



ACAYA

GOLF RESORT & SPA

Sposarsi
in Puglia

mirahotels.com

UN RIFUGIO INCANTATO

IL TUO MATRIMONIO DA SOGNO

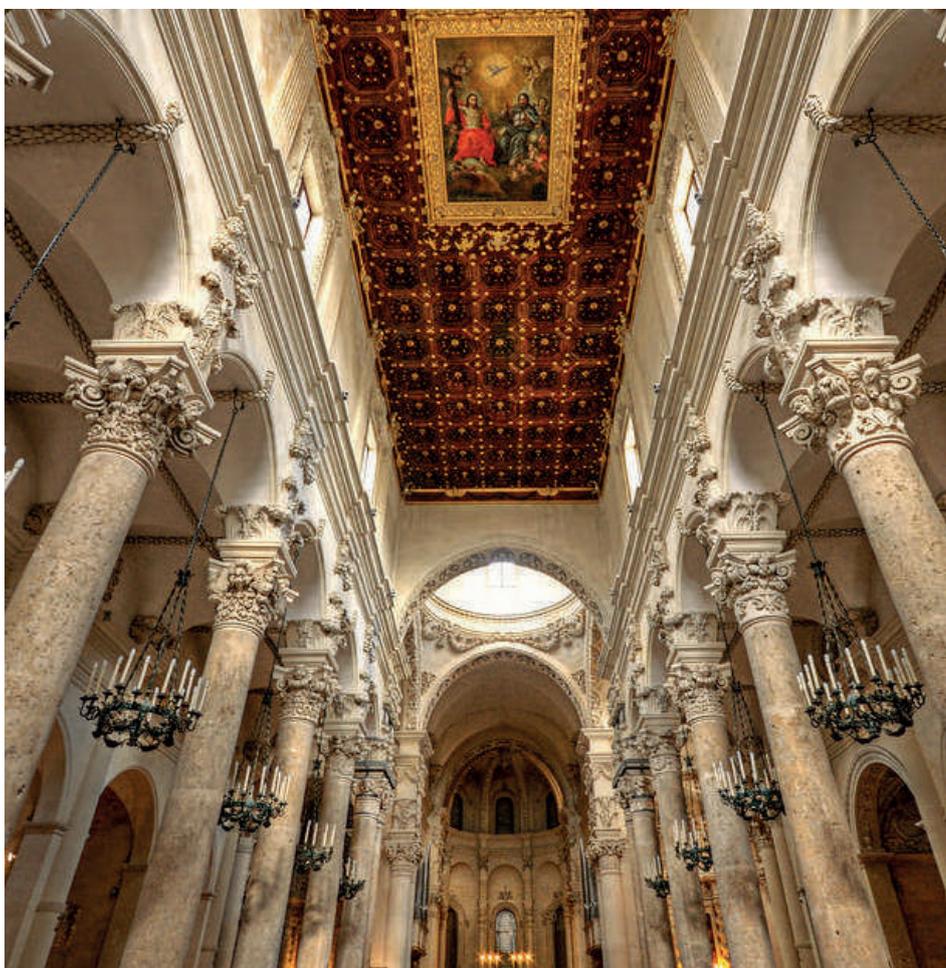
Nel cuore del Salento, a pochi chilometri dalla città di Lecce e dalle più belle spiagge pugliesi, Acaya Golf Resort & SPA è al centro di uno scenario suggestivo ed unico al mondo, tra lo splendido green di Acaya Golf Club e l'Oasi Naturale WWF delle Cesine. Una location elegante ed esclusiva per il giorno delle tue Nozze Speciali.



CERIMONIE

RITO RELIGIOSO

A pochi chilometri dal Resort, nella città di Lecce, sono molte le meravigliose chiese dove poter celebrare i matrimoni con rito religioso.



RITO SIMBOLICO

I matrimoni con rito simbolico possono essere celebrati all'interno del nostro splendido Resort. Incastonato in centoventi ettari di vegetazione Mediterranea, il Resort offre molteplici scenari per il grande giorno.

Tra gli ulivi secolari, l'Antica Masseria, il panoramico laghetto del golf e le suggestive grotte segrete all'interno del nostro meraviglioso orto botanico, gli sposi potranno scegliere diversi luoghi incantati per lo scambio delle promesse.



