

**Per Natale
Regala i Prodotti
di Cascina Galizia o un
Soggiorno
da noi!**



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

DICEMBRE 2019

MENU' PRANZI & CENE FESTE NATALIZIE

Antipasti

FLAN di VERDURE su FONDUTA di TALEGGIO

**COTECHINO di SUINO in CROSTA su CREMA di LENTICCHIE
SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame
CROSTINI al PATE' di Fegato e Cipolla Caramellata**

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

**GNOCCHETTI di PATATE e RICOTTA
con crema di Grana Padano e Radicchio**

**Il nostro RISO CARNAROLI con le PERE
Timo limonato e crema di Gorgonzola dolce DOP**

Secondo Piatto con Contorno

**BRASATO di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
con Cacao amaro e POLENTA Gialla di Mais**

Dolci

SORBETTINO di FRUTTA

PANETTONE della Tradizione con crema UOVA e MASCARPONE

BEVANDE e VINI in Abbinamento

**ACQUA MINERALE NATURALE e GASATA
BIANCO CORTESE e ROSSO IGT OLTREPO' PAVESE
MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce
CAFFE'**

Costo del menù con bevande EURO 40 adulti

Bambini con età fino a 10 anni EURO 22 - <4 anni EURO 16 (2 portate)

Costo del menù SENZA bevande EURO 32 adulti

Bambini con età fino a 10 anni EURO 20 - <4 anni EURO 15 (2 portate)

SABATO SERA supplemento di EURO 3 a PERSONA

Il MENU' viene servito con un numero MINIMO di 20 ospiti adulti

MENU' NON VALIDO IL 25, 26 E 31 DICEMBRE



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



CascinaGalizia



L'AGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

INFORMAZIONI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO:

Inizio servizio H 12:30-13:00

Termine servizio e disponibilità sala H 16:00-16:30

CENA:

Inizio servizio dalle H 19:30-20:30

Termine servizio e disponibilità sala H 23:30-24:00

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 primariamente 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.

Il MENU' è fisso e viene proposto solo per gruppi di almeno 20 persone adulte, modifiche possono essere apportate solo per gruppi molto numerosi quando richiesto contestualmente alla conferma di prenotazione. Variazioni vengono anche effettuate per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane. **Per gruppi con numero di persone inferiore a 20 supplemento di EURO 3.**

Il menù dei bambini è uguale a quello degli adulti ad esclusione dell'antipasto; quando richiesto all'atto della prenotazione, possiamo sostituire il primo piatto di pasta con una pasta corta rossa o bianca.

Con un supplemento è possibile far precedere il pranzo o la cena con un APERITIVO leggero di BENVENUTO con BEVANDE ANALCOLICHE e LEGGERMENTE ALCOLICHE alla FRUTTA e qualche stuzzichino salato.

La PRENOTAZIONE deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

All'atto della conferma si chede di fornire un numero abbastanza esatto degli ospiti. **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 dell'evento**, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate almeno 3 giorni di prima della data dell'evento.

CascinaGalizia