

Eventi e Cerimonie



Eventi e Cerimonie

Dal cuore della verde campagna emiliana, "I Durandi" vi invita a vivere un'esperienza unica, dove la tradizione incontra l'eccellenza culinaria.

Da oltre vent'anni, siamo il luogo dove ogni cerimonia, ogni festa e ogni occasione speciale si trasformano in momenti preziosi da custodire nel tempo.



Con la nostra passione
per l'ospitalità e una
cucina che parla il
linguaggio dell'anima,
siamo qui per rendere ogni
vostro evento un ricordo
speciale.

Un'atmosfera calda e accogliente, perfetta per celebrare ciò che davvero conta: le persone che amate.



Eventi tipo



Matrimoni: Celebrate il vostro giorno speciale in un ambiente romantico e raffinato, con un servizio dedicato che renderà il vostro matrimonio un evento davvero speciale.

Battesimi: Riunite la famiglia per un battesimo sereno e gioioso, in un'atmosfera calda e accogliente, con menù che soddisfano tutti i gusti.

Cerimonie: Per comunioni, cresime e altre cerimonie, offriamo spazi e servizi personalizzati, garantendo un evento significativo e ben organizzato.

Compleanni: Trasformiamo ogni compleanno in una festa memorabile, con atmosfere festose e menù su misura per ogni età e preferenza.

Eventi Aziendali: Perfetti per meeting, cene aziendali e team building, i nostri spazi versatili e il servizio professionale assicurano il successo di ogni evento aziendale.

Eventi Personalizzati: Qualunque sia la vostra idea, siamo pronti a realizzarla. Eventi a tema, anniversari e celebrazioni su misura: a "I Durandi" tutto è possibile.



Scegli i Durandi per

- Autenticità Culinaria: A "I Durandi" portiamo in tavola la vera qualità delle cucina, con piatti preparati secondo tradizione e con ingredienti genuini, che rispecchiano l'anima della nostra terra.
- Location Incantevole: Immerso nel verde della campagna emiliana, il ristorante offre un'oasi di pace e bellezza, perfetta per creare l'atmosfera giusta per ogni tipo di evento.

Versatilità degli Spazi: Con una capacità di oltre 200 posti, "I Durandi" è il luogo ideale per ogni occasione, che sia una cerimonia intima, una festa con amici o un evento personalizzato.

Professionalità e Cordialità: Da oltre 20 anni, accogliamo i nostri ospiti con il calore di una gestione familiare..

Esperienza: un'esperienza completa che combina sapori autentici, un servizio impeccabile e un ambiente accogliente, per lasciare un bellissimo ricordo nel cuore di ogni ospite.





5



La Cucina





Dal cuore della tradizione culinaria emiliana, la terra che ha dato vita a una cucina fatta di amore, dedizione e rispetto per le cose ben fatte, siamo orgogliosi di realizzare i nostri piatti solo con le migliori materie prime e realizzandoli da zero, evitando passaggi di lavorazioni di terze parti.







FILETTO DI BRANZINO con patate al forno PETTO DI POLLO con insalata di pomodori

CARNE

ANTIPASTI	
SFORMATO DI ZUCCA parmigiano e balsamico o taleggio e n	oci
ANTIPASTO ALL'ITALIANA, gnocchi, tigelle e affettati	
SCAMORZA FONDENTE su pane casereccio e indivia steccat	a
PRIMI PIATTI	
CRESPELLE ricotta e spinaci, crosta di crudo e scaglie di parn	nigiano
PASSATELLI al sugo di brasato	
LASAGNE VERDI - alla bolognese	
RISOTTO (secondo stagione) funghi e salsiccia	
SECONDI PIATTI	
ARROSTI VARI a piacere	
ROSA DI PARMA	
BRASATO DI MANZO	
GUANCIA C.B.T. di manzo o di maiale con verdure saltate	MENU BIMBI primi PASTA / TAGLIATELLE ragù, sugo ecc.
	secondi COTOLETTA con patate fritte

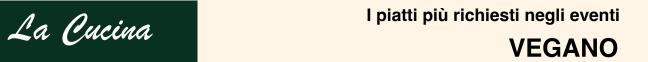


ANTIPASTI
SFORMATO DI ZUCCA - con gamberi in guazzetto - battuta di alici capperi e prezzemolo
SCHIACCIATA AL ROSMARINO o TIGELLE con insalata di mare, olio al timo e olive taggiasche
UMIDO DI COZZE E VONGOLE e crostini
PRIMI PIATTI
CRESPELLE di capasanta e crostacei
PASSATELLI con spada e pomodorini
RISOTTO alla marinara in bianco
SECONDI PIATTI
CACIUCCO (zuppa di pesce)
CATALANA (di gamberi e astici)
TRANCIO DI SALMONE c.b.t. su specchio di vino bianco all'aneto e verdure croccanti
SPIRALE DI BRANZINO con code di gambero al pesto leggero di erbe