ROMANTICISMO ED ECCELLENZA TRA GLI ULIVI



LA PUGLIA E' QUI IL LUSSO DI SPAZI E TEMPI SCONFINATI

Stuzzicheremo i 5 sensi di sposi ed invitati in un percorso fatto di tradizione ed innovazione, cura del dettaglio e servizio impeccabile, con un sincero senso di ospitalità che ha le sue radici nella tradizione del Salento.

LOCATION

MASSERIA SAN PIETRO DIMORA STORICA DEL '700 CON UN FASCINO UNICO

Una location semplice, dal sapore rustico tipico delle masserie salentine ma ad alto impatto emozionale e scenografico, con un ristorantino tipico, scorci romantici e suggestivi tra natura e spazi sconfinati, profumi di ulivo e ginepro.

Un ritaglio di paradiso dove tutti i sensi sono appagati.

Nell'orto della Masseria si coltivano frutta e verdura di stagione, materie prime raccolte e cucinate, prodotti a KM 0 nel vero senso della parola.

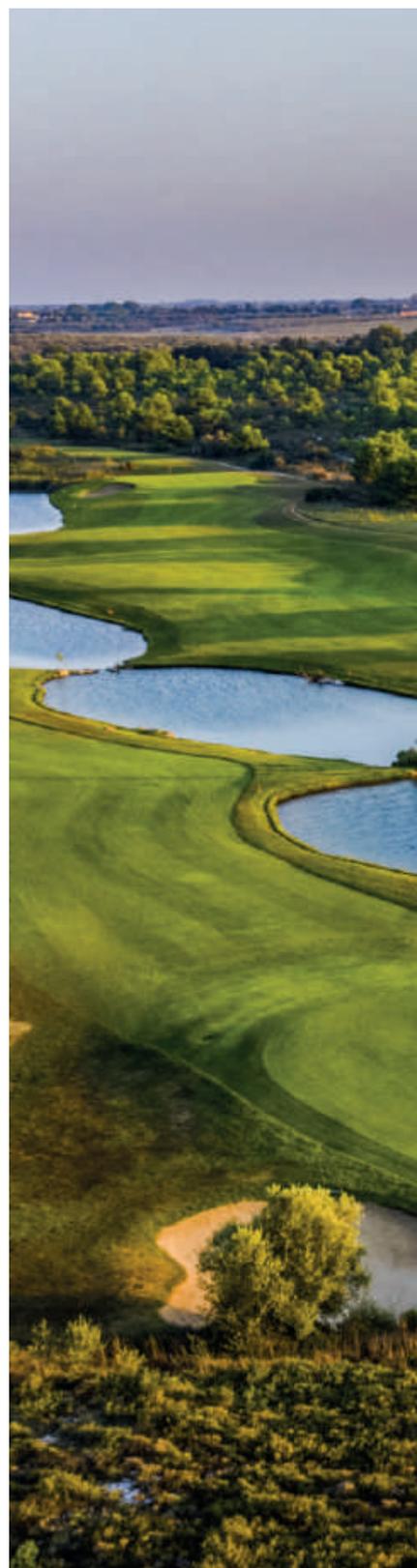
CAPACITÀ 100 PERSONE



ACAYA GOLF RESORT & SPA

UN FRESCO RESPIRO DI EQUILIBRATA ELEGANZA

Un luogo suggestivo con ambienti di ampio respiro dalle atmosfere raffinate ed eleganti, una location che interpreta in chiave moderna la tradizione architettonica del territorio e ricorda quella degli antichi monasteri.



