



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE DI MARZO 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 Maionese alla Pimpinella
CROSTINO di PANE CAVOLO NERO e LARDO
MUNDEGHILI di CARNE su CREMA di BROCCOLO
FRITTATA CAROTE e PORRI

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

Il nostro RISO CARNAROLI Originale
RAGU' Bianco e Crema di BROCCOLI

SECONDO & CONTORNO

ARROSTO di Manzo Limousine delle nostre CASCINE
Brasato in Padella
PISELLI e CAROTE

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, Ossobuco di manzo
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.

IL 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, ...

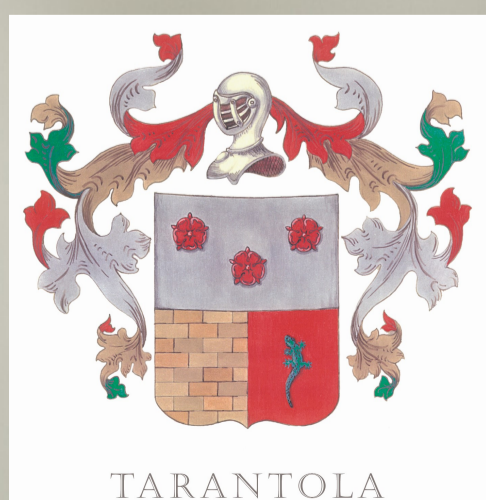
CASCINA GALIZIA

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



TARANTOLA