



COTEM
EVENTI



Cenni Storici

Pensavamo fosse soltanto un Mulino...

La storia di questa villa sembra recente invece è molto più intrigante di quanto anche noi pensassimo. Al momento dell'acquisto da una famiglia che da decenni ne era in possesso pensavamo che fosse soltanto un mulino di un proprietario terriero del primo '900. Con il tempo siamo rimasti affascinati di quante storie e/o leggende ruotano intorno al nostro mulino, che prende nome di Cotem (dal Latino mola e/o mulino) vista la presenza ancora oggi di componenti dell'antico mulino. Da alcune notizie sembra che fosse una chiesetta del Castello di Lunghezza quando nel '500 apparteneva alla famiglia Strozzi, per poi passare di proprietà a Caterina de' Medici che la sfruttò come residenza bucolica e dove sembra ospitò anche il noto Michelangelo Buonarroti. Infine come ben sappiamo divenne un Mulino, che appartiene ancora oggi ai siti archeologici di interesse dei Beni Culturali Italiani. Ora il mulino ristrutturato mantiene la sua storia ma è stato trasformato in una Villa per Eventi.

La Villa

La Villa è immersa nel verde pur trovandosi poco fuori dal GRA e offre diverse aree disponibili. La struttura principale dispone di un vasto spazio eventi caratterizzato da un ampio giardino , un ampio ballatoio e una serie di sale interne per sopperire a giornate con tempo avverso. Il Garden Park è la soluzione ideale per chi desidera un'evento all'insegna della natura prenotabile anche singolarmente.

Il Parco

il Garden Park è la soluzione ideale per chi desidera un'evento all'insegna della natura prenotabile anche singolarmente. Un parco immenso adiacente alla struttura principale, dove fauna e vegetazione sono i protagonisti, tanto da essere area protetta vista la presenza dell'Airone Bianco Maggiore, del Picchio Verde, del Nibbio e molte altre specie

Opzioni di affitto in Esclusiva

n.b: le tariffe di esclusiva sono valide esclusivamente abbinate a menu dei nostri partners. ogni opzione diversa da quella proposta verrà quotata in base alle esigenze

COTEM EXCLUSIVE: 1000 euro

Comprende l'uso della villa, del **Park** a titolo esclusivo

GARDEN PARK: 500 euro

Comprende il Garden Park fuori dalla villa

**COTEM EXCLUSIVE WINTER:
600 euro**

Offerta nei mesi da Novembre a Marzo.

Comprende l'uso della villa e del **Park** a titolo esclusivo



EVENTO

DATA _____ ORA INIZIO _____

COTEM

VIA DEL CASALONE 20
00132 ROMA
Cell.3929266354

NOME: _____ COGNOME: _____ tel: _____

☐ MENU EURO _____ X N° PERSONE _____

☐ AFFITTO VILLA

☐ ALLESTIMENTO

☐ SEGNAPOSTO

☐ CENTRO
TAVOLA

☐ FUOCHI
ARTIFICIO

€ 450

☐ OPEN BAR

☐ BOTTIGLIE
EXTRA

☐ CARAFFE ALCOLICI: 2 SELEZIONI 200 EURO,
4 SELEZIONI 300 EURO, 6 SELEZIONI 350

☐ INSTANT CON 10
RULLINI

€ 350

☐ CONFETTATA
CON 5 GUSTI

€ 150

☐ TABLEAU

€ 200

☐ DJ

€ 500

TOTALE EXTRA

TOTALE

PAGAMENTI:

1°acconto:

2°acconto:

Saldo:

MODALITA' DI PAGAMENTO

1°acconto: 20% alla firma del contratto

2°acconto: 50% 15 giorni prima della data dell'evento

Saldo: la data dell'evento

Qualora per qualsiasi causa il ricevimento prenotato non potrà essere effettuato per problemi del committente, le caparra versate non potranno essere restituite in nessun caso.

N.B: TUTTI I MENU SONO DA CONSIDERARSI PER UN MINIMO DI 40 PERSONE

L'ESCLUSIVA DELLA VILLA E' INCLUSA NEL MENU

OBBLIGHI

Il cliente dovrà provvedere a comunicare almeno 60 giorni prima il numero orientativo di partecipanti e confermare le persone definitive che parteciperanno all'evento 10 giorni prima, pertanto il totale da saldare farà riferimento al numero di persone confermate da voi stessi nei tempi stabiliti. Contestualmente alla conferma degli invitati va confermato il menu scelto e comunicati altresì tutte le intolleranze e/o allergie. 7 giorni prima va, inoltre, comunicata la presenza di eventuali soggetti allergici e/o intolleranti. La struttura sarà a disposizione sino alle ore 01.00 per gli eventi serali e le ore 17.30 per gli eventi pomeridiani, dopo tale orario scatterà la tariffa di **Euro 250,00 ogni ora successiva**. La musica potrà rimanere accesa sino alle ore 01.00 per i locali interni e le 24.00 per il giardino. I bambini sono considerati al 50%