RISTORANTI GIAN GIACOMO E CARLO V

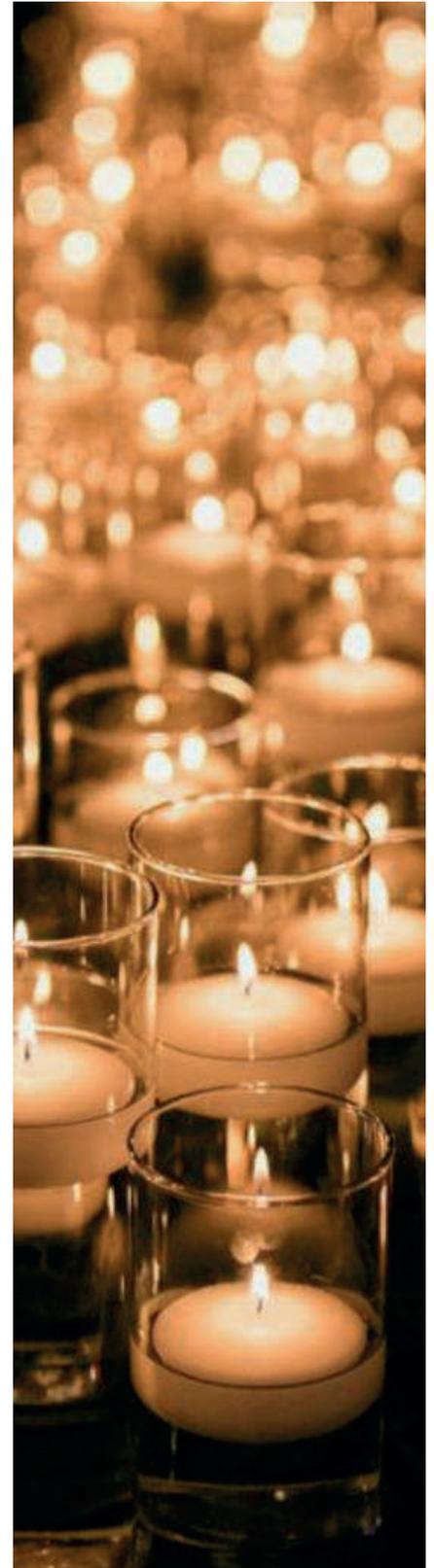
Ampie sale affacciate sul golf o sulle piscine esterne con vetrate che amplificano la piacevole sensazione di trovarsi immersi nella natura.

