

LA TUA RICORRENZA IN CASCINA

Verderio, Settembre 2017

Come da Vostra gentile richiesta abbiamo preparato alcune proposte in modo che possiate decidere in base alla tipologia di menu, di servizio e di costo. Lo chef è a vostra completa disposizione per decidere insieme il menu che risponde al meglio alle vostre esigenze.

CASCINA LA SALETTE

TIPOLOGIA di SERVIZIO

Aperitivo a buffet con camerieri;
Pranzo/Cena servita a tavola con metodo tradizionale
Tavolo Imperiale in base alla vostra necessità
Tovagliato color bianco
Piatti Bone China
Bicchiere a calice
Posateria in acciaio

Il nostro servizio è impostato seguendo i canoni del servizio da casa elegante d'altri tempi del quale siamo particolarmente orgogliosi, come della qualità della nostra cucina e delle materie prime utilizzate della cui scelta ci occupiamo personalmente.

I prezzi del menù si intendono a persona e Comprensivi di IVA

Menù dell'Orto

Servito a Tavola

Benvenuto dello Chef

Chips di Pane nero con Salmone marinato all'Aneto

*

Fiore di Zucca con Ricotta della Valle, Basilico e Coulis di Pomodoro
Flan alle Verdure di stagione, la nostra fonduta e sbriciolata di Noci

*

Primo a scelta tra

Ravioloni alle Erbe con montato di burro e scaglie di Roncaglione

○

Strozzapreti con Ragù di búrola e cialda di Grana

○

Risotto Acquerello alle Erbe, Brunoise di Verdure e Calamaretti

*

Secondo a scelta tra

Bianco di Orata, crema al Crescione e Millefoglie di Verdure

○

Morbido di Vitello cotto a bassa temperatura, coulis ai frutti di bosco e Patate dello Chef

*

Mousse alle Fragole con croccante al Pompelmo rosa

*

Torta da Cerimonia a Scelta tra

Meringata, Crostata di Frutta Fresca, Chantilly

*

Caffè

*Prosecco Valdobbiadene – Treviso Cantine Treville
Nero Sì Nero D'Avola – Caltagirone Cantine Judeca
Bianco di Fata Insolia Sicilia – Caltagirone Cantine Judeca
Moscato D'Asti – Cantine Borgo San Leo
Acqua minerale gassata e naturale*

Euro 50,00

*Il prezzo sopra esposto è calcolato sulla base di 20 Persone
Esclusiva Location da 50 Persone Adulte paganti
I vini e le Bollicine descritte nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia a persona*

Cascina

LA SALETTE

Menù del Loggiato

Servito a Tavola

Benvenuto dello Chef

Crema di Ceci con Olio EVO e crostini di Polenta

*

Parmigianina di Melanzane con fonduta al Gentile della Valle

Seppiolina ripiena con Quinoa e Piselli su crema di Basilico

*

Bis di Primi a scelta tra

Risotto Acquerello della Cascina con Taleggio e BŪrola

○

Strozzapreti con scaloppata di Polipo e Porri stufati

○

Ravioli all’Affumicato e battuto di Asparagi

○

Nido croccante con stracchino del Curone e vellutata di Zucchine

*

Secondo a scelta tra

Reale di Vitello cotto a bassa temperatura, crema di Patate al Rosmarino e Spinacino in Crudit 

○

Trancio di Salmone al Sale Rosa e spennellata agli Agrumi

*

Mousse alle Fragole con croccante al Pompelmo rosa

*

Torta da Cerimonia a Scelta tra

Meringata, Crostata di Frutta Fresca, Chantilly

*

Caff 

Prosecco Valdobbiadene – Treviso Cantine Treville

Nero S  Nero D’Avola – Caltagirone Cantine Judeca

Bianco di Fata Insolia Sicilia – Caltagirone Cantine Judeca

Moscato D’Asti – Cantine Borgo San Leo

Acqua minerale gassata e naturale

Euro 55,00

Il prezzo sopra esposto   calcolato sulla base di 20 Persone

Esclusiva Location da 50 Persone Adulte paganti

I vini e le Bollicine descritte nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia a persona

