



CERIMONIE DI DICEMBRE

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame FORMAGGI del CONTADINO GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE TARTARE di Manzo con Crema di GRANA Padano DOP CROSTINO con PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata INSALATA RUSSA della CASCINA COTECHINO & LENTICCHIE

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

Il nostro RISO CARNAROLI Originale ZAFFERANO e RAGU di OSSOBUCO

SECONDO & CONTORNO

STUFATO di Manzo Limousine delle nostre CASCINE POLENTA di MAIS Macinata a PIETRA

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA DA CERIMONIA Decorazione di Frutta

BEVANDE e VINI in Abbinamento

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA
VINO BIANCO e ROSSO da TAVOLA
CALICE di MOSCATO e SPUMANTE con il DOLCE
CAFFE'

BIMBI fino a 10 anni

Antipasti assortiti, Pasta corta al Ragù o Bianca, Manzo come gli adulti Gelato e Torta

BIMBI fino a 4 anni

Prosciutto cotto, Pasta corta, Gelato e Torta

VARIAZIONI per INTOLLERANZE alimentari e VEGETARIANI

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15 TERMINE SERVIZIO E DISPONBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30 CENA: Arrivo ospiti in orario da convenire secondo disponibilità

COSTI MENU' come INDICATO nella PAGINA SUCCESSIVA

CascinaGalizia





INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15 TERMINE SERVIZIO E DISPONBILITA' SPAZI ORE 16:30

CENA: Arrivo ospiti in orario da convenire secondo disponibilità

COSTO MENU' con TORTA e BEVANDE

EURO 55 a persona EURO 40 Bimbi fino a 10 anni EURO 25 Bimbi da 1 a 4 anni

La TORTA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra: TORTA CHANTILLY classica con decorazione di Frutta Fresca CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Per il menù delle CERIMONIE
è necessaria la PRENOTAZIONE con un ACCONTO del 30%

L'acconto versato non è rimborsabile, in caso di motivate ragioni, comunicate con un preavviso di almeno 3 giorni, potrà essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

II MENÙ E' FISSO

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari vegetariane o vegane. Della presenza di tali persone si chiede di darne preventiva comunicazione per le opportune modifiche al menù.

Il numero definitivo degli ospiti

con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta eventuali BAMBINI con età fino a 4 e fino a 10 anni persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI VEGETARIANE o VEGANE

sarà da confermare almeno 7 giorni prima

della data del pranzo o della cena tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con un anticipo di almeno 3 giorni.

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.
Possibilità di riservarvi un tavolo nelle nostre sale interne
e nella bella stagione all'esterno sotto i portici
(scelta da effettuare la momento della prenotazione)

Oltre al servizio di ristorazione confezioniamo BOMBONIERE con i nostri prodotti agricoli quali: riso, confetture, succhi, ...

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