



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

**PER UNA GIORNATA
e UNA VITA di**

AMORE

Cari SPOSI

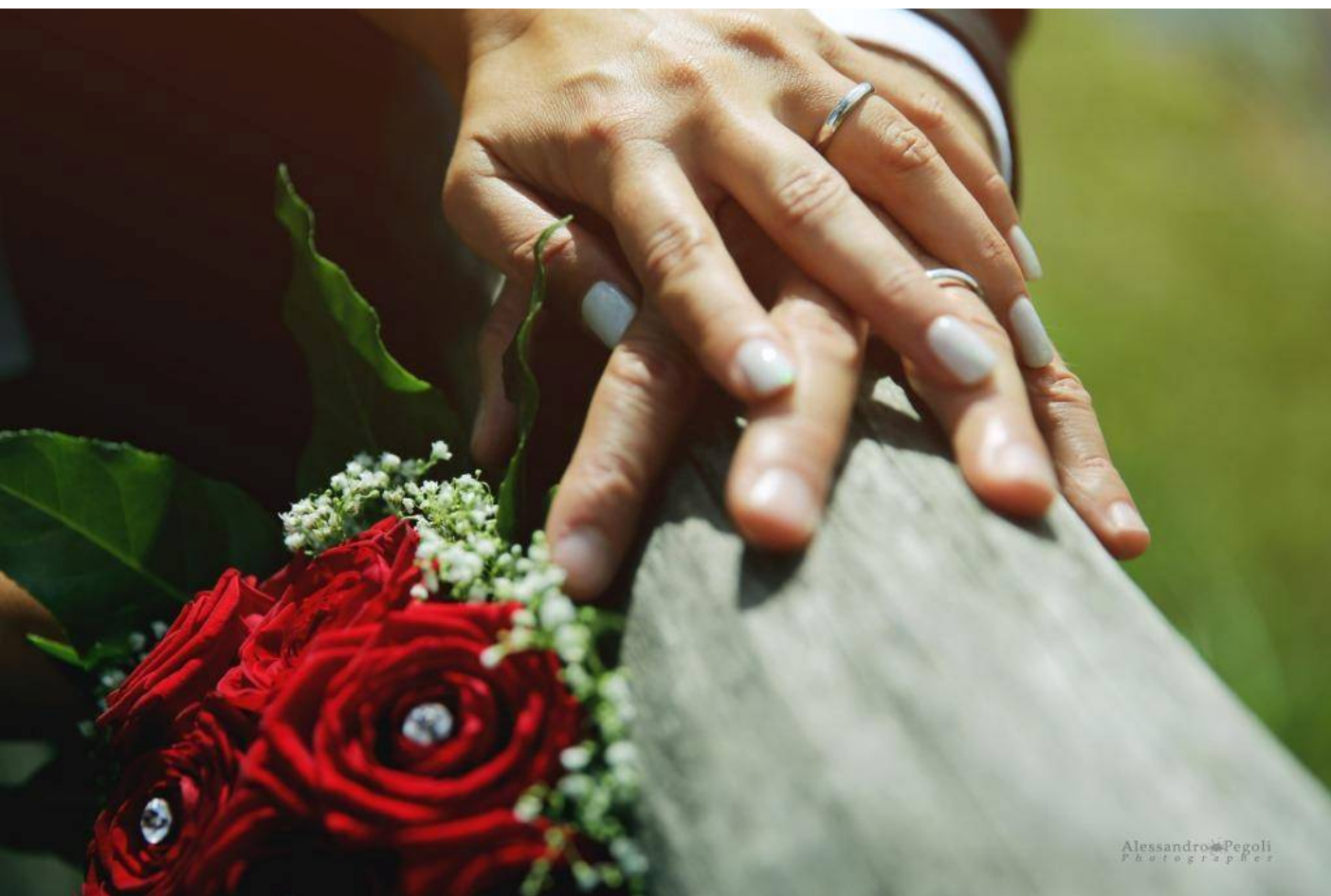
**Cascina Galizia è un'oasi
nella natura del Parco del
Ticino dove realizzare il
vostro matrimonio da sogno**

**La struttura risalente al 1400
ha un ampio parco di oltre 13
ettari perimetrato da acque
sorgive ed affacciato lungo il
naviglio grande in una
posizione fantastica e di
grande bellezza**

