



# *Wedding Open Day*

Agriturismo La Galizia

SP 127, Cuggiono (MI)

---

DOMENICA 12 GENNAIO

---

dalle 10:00 alle 19:00

L'evento è gratuito. Registrati per partecipare!

**A SEGUIRE CENA DI DEGUSTAZIONE PER I FUTURI SPOSI**

Per info: [info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it) | Valeria: 335 1205168 | Raffaella: 331 7433936

Scopri come riservare un posto per partecipare al nostro *Wedding Open Day*

Non perdere l'occasione di conoscere la nostra Location,  
preziosi partner del settore wedding e ricevere una consulenza!

L'evento include:

*Registrazione:* raccolta dati e presentazione della location

*Welcome:* drink di benvenuto

*Foto di Benvenuto:* metti in posa nel nostro angolo photobooth

*Wedding Inspiration:* avrete la possibilità di conoscere preziosi collaboratori  
che contribuiranno a rendere unico e indimenticabile il vostro matrimonio

*Angolo Goloso:* ad accompagnarvi in ogni momento un delizioso aperitivo e  
un assaggio di piccola pasticceria

L'evento è gratuito: registrati per partecipare!

**REGISTRAZIONE dalle ore 10:00 - FINE PRIMA PARTE EVENTO ore 19:00**

A seguire alle ore 19:00

*Cena di Degustazione:*

riserva un posto a tavola per assaggiare i piatti di gusto e raffinati  
della nostra cucina

Cena di Degustazione con aperitivo e bevande su prenotazione  
al costo di 45€ a persona

*Scopri sotto il menù*

Contattaci per maggiori informazioni:

 [info@agriturismolagalizia.it](mailto:info@agriturismolagalizia.it)

 Valeria: 331 1205168

## **APERITIVO A BUFFET**

### **II MANZO LIMOUSINE DELLA GALIZIA**

Mondeghili di Carne della tradizione  
Tartare di Manzo con maionese allo zenzero  
Mini Club Sandwich con Punta di petto, Senape, Cipolla  
Crostini Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Mini Hamburger di Manzo con fusa di Zola  
Manzo nella Salsa Tonnata su letto di Insalata

### **I LATTICINI**

Toma con Latte di Cascina e Confetture  
Grana padano DOP con Miele e Frutta  
Gorgondola DOP Dolce  
Gorgonzola DOP Naturale

### **IL SUINO**

Salame Nostrano al taglio  
Coppa , Pancetta, Lardo con Giardiniera in agrodolce  
Prosciutto Crudo stagionato a Parma  
Bignè con Mousse di Mortadella e Pistacchio

### **ANGOLO VEGETARIANO**

Torta Salata alla Zucca e Ricottina fresca  
Verdure Fritte in pastella  
Croissant Salati con Carpaccio di Verdure e Caprino  
Polpette di Cavolfiore e Broccolo

### **I LIEVITATI**

Pizza rustica Pomodoro e Mozzarella  
Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

12 GENNAIO 2024

**CENA DEGUSTAZIONE**

## CENA A PLACEE

### LE PASTE fatte a mano

FAGOTTINO ricotta, Erbe di campo, fusa di Grana Padano e Zafferano

LASAGNETTA di Patate, Zucca, Cavolo Nero, Bitto

### IL RISO CARNAROLI Az.Agricola LA GALIZIA

BARBABIETOLA, Caprino, Chips di Patata Viola

CASTAGNE affumicate al Rosmarino, Fusa di Prà di Russ, Gel di Cachi

### LA CARNE del nostro Allevamento di Bovini razza Limousine

TAGLIATA di Manzo, Patate, Verdure dell'orto spadellate, Fondo Bruno

ARROSTO di Manzo bardato con Fichi secchi ed Uvetta,

Purè di Carote al Cardamomo, Funghi spadellati

### VEGANO E VEGETARIANO

RING di RAPA, Finocchio, Cialda di Riso nero, Citronette di Arancia, Melograno

A SCELTA: 1 Pasta, 1 Riso, 1 Secondo di Carne o Vegetariano

Scelta da effettuare al momento della prenotazione

## BUFFET DI DOLCI

SORBETTO con la Frutta della Cascina

TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta e Fiori

CROSTATA di Frutta

MINI PASTICCERIA

DOLCI AL CUCCHIAIO

12 GENNAIO 2024

CENA DEGUSTAZIONE

## **IL BAR**

### **APERITIVO**

Aperol SPRITZ

BOLLICINA Metodo Charmat O.P.

Bevande ANALCOLICHE alla Frutta

ACQUA Minerale Naturale e Gasata

### **CENA A PLACEE**

VINO ROSSO Oltrepò Pavese

VINO BIANCO Oltrepò Pavese

### **DOLCE**

MOSCATO OLTREPO' PAVESE

BOLLICINA Metodo Charmat O.P.

### **CAFFE'**

12 GENNAIO 2024

# CENA DEGUSTAZIONE

## SPECIFICHE SUL SERVIZIO

**DATA: domenica 12 GENNAIO**

**LUOGO: CASCINA GALIZIA - SALA AIRONE**

**ORARI CENA DEGUSTAZIONE:**

**ore 19:00APERITIVO A BUFFET**

**ore 20:00 CENA SERVIZIO AL TAVOLO**

**ore 21.30 BUFFET DOLCI**

**MENU' proposto a:**

**Euro 45 a persona**

**BEVANDE INCLUDE**

**E' necessaria la prenotazione**

## **CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA':**

I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio.

Le **produzioni agricole** sono **attuare in modo sostenibile** prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La **carne** cucinata proviene dal **nostro allevamento di Bovini razza**

**Limousine** sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno poste all'interno della **Valle del Parco del Ticino**.

L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali. Il **Riso Carnaroli** proposto nel menù viene da noi coltivato nel **Parco Agricolo Sud Milano**. Verdure, latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

12 GENNAIO 2024

**CENA DEGUSTAZIONE**













