



**La Galizia è:
BOTTEGA AGRICOLA
CON
CESTI E REGALI NATALIZI
CAMERE CON COLAZIONE
RISTORANTE**



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

NOVEMBRE 2019

MENU' PRANZI & CENE CERIMONIE & FESTE

Antipasti

FLAN di BROCCOLI su fonduta di Grana Padano

TARTARE di MANZO Limousine

Degustazione di SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

CROSTINI di PANE con PATE' di Fegato

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

Primi Piatti

LASAGNETTA con sfilacci di MANZO e PROVOLONE Valpadano

**Il nostro RISO CARNAROLI con Radicchio
riduzione di Vino rosso e fonduta di Taleggio**

Secondo Piatto con Contorno

**BIANCOSTATO glassato di MANZO LIMOUSINE delle nostre Cascine
con Julienne di CAVOLO VIOLA saltato e Senape antica**

Dolci

SORBETTINO di FRUTTA

TORTA da CERIMONIA con decorazione Frutta Fresca

BEVANDE e VINI in abbinamento

ACQUA MINERALE naturale e gasata

VINO BIANCO CORTESE e ROSSO IGT Oltrepò Pavese

Spumante BRUT e MOSCATO con il dolce

CAFFE'

Prezzi MENU' CERIMONIA con BEVANDE

EURO 45 a PERSONA - BIMBI fino a 10 anni EURO 28

BIMBI 2-4 anni EURO 16 con menù ridotto 2 portate

**PRANZO: inizio servizio H 13:00 - Termine servizio e disponibilità sala H 16:30
CENA: inizio servizio dalle H 19:30 - Termine servizio e disponibilità sala H 23:30**

E' sempre richiesta la prenotazione, accompagnata da un acconto e indicazione della presenza di bambini, persone con intolleranze alimentari, vegetariane e vegane



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



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 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 MENÙ è FISSO e non modificabile.

Variazioni vengono effettuate solo per persone con intolleranze o problemi alimentari, vegetariane o vegane.

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.

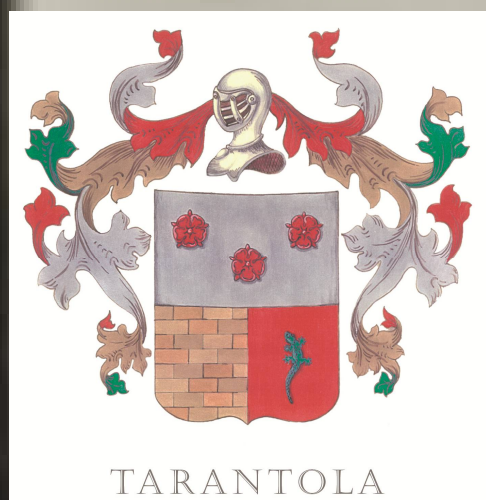
La TORTA da CERIMONIA viene preparata dai nostri cuochi e potrà essere da voi scelta tra:

TORTA CHANTILLY con decorazione di Frutta Fresca
TORTA CHANTILLY con scaglie di Cioccolato
CROSTATA con decorazione di Frutta Fresca

Il menù delle CERIMONIE e FESTE viene proposto solo su PRENOTAZIONE che deve essere accompagnata da un ACCONTO, del 30% circa, da effettuare mediante Bonifico bancario o recandovi presso Cascina Galizia.

Escluso il pranzo delle domenica, per il quale non ci sono limiti di numero, il menù degustazione delle Cerimonie e Feste viene proposto solo a gruppi con almeno 12 ospiti adulti; per gruppi di numero inferiore ci riserviamo di poter richiedere un supplemento

Il numero definitivo degli ospiti, con indicazione di: TIPOLOGIA TORTA prescelta, eventuali BAMBINI, 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.



TARANTOLA

CascinaGalizia

