



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

APRILE 2019

MENU' CERIMONIE PRANZI FESTIVI (escluso PRANZO PASQUA & PASQUETTA)

ANTIPASTI ASSORTITI

STRUDEL di VERDURE su CREMA di ZAFFERANO

TARTARE di MANZO LIMOUSINE con maionese al Lime
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame
INSALATA RUSSA con le VERDURE Novelle
CROSTINI al PATE'

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMI PIATTI

LASAGNETTA con RADICCHIO e PROVOLA Affumicata

RISO CARNAROLI di nostra produzione mantecato allo SPUMANTE
con MELE ed ERBA Cipollina

SECONDO PIATTO con CONTORNO

BIANCOSTATO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
cotto a bassa temperature alle ERBE FINI
Con PATATE NOVELLE cotte al sale

DOLCI

SORBETTO di FRUTTA

TORTA da Cerimonia

BEVANDE e VINI in Abbinamento

ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA
BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE
MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce

CAFFE'

Costo del pranzo Cerimonia con bevande EURO 45 adulti
Bambini con età inferiore a 10 anni EURO 28

con Prosciutto cotto, Lasagnetta radicchi, Riso mele ed erba cipollina
Biancostato di manzo con contorno, sorbetto e Torta cerimonia

Inizio servizio ore 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala ore 16:30



CASCINA GALIZIA
Cuggiono - S.P. 127 per Malvaglio
Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0331 87 49 64—Cell. 335 120 51 68
info@agriturismolagalizia.it
www.agriturismolagalizia.it



TARANTOLA

CASCINAGALIZIA



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

I PIATTI del MENU' vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio.

La CARNE cucinata proviene primariamente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE nel comune di Robecchetto con Induno. L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali.

Il MENÙ è FISSO e non modificabile.
Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto; quando richiesto all'atto della prenotazione, possiamo sostituire il primo piatto di pasta con una pasta corta rossa o bianca.

La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:
TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca
TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato
CROSTATATA con decorazione di Frutta Fresca

Per CERIMONIE e GRUPPI è sempre necessaria la PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO ,del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

All'atto della conferma si chiede di fornire un numero abbastanza esatto degli ospiti.

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI con età inferiore a 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 almeno 3 giorni di prima della data dell'evento.

CASCINAGALIZIA