**Per il vostro Matrimonio
Country & Chic
proponiamo un servizio di
ristorazione curato
direttamente dal nostro staff
di cucina che valorizza i
prodotti fatti a mano, della
nostra azienda agricola e del
Territorio Lombardo**

**Notti indimenticabili nelle
nostre camere e suites per
un dolce riposo
... al canto delle rane**

CascinaGalizia



**Per un GIORNO INDIMENTICABILE un antico luogo
UNICO e MAGICO nel Parco del Ticino
abitato sin dal XXII secolo a.c. per la sua bellezza
e per l'armonia che infonde in ogni CUORE**



TARANTOLA



CascinaGalizia



**Per la vostra giornata speciale
una bianca SUITES per gli SPOSI
CAMERE per gli OSPITI dove godere del silenzio di una
notte in campagna ... una sobria eleganza vi accoglierà
per vivere il fascino della natura
senza rinunciare ai comfort e alla tecnologia**



CascinaGalizia



**A seguito alcune PROPOSTE di MENU'
Personalizzabili secondo ogni esigenza e gusto!
Nella stagione estiva e nelle belle giornate primaverili ed autunnali
aperitivo ... antipasti a buffet & dolci
serviti sotto gli spaziosi ed ampi portici per godere appieno della bellissima natura circostante**



CascinaGalizia



TARANTOLA

MENU' CLASSICO

Gusto ed eleganza ... per tutte le stagioni

—
Servizio a Buffet

APERITIVO DI BENVENUTO

I MUNDEGHILI caldi di carne della tradizione Lombarda
I CROSTINI con il **PATE'** di Fegato e Cipolla caramellata
La **PIZZA** rustica **POMODORO** e **MOZZARELLA** filante
II GRANA PADANO con uva e noci
Le **VERDURE** calde fritte in pastella

