



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE DI MAGGIO

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 Maio all'Erba Cipollina

MUNDEGHILI di CARNE della NONNA

FRITTATA Cipollotto e Fontina

PLUMCAKE Pomodoro Secco e Carciofo

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

RISO CARNAROLI Originale alle ORTICHE di Campo

Fusa di Formaggio di Valtellina CASERA DOP

SECONDO & CONTORNO

BIANCOSTATO Laccato di MANZO LIMOUSINE

delle nostre CASCINE

ERBETTE Rosse e Verdi spadellate

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA DA CERIMONIE

con 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, Biancostato
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

CascinaGalizia



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI

E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15
TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' 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 7 giorni, potrà
essere utilizzato quale voucher per altre occasioni.

IL MENÙ E' FISSO

Variazioni vengono effettuate solo per persone
con intolleranze o problemi alimentari vegetariiane 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

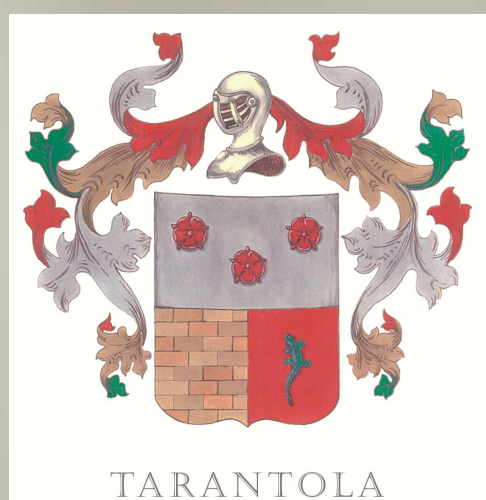
e nella bella stagione all'esterno sotto i portici

(scelta da effettuare la momento della prenotazione)

Oltre al servizio di ristorazione

confezioniamo BOMBONIERE con i nostri prodotti agricoli

quali: riso, confetture, succhi, ...



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