CAPIENZA GIAN GIACOMO 140 PERSONE
CAPIENZA CARLO V 200 PERSONE



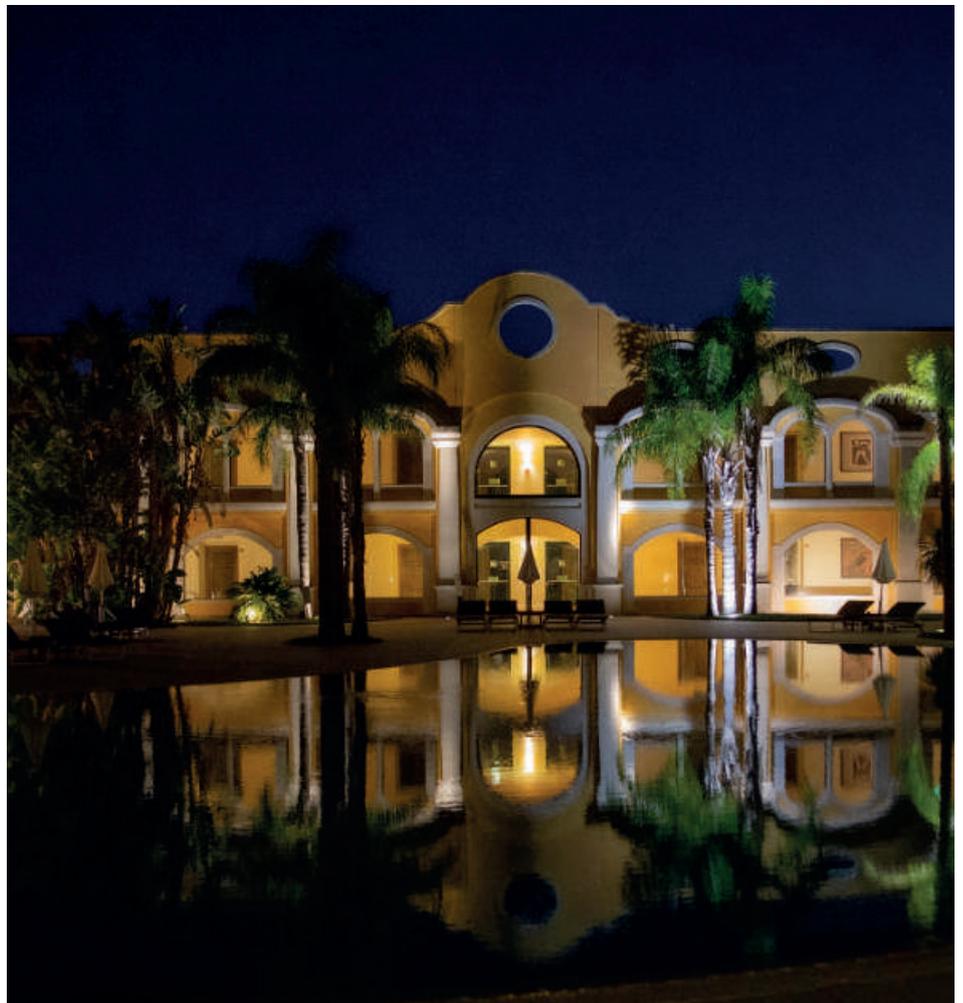
TERRAZZE PANORAMICHE

Le panoramiche terrazze esterne sono la cornice ideale per ricevimenti en plein air a lume di candela.



PISCINE E GIARDINI ESTERNI

Gli ampi spazi esterni con le due scenografiche piscine immerse nella colorata e profumata vegetazione mediterranea regalano un'atmosfera magica per i momenti di festa.



MENU SPECIALI



FESTEGGIARE A TAVOLA CREATIVITÀ, RICERCA E PASSIONE CULINARIA

Un legame con il territorio, la predilezione per materie prime fresche e di qualità, racchiudono in sè la nostra filosofia di cucina. Piatti che mixano tradizione e innovazione, unendo sapientemente gli inconfondibili gusti e sapori del Salento con contaminazioni più internazionali e contemporanee, si declinano, per il menù di nozze, in un ricco percorso enogastronomico,

THAT'S AMORE

IL BENVENUTO DI ACAYA

Sfizi salati e finger food
Acqua aromatizzata
Succhi di frutta e soft drink
Acqua naturale e frizzante
Marendry Spritz
Bollicine

GLI ANTIPASTI A ISOLE

Il Granaio

Grissini aromatici
Pizzo leccese
Puccia salentina
Friselline al pomodorino e basilico
Focaccia all'olio Evo e pomodorini scoppiati
Torte salate di verdure fresche di stagione e cacioricotta

Il Mare

Salmone marinato sale e zucchero grezzo con
insalatina misticanza e limone biologico
Carpaccio di tonno sashimi con salsa guacamole,
nocciole e aneto fresco
Tatakya di spada con caponatina di melanzane
alla menta e frutti rossi
Insalata di mare classica con salsa citronette e verdure croccanti
Polipo arrosto con acquasale,
pomodorini disidratati e lampascioni
Calamari ripieni con patata al limone e tagliatelle di seppie
grigliate con olive taggiasche, noci e olio extra vergine d'oliva

Il Fritturaio

Code di gamberi in tempura
Samosa di pasta fresca ripiena scampi, salsa acida al lime
Pittule con pomodorini, olive nere e capperi
Alici ripiene di provola affumicata in camicia croccante
di pane grezzo al sentore di nipitella
Polpette di melanzane e pecorino della tradizione pugliese
Suppli di riso allo zafferano del Salento e
Panzerotti di patate e menta





Il Salumiere

Capocollo di Martina Franca
Prosciutto crudo di Faeto in morsa
Salame felino tagliato al coltello
Salsiccia stagionata dolce e piccante
Lonzino stagionato di maiale
Coppata Pugliese della Valle d'Itria

Il Casaro

Burratine di Andria
Treccioni di mozzarella di Fior di latte
Giuncata di latte vaccino alla rucola
Ricottine primo sale della Masseria
Il nostro caciocavallo podolico e miele millefiori
Pecorino alla cenere e marmellate
Forma di grana padano a scaglie

CENA PLACÉE

PRIMI PIATTI

Due a scelta

Carnaroli "Gran Riso" IGP, aria di prosecco,
crema di ostriche Belon e croccante al nero di seppia