—
Servizio al Tavolo

GLI ANTIPASTI

II FLAN di VERDURE

Fonduta di Taleggio e chiffonade di Porri

—
La **DEGUSTAZIONE** di Salumi
... coppa, pancetta e salame

La Tartare di manzo Limousine con Maionese al lime

—
II **PANE** con le farine del Parco del Ticino

I PRIMI PIATTI

Gli **GNOCCHI** impastati a mano

—
II **RISO CARNAROLI** della Galizia

IL SECONDO

La **CARNE** di Manzo Limousine delle nostre Cascine
Contorno di verdure

I DOLCI

II **SORBETTO** ai frutti della Galizia

—
La **TORTA NUZIALE**

—
Le **BEVANDE**

Le **ACQUE MINERALI** Naturali e Gasate

APERITIVO

Le Bollicine e il Succo analcolico alla frutta con l'Aperitivo
PRANZO e CENA

Il vino **BIANCO CORTESE** e **ROSSO IGT** Oltrepò Pavese sfuso
BRINDISI

II **MOSCATO IGT** e **SPUMANTE BRUT** con la Torta

—
CAFFE' e LIMONCELLO

—
PREZZI MENU' SU RICHIESTA



LAGALIZIA
AGRICOLTURA & TURISMO

CascinaGalizia



MENU' COUNTRY & CHIC

Gusto ed eleganza con un tocco Country ... per chi ama vivere nella natura

Servizio a Buffet

APERITIVO DI BENVENUTO & ANTIPASTO

I Pasticcini di polenta con miele, lardo e confetture

La Selezione di FORMAGGI del territorio

II GRANA PADANO con un frutto di stagione

II GORGONZOLA DOC dolce e cremoso

La DEGUSTAZIONE di Salumi ... coppa, pancetta e salame

II VITELLO nella salsa TONNATA con insalatina verde

La TARTARE di manzo Limousine con Maionese al lime

I piccoli FLAN caldi di VERDURE su crema di taleggio

Le FRITTATINE tiepide con Uova di Cascina

Le VERDURE fritte in pastella

I MUNDEGHILI di carne della tradizione Lombarda

L'incontro di VENERE & ERMES con i colori dell'orto

I CROSTINI con il PATE' di Fegato e Cipolla caramellata

La PIZZA rustica POMODORO e MOZZARELLA filante

La FOCACCIA rustica con Olio del Garda e rosmarino

II PANE con le farine del Parco del Ticino

Servizio al Tavolo

I PRIMI PIATTI

I FAGOTTINI con la CREPELLA stesa a mano

II RISO CARNAROLI della Galizia

IL SECONDO

La CARNE di Manzo Limousine delle nostre Cascine

Contorno di Verdure

I DOLCI

II SORBETTO ai frutti della Galizia

La TORTA NUZIALE & la FRUTTA di stagione

Le BEVANDE

Le ACQUE MINERALI Naturali e Gasate

APERITIVO

Le Bollicine e il Succo analcolico alla frutta con l'Aperitivo

PRANZO e CENA

Il vino BIANCO CORTESE e ROSSO IGT Oltrepò Pavese sfuso

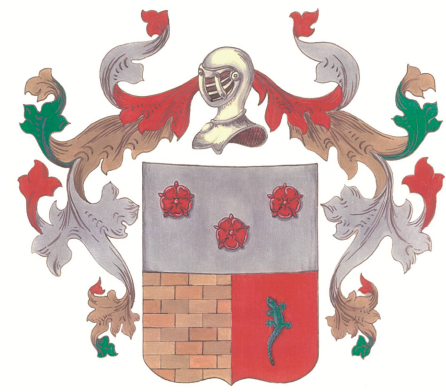
BRINDISI

II MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con la Torta

CAFFE' e LIMONCELLO

PREZZI MENU' SU RICHIESTA

CascinaGalizia



TARANTOLA

MENU' TOP PARTY

Esplosione di Gusto ... per chi vuole stupire

Servizio a Buffet

APERITIVO DI BENVENUTO & ANTIPASTO

I **BIGNE'** con lo **STORIONE** del Parco **TICINO**

Lo **Sushi** di **TROTA** e **Caprino**

I mini **CLUB** di **POLLO** con il **pomodoro** a la **pancetta**

Il **VITELLO** nella salsa **TONNATA** con **insalatina verde**

Il **GORGONZOLA DOC** dolce e cremoso

La **DEGUSTAZIONE** di **Salumi ... coppa, pancetta e salame**

La **TARTARE** di **manzo Limousine** con **Maionese al lime**

I piccoli **FLAN** caldi di **VERDURE** su **crema di taleggio**

Le **FRITTATINE** tiepide con **Uova di Cascina**

Le **VERDURE** fritte in **pastella**

I **MUNDEGHILI** di **carne della tradizione Lombarda**

L'incontro di **VENERE & ERMES** con i colori dell'orto

I **CROSTINI** con il **PATE'** di **Fegato e Cipolla caramellata**

La **PIZZA** rustica **POMODORO** e **MOZZARELLA** filante

La **FOCACCIA** rustica con **Olio del Garda** e **rosmarino**

Il **PANE** con le **farine del Parco del Ticino**

Servizio al Tavolo

I PRIMI PIATTI

La **PASTA** fresca dello **Chef**

Il **RISO CARNAROLI** della **Galizia**

IL SECONDO

La **CARNE** di **Manzo Limousine** delle nostre **Cascine**

o il **Pesce** del **Parco del Ticino**

Contorno di **verdure**

La **degustazione** di **FORMAGGI** del territorio con **confetture**

I DOLCI

La **TORTA NUZIALE**

Il **BUFFET** di **DOLCI ... SORBETTO & FRUTTA**

Le **BEVANDE**

Le **ACQUE MINERALI** **Naturali** e **Gasate**

APERITIVO

Le **Bollicine** e il **Succo analcolico** alla **frutta** con l'**Aperitivo**

PRANZO E CENA

Il **vino BIANCO CORTESE** e **ROSSO IGT Oltrepò Pavese** in **bottiglia**

BRINDISI

Il **MOSCATO IGT** e **SPUMANTE BRUT** con la **Torta**

CAFFE' e **DIGESTIVI**

PREZZI MENU' SU RICHIESTA



LAGALIZIA
AGRICOLTURA & TURISMO

CascinaGalizia



A seguito proposte di scelta
APERITIVI & ANTIPASTI
PRIMI PIATTI
SECONDI con CONTORNO
TORTE NUZIALI & DOLCI
Torta nuziale e dolci



CascinaGalizia



Gli APERITIVI

I CROSTINI

PATE' di fegato e Cipolla caramellata
CAPRINO ed erbe aromatiche
Patè di OLIVE e crema di Caprino