I piatti più richiesti negli eventi VEGETARIANO

ANTIPASTI		
SFORMATO DI ZUCCA - parmigiano e balsamico o taleggio e noci		
UOVO FONDENTE in nido di carote croccanti e terra di cacao		
SCAMORZA FONDENTE su pane casereccio e indivia croccante		
PRIMI PIATTI		
CRESPELLE ricotta e spinaci e scaglie di parmigiano		
PASSATELLI col friggione		
LASAGNA ALLE VERDURE		
RISOTTO ZUCCA + ZUCCHINE + MASCARPONE		
SECONDI PIATTI		
FORMAGGIO alla piastra con melanzana e pomodorini essiccati		
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE		
ARANCINI di riso, piselli e primo sale con maionese di carote		



ANTIPASTI
HUMMUS di ceci e lenticchie con grissini caserecce
MILLEFOGLIE di verdure con maionese vegana
PRIMI PIATTI
3 zucche (crema, dadolata, vela)
RISO bianco e nero con mirepoix di verdure
STRIGOLI (acqua e farina) mantecati all'ortica e sesamo nero
SECONDI PIATTI
GRIGLIATA di cavolfiore in osmosi di rapa rossa
SPADELLATA di porcini, patate e cavolfiore croccante

Gli ambienti





Sale interne eleganti e spazi esterni suggestivi, immersi nella campagna emiliana. Ambienti riservati e caratteristici, ideali per eventi intimi o grandi celebrazioni. Dalle terrazze coperte agli angoli accoglienti, ogni spazio è pensato per offrire comfort, privacy e un'atmosfera unica e indimenticabile.





Apericena

A buffet. Un'esperienza di gusto e convivialità: un'ampia selezione di stuzzichini raffinati, salumi emiliani, formaggi locali e finger food creativi, il tutto accompagnato da vini selezionati e cocktail su misura, serviti in un'atmosfera accogliente e rilassata.

A partire da €20

La Cena Speciale

Menu esclusivo: piatti speciali abbinabili alle varie richieste. L'atmosfera intima e curata nei dettagli trasforma ogni portata in un'esperienza sensoriale unica, ideale per celebrare momenti indimenticabili con le persone più care

A partire da €28

Mi vuoi sposare

Combina eleganza e versatilità. Piatti anche raffinati serviti in diversi spazi incantevoli, adattabili a ogni esigenza. Dalla cerimonia intima al grande banchetto, ogni dettaglio e spazio è curato con precisione, per creare un'esperienza culinaria e ambientale che rende il vostro giorno davvero speciale.

A partire da €50

I nostri menu rappresentano solo alcune delle proposte che possiamo offrirvi: **ogni evento è unico**, e siamo qui per creare insieme il menu perfetto, su misura per voi.

Vi invitiamo a fissare un appuntamento e venire a trovarci; sarà l'occasione ideale per parlare delle vostre esigenze, personalizzare ogni dettaglio e scoprire con i vostri occhi la magia della nostra location.

A "I Durandi" crediamo che ogni evento debba rispecchiare chi siete e raccontare la vostra storia, per questo mettiamo a disposizione tutta la nostra esperienza e passione per rendere ogni vostro desiderio realtà.

FISSA UN APPUNTAMENTO

i durandi

DAL 1999 | RISTORANTE PIZZERIA TIGELLERIA

"

L'evento perfetto è quello che racconta chi siete, che emoziona, sorprende e lascia un segno indelebile nel cuore di chi lo vive.

A "I Durandi" trasformiamo i vostri sogni in realtà, curando ogni dettaglio con passione e dedizione. Dall'allestimento raffinato agli spazi incantevoli, dalla cucina straordinaria al servizio impeccabile, ogni elemento è pensato per creare un'esperienza unica e memorabile.

Vogliamo che il vostro evento sia più di una semplice celebrazione: un **momento magico**, un ricordo prezioso da custodire per sempre.

Via Luneda, 7 Terre del Reno FE

Tel. **0532 350444**

www.ristoranteidurandi.com





