

# I TUOI EVENTI IN CASCINA

Autunno-Inverno 2021-2022

*Cascina*  
LA SALETTE  
**RISTORANTE**



Anniversario  
Compleanno  
Laurea  
Comunione  
Cresima  
Battesimo



## Menu «Spirulina» 50,00€

*\* minimo 10 persone*



### **Antipasto**

Gamberone Fasciato in Pasta Kataifi, Maionese al Limole e Fiori Eduli  
Crema di Ceci alla menta, Calamari Spadellati Tiepidi

### **Primo Piatto**

Calamarata, Battuto di Gambero, Datterino Fresco

#### **Oppure**

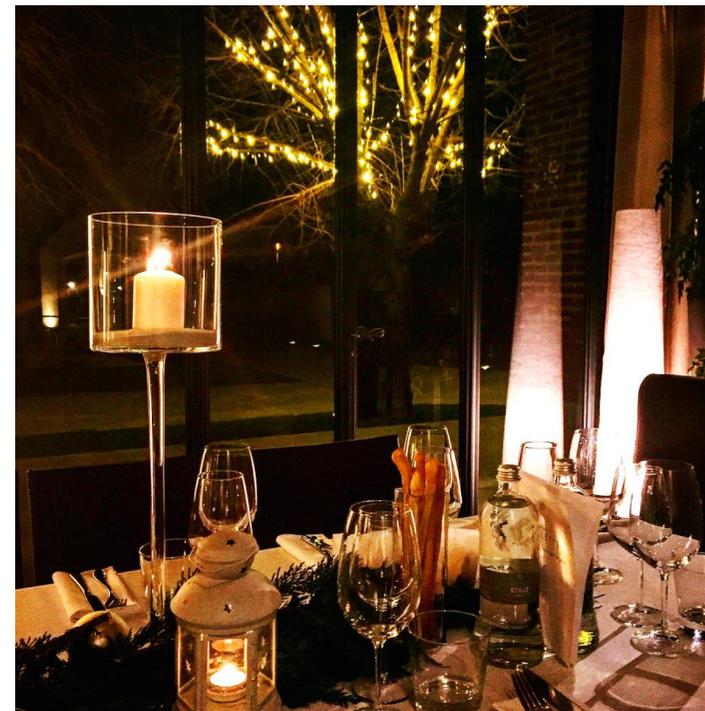
Risotto, Erbe della cascina e Crescenza

### **Secondo Piatto**

Branzino in Crosta di Zucchina, Patate al Forno

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Millefoglie, Diplomatica, Meringata

Caffè



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*

LA SALETTE



## Menu «Rosmarino» 50,00€

*\* minimo 10 persone*



### **Antipasto**

Flan di Zucca e fonduta al Parmigiano 24mesi  
Verticale di Parmigiana e Scamorza fondente

### **Primo Piatto**

Fusillo, Carciofi e Mandorle Tostate

#### **Oppure**

Risotto Taleggio e Pasta di Salame

### **Secondo Piatto**

Sfilacci di Cosciotto, Cialda di Polenta e Patate Saltate

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Millefoglie, Diplomatica, Meringata

Caffè



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*

LA SALETTE



Menu «della Tradizione di TERRA» 47,00€  
*\* minimo 10 persone*



**Antipasto**

Affettati Selezionati del Territorio , Focaccia Sale Rosa e Rosmarino

**Primo Piatto**

Risotto allo Zafferano e Salsiccia croccante

**Oppure**

Risotto ai Funghi Porcini

**Secondo Piatto**

Guancia cotta a Bassa Temperatura e crema di Patate

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Millefoglie, Diplomatica, Meringata

Caffè



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*

LA SALETTE

Menu «della Tradizione di MARE» 47,00€  
*\* minimo 10 persone*

**Antipasto**

Gamberone fasciato con Pancetta, pasta Kataifi, Verdure croccanti, maionese al Limone

