



ATENA

M U L T I F O R M E

W E D D I N G B O O K M R . A N D M R S .

A quote is displayed over a background image of an outdoor event. The scene features a piano on a stand to the left, rows of white plastic chairs in the foreground, and a large, colorful floral archway on the right. The background is filled with lush green trees and foliage. The overall atmosphere is serene and celebratory.

“

*Saremo felici o saremo tristi, che importa?  
Saremo l'uno accanto all'altra e questo deve  
essere. Questo è l'essenziale.*

*G. D'Annunzio*





# ATENA

M U L T I F O R M E

A pochi minuti dal centro storico di Brescia la suggestiva location Atena Multi Forme accoglie al suo interno eventi esclusivi regalando a tutti i partecipanti un'esperienza culinaria indimenticabile all'interno di ambienti eleganti curati in ogni dettaglio.

La location, composta da una grande corte dell'800, sale ricevimenti di varie metrature e ampi giardini perimetrali con spazi coperti, è in grado di ospitare ricevimenti intimi e matrimoni fino a 200 ospiti.

Un contesto da sogno e la nostra esperienza nella gestione dell'evento, nella consulenza completa di professionisti e della nostra cucina interna curata ed eccellente, fanno di Atena Multi Forme il tuo luogo ideale per un giorno da non dimenticare.

Questo menù è prima di tutto mirato a soddisfare voi e tutte le persone che desiderate ospitare, stupire e coccolare. Alternative? Costruire una proposta su misura tutta vostra.

Esaudiremo ogni vostra esigenza, classica o eccentrica, garantendo la massima disponibilità e flessibilità realizzando per voi il menù che avete sempre sognato.

La proposta è strutturata nei vari momenti che vanno a comporre la vostra giornata: il benvenuto con l'aperitivo, il pranzo o la cena, il fatidico taglio torta ed infine il party.

L'accoglienza degli ospiti è il biglietto da visita del vostro banchetto, l'obiettivo è quello di colpire il gusto di tutti gli invitati per soddisfare anche i palati più difficili.

Strutturato in isole gastronomiche con un servizio attento e dedicato, è uno spaccato di ciò che oggi la cucina può offrire, dai tradizionali salumi e formaggi, al pesce in ogni sua cottura o marinatura, per arrivare alle pietanze di tendenza.

La cena o il pranzo, sono il cuore del ricevimento, il momento dove tutti si aspettano magia.

Tre portate per accontentare il gusto di tutti.

Il party inizia con il taglio della torta, il momento più simbolico del ricevimento e poi... via con il buffet dei dolci, caffetteria, cocktail bar e danze.







# Info

## Atena Platinum

Gran buffet Atena, due primi piatti, un secondo piatto.

Torta nuziale della Pasticceria Roberto (Erbusco), Gran buffet di dolci e frutta.

Tableau de mariage personalizzato

Suite nuziale.

Possibilità di realizzare un menu composto da: un antipasto, un primo ed un secondo piatto.

€ 170.00 IVA inclusa.

Qualora gli ospiti effettivi adulti fossero in numero inferiore ai 100, si richiede il pagamento corrispondente ad un contributo fisso di affitto esclusivo location da definire in funzione delle numeriche previste.

Menù bambini 0-3 anni gratuito.

Menù bambini 4-10 anni € 50.00.

Menù staff (fotografo, musicista, operatori) € 80.00.

## I prezzi comprendono:

- Menù completo con tre portate placée
- Mise en place base: tavoli tondi (consigliati da 8 coperti) con tovaglia "a terra" in varie colorazioni con tovaglioli in coordinato, posateria in acciaio pregiato, porcellane e fini cristallerie
- Stampa dei menù e del tableau de mariage personalizzato
- Torta nuziale
- Acqua illimitata
- Vino necessario allo svolgimento dell'evento
- Suite nuziale con pernottamento prima notte e prima colazione
- Camerieri di servizio
- Maitre di sala e Chef di cucina
- Tasting menù riservato alla coppia
- Caffè e correzioni
- Ripasso sui primi piatti
- Gestione fornitori
- Affitto locali (se previsto)
- I prezzi si intendono tutti IVA inclusa al 10 %
- Resta esclusa dall'offerta qualsiasi voce non espressa in preventivo.



## Limite orario musica e open bar

Ricevimento a pranzo fino alle ore 22.00.  
Ricevimento a cena fino alle ore 01.00.  
Il servizio è garantito sino alle ore 01.00.