DIVIETI

- Si vieta, per motivi assicurativi, l'ingresso in villa in orari diversi da quelli dell'evento
- Per motivi di sicurezza è fatto divieto di effettuare spostamenti autonomamente di propria iniziativa. Ogni spostamento va richiesto al personale di servizio che farà quanto necessario.
- È vietato qualsiasi gioco con la palla all'interno del Giardino della Villa, a tal proposito si mette a disposizione la nostra tenuta adiacente alla villa.
- Con la presenza di bambini fino a 10 anni è obbligatoria la presenza dell'animazione, nello specifico un animatore ogni 10 bambini
- La struttura si riserva la richiesta di saldo al committente di eventuali danni recati a cose dalle persone presenti all'evento. (Vedi nota su assicurazione)
- Portare via sigari e/o distillati, è ammesso il solo consumo durante l'evento

ASSICURAZIONE: La struttura è provvista di assicurazione sulla persona e su danni materiali. In caso di danni materiali la franchigia è di **euro 500**, cifra che verrà addebitata al committente.

Non sono ammessi operatori esterni per allestimenti come palloncini e tableau.

SERVIZI INCLUSI

- Esclusiva location
- Allestimento buffet e tavoli in sala con tovagliato in tessuto, bicchieri in vetro, posate in acciaio e piatti in ceramica. Per allestimento si considerano le nostre linee basi, pertanto scelte diverse da quelle in dotazione della struttura sono da considerarsi come extra e porteranno alla variazione del prezzo.
- Per eventuali attrezzature extra, i costi verranno quantificati come da listino
- Per i menu con incluso vino, spumante e prosecco, per incluso si intende 1 bottiglia di prosecco ogni 6 persone e 1 bottiglia di vino rosso e bianco ogni 4 persone. Ogni eccedenza verrà calcolata sul conto finale. Vino euro 15 per bottiglia. Prosecco euro 15 per bottiglia.

Proposte
Menu

Menu n.1 per Min. 60 persone

Coten menù a buffet per le SCUOLE

Bevande

Acqua minerale, coca cola,

menù

Gran Buffet composto da Mini tramezzini, Cornetti salati, Bottoni misti
Torte rustiche varie, Pizzette rosse e miste, Pizza farcita mista

Golosità Fritte

Frittini suppli, mini crocchette, olive ascolane
e senon vi è bastato....

Pasta fredda alla checca o lasagna al ragù
Polpettine al forno

Un dolce finale
Dolci crostate miste

torta dell'Evento e Brindisi

Costo del Menù a Persona € 35

(Il prezzo include affitto villa, dj, e menu. Sono esclusi i costi SIAE)

Vino per eventuali ospiti adulti 15 euro a bottiglia
o extra 3,00 euro a persona per 1 bottiglia ogni 5 invitati

Con servizio di piatti in porcellana e bicchieri cristallo €3,00 da aggiungere

Menu n.2

€ 50,00 A PERSONA oltre 50 persone

€ 55,00 A PERSONA fino a 50 persone

APERITIVO

Prosecco

Cocktail alcolici – cocktail analcolici - Succhi di frutta, acque aromatizzate

FOOD CORNER

Con servizio a girobraccio - Mini focaccine farcite -Mini tramezzini -Bon Bon di pasta sfoglia farcita

BISTROT DEL FRIGGITORE

I VEGETALI:

zucchine, melanzane, peperoni, fiori di zucca, champignon, foglie di salvia, mela verde

CORNER DELLO SFIZIO

olive ascolane, mini supplì, mini crocchette, fagottini ripieni

CORNER DEL NORCINO

Tagliere di Salumi Misti;

Prosciutto Crudo di Norcia semidolce, Finocchiona di Siena, Salame Milano, Lonzino,

Corallina di Norcia accompagnato da bocconcini di pizza bianca al rosmarino

CORNER DEI FORMAGGI

Treccia di Bufala di Battipaglia - Spicchi di Grana in bella vista con miele di acacia - Ricottine speziate

DUE PRIMI AL BUFFET

calamarata ai funghi porcini

Mezze maniche alla amatriciana

Strozzapreti ragù di chianina e tartufo

Ravioli ricotta e spinaci pomodori pachino

Trofie con asparagi e speck

SECONDI PIATTO A BUFFET

Polpettine di manzo bianche

Bocconcini di pollo al arancio

CONTORNI

Patate al forno - Verdure grigliate

TORTA DI RICORRENZA

Cantina

Acqua minerale, naturale, coca cola

Vino chardonnay e montepulciano il vino viene considerato una bottiglia ogni 3 persone

Prosecco

Menu n.3

€ 55,00 A PERSONA oltre 50 persone

€ 60,00 A PERSONA fino a 50 persone

APERITIVO

*Mille colori di pane farcito, Pizzettine Miste di pane
il tutto accompagnato da
succhi ananas, arancia rossa, mela verde, mimosa, Prosecco*

ACCOMPAGNATO DA FRITTO PASTELLATO

(con verdure di stagione, suppli, crocchette olive ascolane)

ANTIPASTO SERVITO

Prosciutto crudo di parma con burrata di andria con pesto di rucola con melanzane grigliate.