I FRITTI CALDI

VERDURE in pastella
Cubotti di RISO CARNAROLI
MUNDEGHILI di carne

Gli STUZZICHINI VARI

GRANA PADANO con frutta di stagione
PIZZA rustica Pomodoro e Mozzarella
FOCACCIA olio del Garda e Rosmarino



Gli ANTIPASTI

FREDDI

Selezione di FORMAGGI del territorio
GORGONZOLA DOC dolce e cremoso
Quartirolo ROLLS Melanzane Zucchine e Menta
PANNA COTTA Cavolfiore Gorgonzola e Peperone
BIGNE Caprino, pinoli e pesto di Basilico
SPIRALI di Zucchine Caprino Ricotta e Menta
BOCCONCINI Tricolore Formaggio e Verdure
TORRETTA di Melanzane Mozzarella e Pomodoro
GAZPACHO Pomodori Cetrioli e More
FOCACCIA Mozzarella Pesto e Pomodorini
PLUM CAKE Quartirolo Pomodoro e Olive

...

SALUMI nostrani .. Coppa Pancetta e Salame
BIGNE crema di Peperone e Pancetta affumicata
BUN al Prosciutto Toma e salsa Maionese
PASTICCINI di polenta miele, lardo e confetture

...

TARTARE di manzo con Maionese al lime
CARNE SALADA di manzo con
Vitello TONNATO con insalatina verde

...

CLUB di POLLO con pomodoro e pancetta
Spiedini di POLLO Melanzane e pesto di Menta

...

Riso VENERE & ERMES con i colori dell'orto

...

GIARDINIERA in agrodolce
PINZIMONIO di verdure con olio del Garda
POMODORINI caramellati con lampone e sesamo

...

Solo per MENU' TOP PARTY

Tartellette STORIONE e marmellata di limone
BIGNE' STORIONE e crema di Mascarpone
Tartellette di TROTA affumicata e Caprino
TRAMEZZINI di SALMONE e crema di Formaggio

CALDI

SERVIZIO A BUFFET

...

FRITTATINE tiepide con Uova di Cascina
TORTE salate con formaggi di cascina e verdure
Mini BURGER di manzo con crema di Grana

SERVIZIO AL TAVOLO

...

CROSTATINA con macedonia di Verdure e Ricotta
FLAN morbido di Verdure e crema di Toma
TORTINO di Grana Padano con Verdure
TORTINO di Pasta Fillo con Verdure e Ricotta

Decorazioni:

Chiffonade di Porri
CIPS di verdure

Fonduta di Grana Padano o Taleggio

...

COTECHINO di suino in sfoglia di pane

CascinaGalizia

I PRIMI

GNOCCHI di RICOTTA e .. PATATE .. ZUCCA .. BARBABIETOLA

CIPOLLOTTO fresco e caramellato
Crema di POMODORO e basilico
Crema di ASPARAGI e ricotta salata
Pesto al BASILICO .. pomodorini e grana
Pesto di MELANZANE .. pomodorini e ricotta
ZAFFERANO e FIORI di zuccina
PERE e gorgonzola con cialda di speck
BARBABIETOLA salsa al radicchio e vino rosso

...

Pasta di SALAME broccoli e ricotta salata
Gremolada di SALSICCIA e crema di zucca
Pasta di SALAME zafferano e grana padano
Pasta di SALAME broccoli e ricotta salata
SALSICCIA .. PORCINI e grana padano

Le LASAGNE

Zafferano ZUCCHINE e provola
Pesto al BASILICO Fagiolini e Patate
Pesto al BASILICO Pomodorini e provola

...

Ragù Classico di MANZO con grana
Sfilacci di MANZO grana e provola

I FAGOTTINI

con le CREPELLE stese a mano

RICOTTA punte di ASPARAGI e PISELLI
RICOTTA ed ERBE di stagione
RICOTTA e dadolata di verdure colorate
RICOTTA provola e RADICCHIO

...

Fagottini da servirsi su FONDUTA di
Grana Padano .. Taleggio .. Pomodoro
Legumi verdi



I PRIMI

II RISO CARNAROLI

FRUTTI di BOSCO e grana padano
MORE e taleggio di cascina
LAMPONI e crema di gorgonzola
MIRTILLI funghi e grana padano
MELE rosmarino e cialda di speck
PERE e gorgonzola con chiffonade di porri
LIME menta e gelato di grana padano

...

