

## LA TUA RICORRENZA IN CASCINA

Verderio, 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**

*Cascina*  
LA SALETTE

## Menù del Granaio

### Servito a Tavola

Benvenuto dello Chef

Bombolone ripieno con crema di Ricotta della Valle e Agrumi

\*

Asparago Gratin con Uovo Mimosa

\*

### Primo a scelta tra

Strozzapreti con crema alle Erbe e scaglie di Roncaglione

○

Risotto Acquerello ai profumi della Cascina mantecato al Caprino

\*

### Secondo a scelta tra

Seppie ripiene al Saraceno con dadolata di Melanzane e specchio di Pomodori

○

Filetto di Maiale con crema di Datteri e Patate vestite

\*

### 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 45,00*

*Il prezzo sopra esposto è calcolato sulla base di 20 Persone*

*Esclusiva Location da Concordare*

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

## 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 Concordare*

*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 Concordare*

*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 Concordare*

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

*Cascina*  
LA SALETTE

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

€ 12,00 per ogni partecipante

## Buffet Imperiale di Dolci

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

€ 8,00 a partecipante (Minimo 20 Persone)

## Piramide di Frutta

Fresca Frutta di Stagione con delizioso Caldo al Fondente  
servito a Buffet

€ 5,00 a partecipante (Minimo 20 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**

<i>Piramide di Frutta fresca con caldo al Fondente</i>	<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Buffet Imperiale di Dolci</i>	<i>Euro</i>	<i>8,00</i>
<i>Servizio dalle ore 16.00 alle 20.00 – extra orario</i>	<i>Euro</i>	<i>100,00 ogni ora successiva</i>
<i>Il prezzo sopra esposto è calcolato sulla base di</i>	<i>25 Persone</i>	
<i>Esclusiva Location</i>	<i>Da Concordare</i>	

*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

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

€ 8,00 a partecipante (Minimo 20 Persone)

## Piramide di Frutta

Fresca Frutta di Stagione con delizioso Caldo al Fondente  
servito a Buffet

€ 5,00 a partecipante (Minimo 20 Persone)

## 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

.... siamo a disposizione per qualsiasi necessità

Verderio, 2017

Cascina La Salette