DUE PRIMI con SERVIZIO A TAVOLA

*Risotto con porcini mirtilli, lamponi e guanciale croccante
Strozzapreti con ragù di cinta senese e tartufo nero di Norcia
Ravioli ricotta e spinaci con pachino e pesto di rucola
Trofie asparagi speck e provola affumicata*

UN SECONDO PIATTO SERVITO

*Filetto di cinta senese in crosta di pistacchio
Sella di vitella al rosmarino
Coscio di maialino al mirto*

CONTORNI

Patate Novelle al rosmarino - Spinacino noci pere e grana

BUFFET DI DOLCI

*Frutta di stagione
Torta di ricorrenza*

CANTINA

*La nostra cantina
Acqua minerale e naturale
Un Vino Bianco (chardonay, bianco) e Un Vino Rosso (Montepulciano rosso)
caffè, amari e distillati*

Menu n.4

€ 55,00 A PERSONA oltre 50 persone

€ 60,00 A PERSONA fino a 50 € 80,00 A PERSONA

Aperitivo di Benvenuto

Cocktail alcolico a base di prosecco

Cocktail analcolico a base di ginger e succo d'arancia

Prosecco Santero

Succhi di ananas e arancia

Campari, Aperol, Martini Rosso, Aperol Spritz,

acqua minerale e naturale

accompagnato da delizie salate

Isola del Norcino

“Buffet”

*Crudo di montagna alla morsa accompagnato da focaccine al
rosmarino, Bologna, Finocchiona, Toscana, Corallina di Norcia,
Ciauscolo, Salsicette di cinghiale, Spianata Romana, Spianata
calabrese, Salamini piccanti e Lonzino Umbro*

Isola del Casaro

“Buffet”

*Spicchi di Parmigiano in bellavista Treccia di Bufala Campana al taglio,
Burrate del Contadino*

*Tagliere di Pecorino selezionati (Pienza, Sardo Dop, Romano)
accompagnato con miele e mostarde*

Caprini speziati e formaggi alle noci, Ricottine di Bufala Campana

Isola dell'Ortolano

“Buffet”

*Zucchine, melanzane, fiori di zucca, foglie di salvia, Champignon,
peperoni, Olive ascolane, Mela verde, Provolone, Fagottini prosciutto
cotto e formaggio*

“il tutto pastellato e fritto a vista”

Due primi
SERVIZIO A TAVOLA

Calamarata con porcini e guanciale croccante
Strozzapreti con ragù di chianina e tartufo nero di Norcia
Ravioli ricotta e spinaci con pachino e pesto di rucola
Trofie asparagi speck e provola affumicata
Paccheri alla norma
Risotto con zucchine speck e provola

UN SECONDO PIATTO SERVITO

Filetto di cinta senese in crosta di pistacchio
Sella di vitella al rosmarino
brasato di manzo cotto a bassa temperatura al vino rosso
coscio di maialino da latte al mirto

CONTORNI

Patate al rosmarino
Insalatina di spinaci con noci pere e grana

BUFFET DI DOLCI E FRUTTA DI STAGIONE

SPUMANTE

TORTA

La nostra cantina
Acqua minerale e naturale
Un Vino Bianco (chardonnay, pecorino, ribolla, bianco) e Un Vino
Rosso (montepulciano, chianti,)

Caffè

Amari

Servizio

camerieri e personale di cucina

Mise en Place

Tovagliato raso ,runner , piatti e sottopiatte in porcellana

Menu bambini

Lasagna al ragù o pasta al pomodoro
Hamburger o cotoletta e patate al forno

Primi Piatti (alternative)