Cascina
LA SALETTE

Menù La Filanda

Servito a Tavola

Benvenuto dello Chef

Mousse di Caprino, Erba cipollina e Ciliegino croccante

*

Filettino di Sgombro con salsa al Datterino e Germogli di Soia

Baccalà mantecato con crema di Patata viola e le sue Chips

*

Bis di Primi a scelta tra

Risotto Acquerello con punte di Asparagi e Gambero scottato

○

Strozzapreti della Cascina con ragù d'Anatra al profumo di Aneto

○

Lasagnette alla Barba dei Frati, Ortiche e cremoso di Taleggio del Curone

○

Ravioloni di Ricotta con salsa allo Zafferano e Pistacchi

○

Strozzapreti con Melanzana dolce, fresco di Pomodoro e Basilico Viola

*

Bis di Secondi a scelta tra

Terrina di Coniglio all'Aceto Balsamico e crema di Mais

○

Roast-Beef di Reale e purea di Topinambur

○

Branzino in Crosta di Mandorle con verdure di Stagione

○

Caldo Freddo di Salmone con crema di Porri e Fagiolini saltati al Sesamo

*

Tra i due Secondi

Sorbetto ai limoni della Riviera Ligure

*

Mousse alle Fragole con croccante al Pompelmo rosa

*

Torta da Cerimonia a Scelta tra

Meringata, Crostata di Frutta Fresca, Chantilly

*

Caffè

Prosecco Valdobbiadene – Treviso Cantine Treville

Nero Sì Nero D'Avola – Caltagirone Cantine Judeca

Bianco di Fata Insolia Sicilia – Caltagirone Cantine Judeca

Moscato D'Asti – Cantine Borgo San Leo

Acqua minerale gassata e naturale

Euro 60,00

Il prezzo sopra esposto è calcolato sulla base di 20 Persone

Esclusiva Location da 50 Persone Adulte paganti

I vini e le Bollicine descritte nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia a persona

Per info e Prenotazioni 039 9515548

REV 3/b 2017 02 12

MENU' BAMBINI

Affettati Selezionati Cascina La Salette

Pasta fatta in Cascina Pomodoro e Basilico

○

Risotto alla Milanese

Cotoletta di Pollo e Patatine

Dolce della Casa

25,00€

Coca Cola
Minerali e Naturali

Cascina
LA SALETTE

In aggiunta ai Menù del **Granaio**, dell'**Orto**, del **Loggiato** e della **Filanda**, **Cascina La Salette** Vi propone in abbinamento la possibilità di realizzare uno sfizioso Buffet di Benvenuto per i vostri ospiti prima della degustazione delle portate al Tavolo.

Gran Buffet di Benvenuto

Aperitivo di Benvenuto a Buffet

Brioche Salate ripiene, Focaccia di Recco
Ovetto ripieno
Affettati Selezionati della Cascina
Culatello con Pan Brione
La Nostra Selezione di Formaggi: Gorgonzola con Sedano Bianco e Scaglie di Parmigiano
Mousse di Caprino
Fiori di Zucchina ripieni di Ricotta e Menta
Salmone Marinato con crostone di Pane all'Uva
Verdure in Pastella, Pomodorini Gratin
Ciuffi fritti di Calamari
Mondeghini con pesto di Basilico e crema di Pomodoro
Frittatine della Salette con Verdure di Stagione
Baccalà mantecato con Crostone di Polenta

Alla Buvette

Spumante Prosecco
Cocktail allo Spumante
Cocktail analcolico all'arancio
Acqua minerale naturale e gassata

€ 20,00 per ogni partecipante, minimo 30 partecipanti adulti

Buffet Imperiale di Dolci e Frutta

Cup Cake Glassati

Profitterol ripieni di crema Chantilly

Caprese al Cioccolato

Brownies Bianco alle Nocciole

Cremini al Mascarpone con Frutti di Bosco

Pop Cake alla Sacher

Piramide di Fresca Frutta di Stagione con delizioso Caldo al Fondente

€ 15,00 a partecipante (Minimo 30 Persone)

Cascina
LA SALETTE

MERENDA RICCA A BUFFET

Cosa c'è di meglio di **Cascina La Salette** pronta ad ospitarvi in questa giornata speciale, dove i vostri sensi si lasceranno inebriare dalla caratteristica particolare della location immersa nel verde, tra sale storiche destinate solo a voi ed alla vostra famiglia, dove il palato si lascerà conquistare dai piaceri della cucina italiana con una Merenda particolare.

