Scapin
DAL 1935

Eure Hochzeit, *unsere Leidenschaft*

Seit 1935 erzählen wir Liebesgeschichten durch den Geschmack. Jeder Empfang ist ein einzigartiges Werk – regionale Zutaten, zeitlose Eleganz und die Seele der venetischen Küche.

UNSERE ANGEBOTE



EUER TAG

Ein Jahrhundert *Geschichten*

"Eure Hochzeit ist nicht nur ein Essen: Sie ist das erste Kapitel eurer gemeinsamen Geschichte. Wir sind hier, um es mit euch zu schreiben, ein Gericht nach dem anderen, mit derselben Hingabe, mit der wir seit fast einem Jahrhundert veronesische Familien bewirten."

GIULIA SCAPPINI · VERANSTALTUNGSBÜRO SCAPIN

◆

Vom Fahrrad des Angelo "Bepi" Scapin im Jahr 1935 bis zu den Enkelinnen, die heute jedes Event betreuen: vier Generationen, eine einzige Art, Dinge zu tun. Echte Zutaten, keine Konservierungsstoffe, Garmethoden von einst. **Menschen glücklich machen** – ob an einer Familientafel oder am wichtigsten Tag eures Lebens.

Das *große Buffet* der Antipasti

Es ist das erste "Ja" des Tages: das eurer Gäste. Kaum treten sie ein, empfängt sie eine Tafel, die nie endet – und zwischen einem Bissen und dem nächsten hat das Fest längst begonnen. Seit 1935 eröffnen wir so jede Scapin-Hochzeit.

◆

WILLKOMMEN

Der Toast, der alles eröffnet, damit jeder Gast – von den Großeltern bis zu den Kindern – seinen hat.

Prosecco di Valdobbiadene · Veroneser Weißwein DOC

Spritz Aperol und Campari · Säfte in der Karaffe · Aromatisiertes Wasser

SCAPINS FRITTIERTES

Die Show beginnt mit dem Klang: Die schmiedeeiserne Fritteuse arbeitet vor euren Augen, und alles kommt brühend heiß.

Gartengemüse in Tempura · Seefischchen, Kalmare und Garnelen

GOURMET-FINGERFOOD-INSEL

Kleine Häppchen, die beeindrucken: elegant zu greifen, überraschend beim ersten Biss.

Büffel-Stracciatella und Tomaten-Confit · Caprese mit ligurischem Basilikum

Venere-Reis mit Tintenfisch · Couscous mit Kurkuma · Roter Reis mit Thunfisch

VENETISCHE ERFAHRUNG IM TONTOPF

Das Veneto serviert wie einst, im Tontopf: die Aromen, die erzählen, woher wir kommen.

Stockfischcreme · Hecht nach Gardasee-Art · Forelle in "saor"

TRADITIONSECKE "SEIT 1935"

Das Herz des Hauses Scapin: neunzig Jahre Handwerk an einem einzigen Tresen.

Parmaschinken 18 Monate, frisch aufgeschnitten · Wacholder-Speck · Hausgereifte Sopressa

Büffelmozzarella und Stracciatella · Monte Veronese, Asiago · Grana "nonno Bepi"

Gnocco fritto, Focaccia, Tigelle · Mostarde von "Mamma Gioconda"



ANGEBOT 01

Classico Veneto

€ 120 pro Person · zzgl. MwSt.

ERSTE GÄNGE · 2 ZUR WAHL

Amarone-Risotto Valpolicella DOCG, Kürbiswürfel mit Rosmarin

Risotto mit Basilikum und Monte Veronese

Malga-Gnocchi mit zerlassener Butter und Salbei

Handgemachte Tortelli in violettem Teig, Schafsricotta und Pfeffer, Buttervelouté

Maccheroncini mit Entenragù und Zitronen-Gremolata

Nodo d'Amore Tortellini aus Valeggio, Butter und Salbei

HAUPTGANG · ZUR WAHL

Kalbsschulter (Reale) Niedertemperatur, Soave-Sauce, Caponata, Ofenkartoffeln

Spanferkelkeule vor euren Augen tranchiert, Demi-glace und Caponata

Schweine-Pluma Niedertemperatur, Rotkohlsalat

Vegetarische Option: Gemüsemedaillon oder Auberginen-Zucchini-Millefeuille mit geschmolzenem Mozzarella.