Risotto mantecato ai scampi
Risotto mantecato ai scampi e crema di burrata
Risotto scampi zucchine e pistilli di zafferano
Risotto mantecato ai gamberi
Risotto mantecato ai gamberi, julienne di verdure e zafferano
Riso gamberi, Champagne e scaglie di Grana
Riso con gamberi rossi di Sicilia e limone di Amalfi
Risotto mantecato ai gamberi e calamari
Risotto mantecato ai gamberi e pistilli di zafferano
Risotto ai frutti di mare e punte di asparagi croccanti
Risotto Mantecato ai porcini e tartufo e guanciaiale croccante
Risotto Mantecato al radicchio e noci e crema di provola
Risotto con zucchine speck provola affumicata
Risotto con crema di zucchine, menta, basilico e noci
Risotto con asparagi speck e provola
Pici al pomodoro fresco e basilico
Strozzapreti al ragù di carni chianina e tartufo di norcia
Pici con porcini, guanciaiale croccante e fiori di zucca
Ravioli ricotta e spinaci con pachino e pesto di rucola
Ravioli ricotta e spinaci in salsa di pistacchio, tartufo e speck croccante
Ravioli radicchio e noci al monte rosa
Ravioli di burrata con pachino giallo e rosso e basilico
Paccheri di Gragnano con pesce spada, melanzane, pomodori pachino e basilico
Paccheri di Gragnano al sugo di scorfano, olive nere e pomodorini confit
Paccheri di Gragnano con rana n, pescatrice, datterino e basilico
Paccheri di Gragnano al sugo di Astice e basilico
Paccheri ai frutti di mare (gamberi, scampi, cozze e vongole)
Paccheri con ragù di Cernia e pomodoro Pachino
Paccheri con melanzane croccanti, provola e datterini al profumo di basilico
Trofie con ragù di pesce spada, pomodorini e basilico
Trofie con asparagi guanciaiale croccante
Trofie con bisque di crostacei, gamberi rossi e fiori di zucca
Trofie con zucchine speck e provola
Gnocchi di patate al sugo di pomodoro e basilico
Gnocchi di patate con gamberi e pachino
Gnocchi di patate con cozze vongole fiori di zucca e zafferano
Gnocchi con gamberi fiori di zucca e limone

Secondi Piatti (alternative)

Sella di Vitella in salsa delicata al vino bianco

Sella di Vitella in salsa delicata al vino bianco e petali di mandorle tostate

Sella di Vitella cremolata ai funghi Porcini

Filetto di cinta senese ai quattro pepi

Filetto di cinta senese in crosta di pane

Filetto di cinta senese in crosta di pistacchio

Filetto di cinta senese brasato al Chianti

Filetto di manzo al chianti

Filetto di manzo al flambè (costo aggiuntivo)

Mille foglie di filetto con porcini (costo aggiuntivo)

Turbante di Spigola in crosta di patate

Dadolata di pesce Spada su letto di rucola e pomodoro Pachino

Trancio di Salmone in crosta di mandorle al profumo di Zenzero

Trancio di Salmone farcito con bufala al profumo di limone e Zenzero

N.B: i filetti hanno un costo extra di 12 euro a persona da aggiungere al menu scelto

Contorni (alternative)

TPatate al forno classiche

Patate al forno sabbiate (con un pochino di pangrattato)

Nido scarola con pinoli

Verdure croccante al forno (setano,carote,patate

Servizi

Opzionali



Torta della Ricorrenza

Quotazione a richiesta



A close-up photograph of several skewers of meat, likely lamb or beef, cooking on a dark metal grill. Bright orange and yellow flames are visible in the background, creating a warm, appetizing atmosphere. The meat is browned and slightly charred, with some fat visible. The skewers are made of light-colored wood.

Isola della Griglia

Arrosticini su bracieri a vista

12,00 euro a persona

Isola delle Frittatine

Show cooking di frittatine esprese

Le frittatine show-cooking

Frittatine esprese con:

Patate julienne

Cipolla di Tropea

Fiori di zucca

A richiesta anche con:

Lamelle di tartufo nero pregiato

8,00 euro a persona



Angela delle Bombette

Bombette alla crema e al cioccolato fritte a vista
7,00 euro a persona



Crepes Dolci

Crepes esprese preparate a vista con marmellate e nutella
8,00 euro a persona





Cocktail Open Bar

con barman professionista

OPZIONE 1

Open Bar con Barman Professionista e Bancone Bar dedicato

Preparazione e somministrazione di long drink, cocktail nazionali ed internazionali

Quotazione per 50 persone Euro 900 - Quotazione per 100 persone Euro 1200

OPZIONE 2

Open Bar con Barman Professionista e Bancone Bar dedicato

Pre-Selezione di 4/5 cocktail con preparazione espressa

2 ticket euro 18,00 a persona - 1 ticket euro 12,00 a persona



Effetti di Scintille

Fontane calde o fredde

Al taglio torta all'interno o all'esterno

Prezzo a partire da euro 500,00



Animazione Bimbi

Animatori professionisti per l'intera durata dell'evento

Un animatore potrà gestire fino a 10/15 bambini che abbiano lo stesso range di età, in caso di più bambini o di età molto diverse è consigliata la presenza di due o più animatori

N°1 animatore euro 180,00 + iva;

N°2 animatori euro 320,00 + iva;





COTEM

EVENTI