conti Calcamuggi, detentori del Castello a cavallo fra il XVIII° ed il XIX° secolo, si operarono in ingenti interventi atti a migliorare il severo aspetto dei due fianchi est e sud per edificarvi dalle fondamenta la graziosa ed artistica entrata con l'imponente torre che la sovrasta ed a restaurare con signorile disegno il vasto salone padronale





## Castello Reale di Oviglio

Via XXIV Maggio,1

15026 Oviglio

Tel +39 0131 776166 - Fax +39 0131 796928

[www.castellodioviglio.it](http://www.castellodioviglio.it) - [info@castellodioviglio.it](mailto:info@castellodioviglio.it)

Visitaci sul web cliccando su