ASPARAGI caprino e scaglie di mandorle
VERDE dell'orto con polvere di Liquirizia
ZUCCHINE fiori di zucca e zafferano
VERDURE novelle e caprino
RADICCHIO vino rosso e grana padano
Crema di ZUCCA e polvere di amaretti
CAVOLO NERO e pancetta croccante
BARBABIETOLA mantecato al caprino

...

Gremolada di OSSOBUCO zafferano e salvia
Gremolada di OSSOBUCO e crema di zucca
Pasta di SALAME zafferano e grana padano
Pasta di SALAME broccoli e ricotta salata
SALSICCIA .. PORCINI e grana padano

...

Solo per MENU' TOP PARTY

TROTA salmonata ed erba cipollina
SALMERINO gorgonzola .. Sedano e mela
STORIONE a fantasia dello chef

I RAVIOLONI

RICOTTA con le ERBE di stagione
RICOTTA erbette e tuorlo d'uovo morbido
da servire
con Burro fuso e Grana Padano

...

BRASATO di MANZO
da servire con Crema di Funghi o Fonduta



CascinaGalizia



I SECONDI

LE CARNI

IL MANZO

ARROSTO al latte

ARROSTO bardato con la pancetta

ARROSTO con salsa al Miele

TASCA farcita con carne e verdure

BRASATO al vino rosso e cacao amaro

STRACCETTI all'aceto balsamico e miele

INVOLTINI Patate Toma e Mortadella

TERRINA di manzo e verdure

TAGLIATA con salsa ai Frutti rossi

BOLLITI Cipolla caramellata e salsa verde

VITELLO TONNATO con Capperi in Fiore

BIANCOSTATO GLASSATO

FRITTI di manzo e .. pollo

150g di MANZO Fonduta di Grana Padano Bacon

croccante e salsa Rosso Pomodoro

...

IL MAIALINO

FILETTO in crosta di nocciole

La CASSOEULA secondo noi

...

IL CONIGLIO

In PORCHETTA con pancetta croccante

...

LA TACCHINELLA

Farcita con la SALSICCIA e le ERBETTE

IL PESCE

PESCI DI ACQUA DOLCE del PARCO

Filetto di TROTA con la sua spuma

STORIONE con scamorza affumicata

I CONTORNI

VERDURE a VAPORE

Caponatina di VERDURE a Julienne

VERDURE GRIGLIATE

PARMIGIANA di VERDURE

INSALATINA di STAGIONE

ROSTI' di VERDURE

CARCIOFI e crema di Patate Viola

Julienne di CAVOLO VIOLA e Senape

BELGA stufata con gocce di miele

CIPOLLOTTI brasati in agrodolce

Terrina di PATATE

Julienne di VERDURINE fritte

PATATE rustiche fritte

PUREE di patate .. Zucca .. castagne ..

...

POLENTA di MAIS



CascinaGalizia



LA TORTA NUZIALE
CHANTILLY CLASSICA
CHANTILLY al CIOCCOLATO
SAINT HONORE'

Decorazioni:
Frutta Fresca e Fiori
Cioccolato Fondente e Bianco

CROSTATE

Decorazioni:
Crema pasticcera & Frutta Fresca

IL BUFFET DI DOLCI

BIGNE' FARCITI

PANNE COTTE

MOUSSE DI CIOCCOLATO

BAVARESI DI FRUTTA

TORTE DA FORNO

SORBETTI DI FRUTTA

IL BUFFET DI FRUTTA

FRUTTA FRESCA

di STAGIONE



CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI per gli SPOSI

Nella presentazione abbiamo illustrato alcune tipologie di menù e molte proposte di piatti perché pensiamo che ogni festa di matrimonio debba essere una festa unica ed esclusiva!

II MENU' CLASSICO prevede:

Aperitivo di benvenuto a buffet con 5 stuzzichini salati
Un antipasto caldo, degustazione di salumi e tartare di carne
Due primi piatti caldi (gnocchi o lasagne e riso)
Un secondo di carne con contorno
Sorbetto & Torta nuziale

II MENU' COUNTRY & CHIC prevede:

Aperitivo di benvenuto
e Antipasto a buffet con 15 stuzzichini salati
Due primi piatti caldi (gnocchi, lasagne, fagottini e riso)
Un secondo di carne con contorno
Sorbetto & Torta nuziale
Frutta fresca

II MENU' TOP PARTY prevede:

