



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE DI LUGLIO

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame
FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARPACCIO di Manzo con SENAPE in grani

CROSTINO con Crema di CAPRINO e TAPENADE

PAPPA al POMODORO e BASILICO

FRITTATA con ZUCCHINE e MENTA

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

Il nostro RISO CARNAROLI Originale
POMODORO, STRACCIATELLA e MELANZANA

SECONDO & CONTORNO

ROAST BEEF di Manzo Limousine delle nostre CASCINE
CAVOLO CAPPUCCIO rosso e YOGURT

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 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 DISPONIBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30

CENA: Arrivo ospiti in orario da convenire secondo disponibilità

COSTI MENU' come INDICATO nella PAGINA SUCCESSIVA

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15
TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITÀ 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 al momento della prenotazione)

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



TARANTOLA

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