ZUM ABSCHLUSS

Valpolicella Classico · Soave San Michele Ca' Rugate · Scapin Wedding Cake · Espresso mit Likören



ANGEBOT 02

Sapori di Terra

€ 130 pro Person · zzgl. MwSt.

Alle Inhalte des großen Buffets, plus das **Show-Cooking – Piadine an der Lampe***: roher Parmaschinken · Bio-Stracchino · gegrilltes Gemüse · Squacquerone*

ERSTE GÄNGE · 2 ZUR WAHL

Risotto Zucchini, Garnelen, Safran und Limette

Risotto Lauch, Seeforelle und Chardonnay

Risotto Golden-Äpfel und knuspriger Speck

Handgemachte Tortelli Käse und Birnen, Monte-Veronese-Velouté

Burrata-Tortelli San-Marzano-Sauce und Kirschtomaten-Confit

HAUPTGANG · ZUR WAHL

Rinder-Tagliata natives Olivenöl und Meersalz · Rucola · Monte Ubriaco

Schweinebäckchen in Valpolicella geschmort, Selleriepüree aus Verona

Schweine-Pluma Niedertemperatur, Rotkohlsalat

ZUM ABSCHLUSS

Soave San Michele Ca' Rugate · Valpolicella Rio Albo Ca' Rugate · Scapin Wedding Cake · Espresso mit Likören



ANGEBOT 03

Gourmet del Mare

€ 145 pro Person · zzgl. MwSt.

VORSPEISE AM TISCH · ZUR WAHL

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Tintenfisch, Krake, Garnelen, Taggiasca-Oliven und Kapern

Riesengarnelen auf katalanische Art Garda-Olivenöl, Karotten- und Zucchini-Julienne

ERSTER GANG · ZUR WAHL

Risotto Hummercreme und Garnelen

Risotto Jakobsmuscheln und Chardonnay

Handgemachte Ravioli mit Steinbutt gefüllt, Zitrussauce und Zitronenabrieb

HAUPTGANG · ZUR WAHL

Wolfsbarsch in Mandelkruste Gemüse-Caponata · Kartoffel-Rösti

Confiertes Kabeljaufilet mit Minz-Zucchini

ZUM ABSCHLUSS

Soave San Michele Ca' Rugate · Valpolicella Classico Ca' Rugate · Scapin Wedding Cake · Espresso mit Likören



VON UNS GEMACHT

Unsere *Wedding Cakes*

Jede Torte wird in unserer Küche handgefertigt. Das Brautpaar wählt den Geschmack, der es am besten repräsentiert – und sie ist **in jedem Angebot enthalten**.

◆

Herzförmiges Tenerello Schokoladencreme, Waldbeeren und Erdbeeren

3-stöckige Früchtekaskade Chantilly-Creme und rote Früchte

Weiße 3-stöckige Wedding Cake Schlagsahne, Haselnusscreme und Zartbitter-Tropfen

Millefoglie Chantilly-Creme und Schokoladentropfen

Früchtesturm Chantilly-Creme

Klassisches Tenerello Haselnusscreme und Zartbitterschokolade

Der Geschmack wird bei der Verkostung gewählt.

Was der Scapin-*Service* umfasst

Jede Scapin-Hochzeit ist schlüsselfertig: von der Mise en Place bis zur Brigade, vom Aufbau bis zum letzten Espresso. Ihr denkt ans Heiraten, um den Rest kümmern wir uns.

Tableau & Tischkärtchen
Auf elfenbeinfarbenem Karton, personalisierter Druck.

Richard-Ginori-Geschirr
Edle Keramik, Platzteller und Silberbesteck.

Scapin-Buffet-Aufbau
Sorgfältige Inszenierung, Sonnenschirme und Lounge-Ecken für den Aperitif.

Komplette Brigade
Chef de Service, Kellner, Köche und Commis, Aufbauteam, Träger.

Elfenbeinfarbene Tischwäsche
Runde oder imperiale Tische mit Chiavari-Stühlen.