Aperitivo di benvenuto
e Antipasto a buffet con 15 stuzzichini salati anche di pesce
Due primi piatti caldi (gnocchi, lasagne, fagottini o ravioloni e riso)
Un secondo di carne o pesce con contorno
Degustazione di formaggi
Torta nuziale
Buffet di dolci ... Sorbetto & Frutta fresca

BEVANDE

Bollicine aperitivo 1 bottiglia ogni 6 persone
Vino sfuso Bianco Cortese e Rosso IGT senza limiti di consumo
Vino Bottiglia Bianco O.P. e Rosso O.P. 1 Bt ogni 4 persone
Calice Moscato e Spumante durante il servizio torta
Caffè e 1 digestivo durante il servizio caffè

II SERVIZIO INCLUDE:

Consulenza agli sposi per tutta la durata dell'organizzazione
Pranzo o cena con prodotti a Km0 dell'azienda agricola e del territorio
Tavoli, allestiti in modo semplice ed elegante, in proporzione agli ospiti
Candeline sui tavoli per il servizio serale
Stampa dei menù sui tavoli del buffet e degli ospiti
Personale di servizio in camicia bianca e grembiule
Allestimento della confettata e angolo bomboniere
Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze, vegetariani o vegani

PREZZI MENU' CERIMONIE a partire da euro 55,00

Per i **BAMBINI**: Età 1- 3 anni EURO 15,00 Età 4-10 anni 50% adulti
Per lo **STAFF** (fotografi, musicisti, animatori,..) il costo è di EURO 48,00
Per invitati al solo taglio torta, brindisi e caffè il costo è di EURO 20,00

I costi indicati possono prevedere un numero minimo di ospiti

CASCINA GALIZIA

Cuggiono - S.P. 127 per Malvaglio
Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0331 87 49 64—Cell. 335 120 51 68

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

Per il PRANZO il servizio si considera terminato entro le ore 19:00

Per la CENA il servizio si considera terminato entro le ore 24:00

Chi desidera rimanere anche dopo gli orari sopra indicati, previa verifica della disponibilità, può farne richiesta all'atto della prenotazione. Supplemento per l'extra orario a partire da euro 400 per ogni ora o frazione di ora; costo comprensivo di occupazione degli spazi riservati per l'evento, personale di sala, acqua e caffè.

Il servizio PRANZO non si potrà estendere oltre le ore 21:00, il servizio CENA oltre le ore 01:00 di notte.

Il pranzo o la cena saranno serviti all'interno della nostra sala ristorante che, in base al numero di ospiti, vi potrà essere totalmente o parzialmente riservata. Nella stagione calda e nelle belle giornate primaverili e autunnali possibilità di servire l'aperitivo e gli antipasti a buffet all'esterno sotto i nostri ampi portici.

Nel costo è incluso un digestivo da servirsi insieme al caffè non è invece incluso un eventuale OPEN BAR per chi lo desidera possibilità di fornire gli alcolici e l'occorrente per i cocktail, a nostra cura rimarrà la sola gestione del servizio di assistenza (ghiaccio, bicchieri e supervisione) costo di tale servizio euro 100 per ogni ora o sua frazione.

Oltre al servizio di ristorazione possiamo offrirvi il servizio di PERNOTTAMENTO e prima colazione presso le nostre accoglienti Camere e Suites

Per le vostre Bomboniere, quale originale idea, possiamo proporvi i nostri prodotti quali riso, confetture, nettari di frutta, miele, biscotti

Si può opzionare una data per un massimo di 15 giorni senza impegno.

Per chi prenota, prima dello scadere dell'opzione, in omaggio il soggiorno nella nostra suite romantica per la prima notte di nozze.

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 20% circa secondo acconto del 30% circa un mese prima della cerimonia Saldo al termine dell'evento direttamente in loco

All'atto della conferma si chiede di fornire un numero abbastanza esatto degli ospiti; il numero definitivo, con indicazione di tipologia TORTA prescelta, BAMBINI con età fino a 4 e 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data dell'evento tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 4 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento

Nella speranza di avervi nostri ospiti in questa occasione speciale!

Valeria & Anna Tarantola con lo staff di cascina Galizia

CASCINA GALIZIA

Cuggiono - S.P. 127 per Malvaglio
Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0331 87 49 64—Cell. 335 120 51 68

CascinaGalizia