**Primo Piatto**

Strozzapreti Polipo e Porri

**Oppure**

Fusillo Napoletano al Nero di Seppia e Calamari saltati

**Secondo Piatto**

Orata in Crosta di Patate e contorno di stagione

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Millefoglie, Diplomatica, Meringata

Caffè



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*

LA SALETTE



# Menu «I Sapori della Cascina» 55,00€

*\* minimo 10 persone*



**La Selezione dei Lievitati fatti in Cascina:** Focaccia di Recco, Focaccia al Rosmarino, Focaccia nera

## **Antipasto di Mare**

Salmone marinato in Cascina e Pan Brioches  
Baccalà Mantecato, Vellutata di Zucca Mantovana, Crumble al timo, Chips di Zucca  
Gamberone fasciato con Pancetta e Pasta Kataifi , maionese al Limone

## **Antipasto di Terra**

Flan di Zucca e crema di Parmigiano  
Sfilaccio di Cosciotto e crostone di Polenta  
Parmigiana di Verdure e Scamorza fondente

## **Primo Piatto**

Risotto, crema di Piselli e fonduta Cacio e Pepe

## **Sorbetto al Limone o Mango**

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Diplomatica, Millefoglie, Meringata

**Caffè**



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*  
**LA SALETTE**



## Menu «IMPERIALE» 62,00€

*\* minimo 10 persone*



**La Selezione dei Lievitati fatti in Cascina:** Focaccia di Recco, Quadrotti Pomodoro e Mozzarella, Focaccia nera

### **Antipasto di Mare**

Salmone marinato in Cascina e Pan Brioches  
Baccalà Mantecato, Vellutata di Zucca Mantovana, Crumble al timo, Chips di Zucca  
Gamberone fasciato con Pancetta e Pasta Kataifi, maionese al Limone

### **Antipasto di Terra**

Flan di Zucca e crema di Parmigiano  
Sfilaccio di Cosciotto e crostone di Polenta  
Parmigiana di Verdure e Scamorza fondente

### **Primo Piatto**

Risotto, crema di Piselli e fonduta Cacio e Pepe

**Secondo Piatto:** Millefoglie di Vitello, con Variazione di Gorgonzola, Patate al forno

**Sorbetto al Limone o Mango**

**Torta da Ricorrenza:** Chantilly, Diplomatica, Millefoglie, Meringata

**Caffè**



*Vini della Nostra Cantina Bianco o Rosso a scelta – nella misura di un quarto di bottiglia a persona  
Flûte di Moscato per la Torta 3€ a persona  
Acqua minerale gassata e naturale*

*Cascina*

LA SALETTE

# PERSONALIZZA IL TUO EVENTO

**Primo Piatto + €5,00 a persone**

**Secondo Piatto + €8,00 a persone**

**Predolce + €5,00 a persone**

Gelato alla Vaniglia, Caramello Salato, Noci caramellate e Cialda

Cuore caldo al Fondente e coulis d'Arancia

Tiramisù della Cascina

Composizione di Frutta di Stagione e Fiordilatte

**Sorbetto + €3,00 a persone**

**CONFETTATA 100,00€**

-Allestimento tavolo confettata e Bomboniere (confetti e bomboniere da voi forniti)



**Torte Personalizzate**



- Chantilly Alta con decorazioni +4euro



- Personaggi e decorazioni in pasta di zucchero da quotare a parte



- DRIPCAKE +6euro



- TARTECAKE +6euro

Cascina  
**LA SALETTE**



# CONDIZIONI GENERALI



**IL MENU BIMBI <8ANNI €35:** Pasta al Pomodoro, Cotoletta di Pollo e Patate, Torta, Acqua Minerale

**IL MENU BIMBI 8-14 ANNI: €40**

## I prezzi sopra esposti comprendono:

- il menù descritto
- i vini descritti nella misura massima complessiva di un quarto di bottiglia 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 sopraluogo
- 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
- Possibilità di pernottamento presso il nostro Residence
- esclusiva location da concordare – minimo 50 ospiti adulti paganti

.... siamo a disposizione per qualsiasi necessità

*Cascina*

---

LA SALETTE