Auf Elfenbeinpapier gedrucktes Menü
4 Exemplare pro Tisch, mit den Namen des Brautpaars.

Kaffee- & Likörecke
Espresso mit seinen Likören.

Tisch für Tortenanschnitt & Gastgeschenke
Eigens gestalteter Aufbau.

Location-Besichtigung
Mit Giulia Scappini, um Räume und Aufbau festzulegen.

Verkostung in der Osteria
€ 40 pro Person, bei bestätigtem Service vollständig angerechnet.

Zusätzliche *Corner*

Zusätzliche Erlebnisse, im richtigen Moment des Tages.

Sushi-Erlebnis

Für alle, die überraschen wollen: 200 Stück – Nigiri, California, Philadelphia, Maki.

€ 300 PAUSCHAL

Käsemacher-Ecke

Der Mozzarella entsteht vor euren Augen: Der Käser zieht ihn von Hand, warm, und serviert ihn sofort.

€ 600 PAUSCHAL

Edles rohes Fischbuffet

Sichtbarer Luxus: Lachs, Gelbflossenthun, rote Garnele, Kaisergranat, Bernsteinmakrele.

€ 15 PRO PERSON

Eiswagen

Jeder wird wieder zum Kind: fünf handwerkliche Sorten, vor Ort im Becher serviert.

€ 600 · MIN. 80 PERSONEN

Candy-Table & Konfetti-Mandeln

Die süße Ecke, die alle fotografieren: Marshmallows, Macarons und Zuckermandeln in 5 Sorten.

€ 6 PRO PERSON

Sweet Finger Food Buffet

Das große süße Finale: Tiramisù, Panna cotta mit Waldbeeren, Honig-Parfait.

€ 7 PRO PERSON

Obstbuffet + Schokobrunnen

Frisches Obst und eine Kaskade aus Zartbitterschokolade: für Groß und Klein.

€ 5 PRO PERSON · SWEET-COMBO € 10

Open Bar & Cocktails

Wenn das Fest in Fahrt kommt: 2 Stunden Bar, Klassiker und gemuddelte Cocktails, alkoholfreie Getränke inklusive.

€ 550 (100) · € 1.000 PREMIUM (200)

Craft-Bier-Fass

20 Liter vom Fass: für Freunde, die die Nacht lang machen wollen.

€ 150 PAUSCHAL

Maßgeschneiderte romantische Inszenierung

Lichterketten, Laternen, Lounge-Ecken und Blumen nach Maß. Nach der Besichtigung festzulegen.

AB € 1.000

Die *Bedingungen* des Service

- Preise pro Person, zzgl. 10% MwSt.
- Garantiertes Minimum: 80 Erwachsene
- Bestätigung der Gästezahl: 6 Tage vor dem Event
- Preise nach der Location-Besichtigung zu bestätigen
- 6 Stunden Service inklusive – zusätzliche Stunden separat berechnet
- Kinder 5–10 Jahre: € 35–45 mit eigenem Menü (Tomatennudeln und Schnitzel)
- Personal-Menü: 50% des Erwachsenenpreises
- Show-Cooking mit Live-Frittieren ab 100 Personen verfügbar

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Anzahlung zur Bestätigung	**€ 1.200**
1. Rate (60 Tage vorher)	**€ 3.800**
2. Rate (30 Tage vorher)	**€ 3.000**
Restbetrag	**am Ende des Events**

Dieses Angebot ist 2 Wochen ab Ausstellungsdatum gültig.

DER ERSTE SCHRITT

Erzählt uns von *eurem Traum*

Jedes Paar verdient es, die Gerichte der eigenen Hochzeit zu probieren. Wir erwarten euch in unserer Osteria in Verona zu einer eigenen Verkostung, zu € 40 pro Person – bei Bestätigung vollständig angerechnet.

Hinterlasst uns eure Daten: **Giulia meldet sich innerhalb von 24 Stunden**.

Giulia Scappini – Veranstaltungsbüro
eventi@scapin1935.it · Tel. 045 925 1433
Via Ca' Sentieri 14 – 37059 Santa Maria di Zevio (VR)

VERKOSTUNG BUCHEN