Aperitivo di benvenuto a Buffet

Brioche Salate ripiene, Focaccia Nera Uvetta e Miele e Focaccia Bianca al Rosmarino
Focaccia di Recco, Quadrotti Pomodoro e Mozzarella
Oveto ripieno all'Erba Cipollina
Affettati Selezionati della Cascina
Selezione di Formaggi della Valle: Gorgonzola con Sedano Bianco e scaglie di Roncaglione
Mousse di Caprino
Fiori di Zucchini ripieni di Ricotta e Menta
Salmone Marinato con carpaccio di Finocchio
Verdure in Pastella, Pomodorini Gratin
Ciuffi fritti di Calamari
Mondeghini con pesto di Basilico e crema di Pomodoro
Frittatine della Salette con Verdure di Stagione

*

Primo a Caldo a scelta tra:

Mezze Penne, pesto di Sedano e polvere di Noci
Risotto Acquerello allo Zafferano con pasta di Salame
Lasagnetta agli Asparagi con Fonduta
Risotto alle Ortiche di Campo
Trofie con Brunoise di Verdure e Joulienne di Calamari

*

Torta da Cerimonia a Scelta tra

Meringata, Crostata di Frutta Fresca, Chantilly

€ 40,00 per gli adulti e di € 25,00 per Bambini < 8 anni

Prosecco Valdobbiadene – Treviso Cantine Treville

Nero Sì Nero D'Avola – Caltagirone Cantine Judeca

Bianco di Fata Insolia Sicilia – Caltagirone Cantine Judeca

Moscato D'Asti – Cantine Borgo San Leo

Acqua minerale gassata e naturale

I vini e le Bollicine descritte nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia a persona

Possibili aggiunte o Specifiche

Piramide di Frutta fresca con caldo al Fondente Euro 5,00

Buffet Imperiale di Dolci Euro 8,00

Servizio dalle ore 16.00 alle 20.00 – extra orario Euro 100,00 ogni ora successiva

Il prezzo sopra esposto è calcolato sulla base di 25 Persone

Esclusiva Location Da Concordare – min 50 ospiti Adulti paganti

Cascina
LA SALETTE

In aggiunta al Menù Merenda, **Cascina La Salette** Vi propone in abbinamento la possibilità di realizzare uno sfizioso Buffet Dolci e di Frutta.

Buffet Imperiale di Dolci e Frutta

Cup Cake Glassati

Profitterol ripieni di crema Chantilly

Caprese al Cioccolato

Brownies Bianco alle Nocciole

Cremini al Mascarpone con Frutti di Bosco

Pop Cake alla Sacher

Piramide di Fresca Frutta di Stagione con delizioso Caldo al Fondente

€ 15,00 a partecipante (Minimo 30 Persone)

Cascina
LA SALETTE

Condizioni Generali

I prezzi sopra esposti comprendono:

- il menù descritto
- i vini e le Bollicine descritte nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia a persona
- Stampa dei Menù
- una coppa di Moscato a persona
- tavoli quadrati e rettangolari con relative seggiole attualmente visibili
- vasellame, cristalleria, posateria, vassoi, e tutto quanto necessario al menu
- locali di Cascina La Salette come da sopralluogo
- iva 10%

Non sono compresi:

- vini e pietanze diverse da quelle descritte (siamo a disposizione per preventivi)
- ulteriori consumazioni oltre a quelle previste
- allestimento addobbi e Decorazioni floreali differenti da quello dello stato attuale
- locali di Cascina La Salette in esclusiva solo per Voi
- e tutto quanto non chiaramente specificato.

Resta inteso che ci riterremo impegnati nei Vostri confronti solo dopo il versamento di una caparra confirmatoria e che sarà indispensabile confermarci almeno sette giorni prima il numero minimo garantito delle presenze, su cui si effettuerà il conteggio finale.

Pagamento: 10% dell'importo complessivo (minimo **euro 200,00**) al momento della prenotazione insieme ai dati a noi necessari per emettere documento fiscale (intestazione, indirizzo, codice fiscale o partita iva), saldo alla data di effettuazione del servizio.

Inoltre siamo in grado di offrirVi i seguenti accessori:

- Personale per intrattenimento Bambini
- Musica dal Vivo
- Decorazione locale con Candele
- Confettata di vari colori per diversi eventi
(rosso per Laurea, rosa o azzurro per Battesimi, tutti colorati e di sapori diversi)
- Open Bar di Liquori e Amari
- Possibilità di pernottamento presso il nostro Residence
- Aperitivo a Buffet e Buffet Imperiale di dolci e frutta possibile solo con minimo 30 persone adulte paganti
- esclusiva location da concordare - minimo 50 ospiti adulti paganti

... siamo a disposizione per qualsiasi necessità

Verderio, settembre 2017

Cascina La Salette