



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE e FESTE di OTTOBRE

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARNE SALADA di MANZO con CAVOLO VERZA

FAGIOLI dell'UCCELLETTO

POLENTA con SALSICCIA e TOMA

MUNDEGHILI di CARNE della Tradizione

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

Il nostro RISO CARNAROLI originale

MELE e SPECK

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ARROSTO di MANZO Limousine

Allevato nelle nostre Cascine

PURE' di PATATE e ZUCCA

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA da CERIMONIA

Decorazione di Frutta Fresca

BEVANDE e VINI

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA

VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE

MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il Dolce e CAFFE'

Prezzi MENU'

EURO 55 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 40

Antipasti assortiti, Pasta corta al ragù o bianca, Secondo adulti e Dolci

BIMBI fino a 4 anni EURO 25 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Dolci

Digestivi, Amari e Grappe a partire da EURO 4

Il MENU' con BEVANDE viene servito su 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

Termine servizio e disponibilità spazi ore 23

Variazioni per intolleranze alimentari o menù vegetariani

CascinaGalizia



LAGALIZIA

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 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.

Verdure, Latticini, salumi e vini provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglio gusto nel piatto.

Il MENÙ è FISSO

Variazioni vengono effettuate 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.

Varianti per vegetariani - antipasti: assortimento formaggi, giardiniera, uovo con maio, crostino cipolla, pinzimonio, lenticchie, mundeghili di verdure - secondo: toma fondente con polenta di mais

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.

Il numero definitivo degli ospiti con indicazione di:

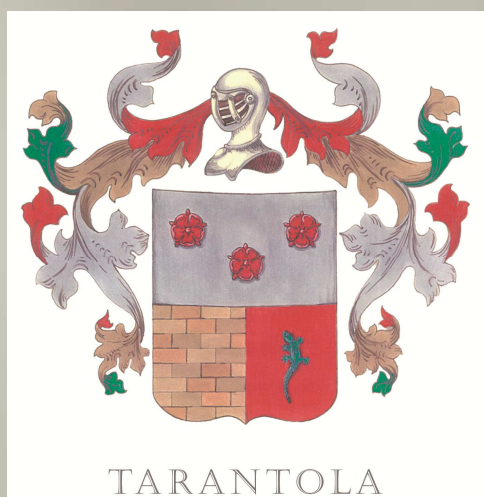
eventuali BAMBINI con età fino a 10 anni
persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI
VEGETARIANE o VEGANE

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.

Alla sera termine servizio entro le ore 23.



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