L'ora extra di open bar aggiuntiva è quantificabile in € 300 fino a 100 persone e per numeri superiori questa dovrà essere definita in fase di preventivazione.

## Allestimento compreso nel prezzo

Grazie alla nostra selezionata ricerca potrete scegliere il tovagliato, la mise en place (con supplemento), la composizione floreale ove possibile coordinata al bouquet della sposa, la legatura del tovagliolo e il menù stampato e personalizzato.

## Tempistiche di conferma e pagamenti

All'atto della conferma della proposta è richiesto un acconto pari al 25% dell'intero importo. Il numero dei coperti garantiti dovrà essere confermato entro 10 giorni prima dell'evento e rappresenterà il numero minimo di coperti garantiti a fatturato. In qualsiasi caso di annullamento dell'evento da parte del cliente, che dovrà avvenire almeno 10 giorni prima della data dello stesso, sarà dovuta una penale pari al 50% dell'importo pattuito. Potrà essere possibile rinviare l'evento ad altra data concordando con la direzione l'eventuale soluzione.





A



# Menù

## Aperitivo di benvenuto

Bollicine di Benvenuto Franciacorta, soft drink, analcolici, acque ed acque aromatizzate

## Le nostre isole

Il buffet degli aperitivi comprende 12 preparazioni a scelta tra quelle sotto riportate, di cui 8 servite sulle isole dai cuochi e camerieri "live" e le restanti 4 a passaggio.

- Selezione di crudi di mare (salmone, ricciola, ombrina)
- Grande selezione di crudi di mare (salmone, ricciola, ombrina, gamberi rossi e ostriche bretoni) + € 15 a persona
- Frittura di calamaretti - Opzione live show
- Spiedino di alici fritte con gel di uvetta e limone - Opzione live show
- Acciuga del Cantabrico, vellutata di broccoli e burrata d'Andria
- Tartare di salmone, lime e rapa rossa
- Tartare di ricciola al profumo di finocchietto
- Gazpacho verde e yogurt greco con quinoa soffiata
- Cappuccino di baccalà e porro bruciato
- Pappa al pomodoro e stracciatella pugliese
- Tartare di tonno e guacamole
- Gyoza di verdure alla piastra con salsa agrodolce - Opzione live show



- Selezione di formaggi italiani (gorgonzola dolce al cucchiaio, taleggio, quartiolo grasso, Bagòss, pecorino di pienza, silter, robiolo di capra affinate in porro, carbone vegetale, peperoncino) mostarde e marmellate
- Selezione di salumi ( prosciutto di Parma, culatello di Zibello, bresaola della Valtellina, speck dell'Alto Adige, mortadella favola, coppa piacentina, finocchiona) accompagnati da gnocco fritto
- Polenta di Storo e moscardini in umido
- Tempura di verdure con salsa teriaky (opzione live show)
- Arrostitini - Opzione live show
- Tartare di fassona con crema di parmigiano 24 mesi
- Polpo grigliato con spuma di patate dolci - Opzione live show

L'aggiunta di un'isola extra sarà quantificata in € 10 a persona.

## I nostri primi

Bis di primi a scelta tra:

- Risotto al basilico, ragù bianco di calamari, nero di seppia ed emulsione al franciacorta
- Raviolo aperto alla barbabietola, pancetta croccante, noci e gorgonzola piccante
- Fusillone oro allo zafferano con zucchine, scorfano e granella di mandorle
- Maccheroncino al torchio con ragù bianco di coniglio, spuma al parmigiano e polvere di salvia
- Spaghettoni senatore cappelli alla beccafico, sarde, pinoli e uvetta
- Pacchero di Gagnano alle cime di rapa, gamberi rossi e stracciatella pugliese
- Tortelli fatti in casa con ripieno tradizionale, rosa camuna e olio al timo





## I nostri secondi

A scelta tra:

- Faraona, terrina di patate e fondo bruno ai funghi
- Maialino da latte alla brace, il suo jus al dragoncello e crema di carote
- Baccalà confit, spuma di ceci, polenta soffiata e rosmarino
- Branzino, crema di melanzane, caponata agrodolce e olio al basilico
- Gauncetta di vitello fondente, quinoa soffiata, crema di patate e salsa verde
- Ombrina alla gardesasana, emulsione di acciughe e capperi di Gargnano

## Gran buffet di dolci e frutta

- Torte (cioccolato, frutta, millefoglie)
- Isola con frutta, macedonie
- Isola con piccola pasticceria e piccoli dessert al cucchiaio
- L'isola del gelato all'azoto

## Torta nuziale e brindisi con bollicine Franciacorta

Possibilità di scegliere tra numerose alternative a seconda delle vostre esigenze. A richiesta si possono realizzare torte con forme o presentazioni personalizzate.