Carnaroli "Gran Riso" IGP profumato agli agrumi,
crudo di gamberi viola di Gallipoli e straciatella

Maltagliati alle erbe della macchia mediterranea, vongole,
calamaretti spillo e pomodorino candito di Torre Guaceto

Gnocchetti di patate verdi al basilico,
burro montato al limone e astice marinato

Raviolo aperto farcito con ricotta e melanzana candita,
pomodoro arrosto e timo

Tortello al basilico ripieno di burrata,
crumble di capocollo di Martina Franca e gazpacho estivo

SECONDO

Uno a scelta

Trancio di dentice, spuma di pomodoro, salicornia e salsa di capperi e mandorle di Toritto

Branzino black e white con yogurt greco, cipolla rossa di Acquaviva e spinacino croccante

Darna di ricciola in olio cottura con maionese di polpo, verdure agrodolci e fior di ricottina fresca

Filetto di vitello affumicato all'ulivo, mostarda di pere e zenzero, chips di patate viola

Tournedos di manzo al croccante di kataifi, tapenade di lardo al rosmarino e patate gratin

LE DOLCEZZE INFINITE

I Mignon

Cheesecake ai frutti di bosco e amaretti

Bignè alla nocciola ricoperti di cioccolato e polvere di pistacchi

Mousse al mascarpone granella di cioccolato e cacao

Aragostine alla crema chantilly

Millefoglie scomposta con crema al cacao e granella di nocciola

Mousse allo yogurt e amarene

Panna cotta alla frutta

Le Torte

Torta Pasticciotto

Torta al limone meringata

Semifreddo alla vaniglia e cioccolato

Semifreddo di ricotta, pera e gianduia

Euro 130,00 a persona



PROPOSTE EXTRA DA QUOTARE SU RICHIESTA

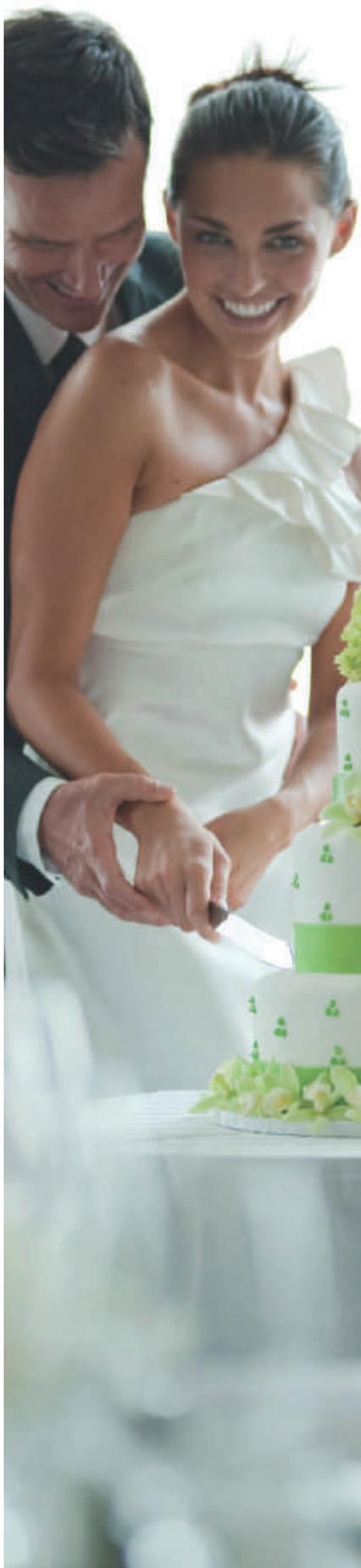
Carta dei vini a supplemento
Sushi e sashimi
Crudo di mare
Carrello di liquori e grappe
Distillati, cioccolato e sigari
Open bar

MENU' BAMBINI

Pasta al pomodoro, cotoletta e patatine fritte
Euro 35,00 a bambino

MENU' STAFF WEDDING PLANNER, FOTOGRAFI, MUSICISTI, ARTISTI, ECC.

Menù a tre portate a cura dello chef
Euro 70,00 a persona



**La proposta menù è puramente indicativa.
Una volta individuati i vostri gusti e le vostre preferenze
proporremo la soluzione più adeguata.**