## I nostri vini

- Selezione di vini bianchi e rossi della nostra selezione.

## Acqua, caffè e correzioni



## Bambini 4 - 10 anni

Antipasto ricco a Buffet

Maccheroncini Senatore Cappelli con pomodoro e basilico

*Oppure*

Risotto alla Parmigiana

*Oppure*

Risotto mantecato con pistilli allo zafferano

Battuta di manzo alla griglia con patate al timo

*Oppure*

Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte

Buffet di dolci e frutta



# Servizi aggiuntivi

## Open Bar

1/2 barman professionisti

Consumazioni illimitate dal taglio della torta fino a fine evento con miscelati base

- Fino a 100 persone € 1100.00
- Da 100 a 150 persone € 1400.00
- Da 150 a 200 persone € 1900.00
- Oltre le 200 persone da definire (3 barman)

**Buffet serale su matrimonio diurno** - su richiesta

## Primo o secondo piatto in aggiunta a tavola

Oltre le 3 portate placée incluse nella proposta:

€ 10.00 / 15.00 a persona.

**Macchina dello zucchero filato** € 300.00

## Fontana di cioccolato

A scelta tra cioccolato al latte, fondente o bianco, in abbinamento frutta, marshmallow e biscotti € 600.00 (fino a 100 persone).

## Degustazione rum & sigari

20 sigari cubani di 2 tipologie e 3 bottiglie di rum di varie annate ed etichette € 600.00

## Angolo confettata

- 6 kg di confetti, caramelle assortite, allestimento e sacchetti € 300.00
- 10 kg di confetti, caramelle assortite, allestimento e sacchetti € 450.00

## Angolo cioccolateria e tisaneria (autunno-inverno)

Con pralineria, cioccolatini e spumiglie € 600.00

**Angolo tisaneria (estate)** € 300.00

**Angolo dei gin** € 800.00

**Isola del sushi / delle crudità** - su richiesta

**Servizio d'intrattenimento bambini** - su richiesta

**Equipe di fotografi professionisti** - su richiesta

## Servizio per ballo

Impianto audio con due casse, consolle per DJ, radiomicrofono, 4 fari led a batteria, effetto luce per ballo e deejay - € 1600.00

**Service audio e luci personalizzato** - su richiesta

**SIAE** - a vostro carico

# Lights & Shows

Offriamo ampi spazi interni, esterni e in tensostruttura, anche dedicati, in cui festeggiare le tue occasioni speciali.

Ti accompagniamo non solo nella scelta del menù adeguato, ma anche nella realizzazione dell'ambiente perfetto: musica, luci, show artistici.







Le nuove LUXURY SUITES di Atena Dolce Vita, situate in un elegante corte dell'800, interpretano al meglio la nostra idea di ospitalità.

Un nuovo concept del lusso improntato su privacy, esclusività e design.

Camere di raffinata e contemporanea eleganza, studiate in ogni dettaglio per accogliere il cliente in un contesto unico dove ogni aspettativa trova risposte.

[atenasuites.com](https://www.atenasuites.com)

A pochi passi dal centro di Brescia si apre uno spazio d'altri tempi, immerso nel verde in un contesto di un'antica corte dell'800.

"Dolce Vita" caratterizza la situazione italiana dei tardi anni '50 e, oggi come allora, la voglia di vivere e di godere la "bellezza".

Atena Suites propone la possibilità di usufruire di momenti di svago e relax all'interno di spazi esclusivi arricchiti da finiture di alto design in ogni ambiente.

Le quattro suites, a disposizione degli ospiti, prendono il nome dalle meravigliose protagoniste dell'omonimo film Felliniano "La Dolce Vita".





**ATENA  
MULTI  
FORME**

## CONTATTI

**Event Manager** - Massimo Carminati  
338 1058420 | [massimo.carminati@atenamultiforme.it](mailto:massimo.carminati@atenamultiforme.it)

## ATENA MULTI FORME

Via Codignole, 52 - **Brescia**  
030 240 0353 | [info@atenamultiforme.it](mailto:info@atenamultiforme.it)