



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

GENNAIO

MENU' CERIMONIE con TORTA & BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

INSALATA RUSSA

TARTARE di MANZO e Maio al Lime e Zenzero

COTECHINO su letto di LENTICCHIE

CROSTONE di PANE

PATE' di FEGATO e CIPOLLA Caramellata

PANE con le farine dei campi del PARCO TICINO

PRIMO PIATTO

RISO CARNAROLI alla ZUCCA

Crema di Gorgonzola e Amaretti

SECONDO PIATTO con CONTORNO

ARROSTO di MANZO LIMOUSINE

delle nostre CASCINE

PUREA di PATATE Broccoli e Carote glassate agrodolci

Dolci

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA con Decorazione di Frutta

BEVANDE e VINI in Abbinamento

ACQUA MINERALE NATURALE E GASATA

BIANCO CORTESE e ROSSO IGT SFUSO OLTREPO' PAVESE

MOSCATO IGT e SPUMANTE BRUT con il dolce

CAFFE'

Prezzi MENU'

EURO 50 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 35

Salumi nostrani, Pasta corta o risotto, Straccetti di manzo e Dolce
BIMBI fino a 4 anni EURO 20 - Prosciutto cotto, Pasta corta e Gelato
Digestivi, Amari e Grappe da EURO 4

Il MENU' con TORTA e BEVANDE viene servito su PRENOTAZIONE

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 dalle ore 18,30-19.00

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

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

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

E' sempre necessaria la PRENOTAZIONE che, per gruppi deve essere accompagnata da 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 inferiore a 10 anni, persone con INTOLLERANZE ALIMENTARI, VEGETARIANE o VEGANE, **sarà da confermare almeno 7 giorni prima della data del pranzo**, tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con un anticipo di almeno 2 giorni.

**ACCESSO ALLA STRUTTURA
E SUDDIVISIONE TAVOLI
COME DA PRESCRIZIONI ANTI-COVID**

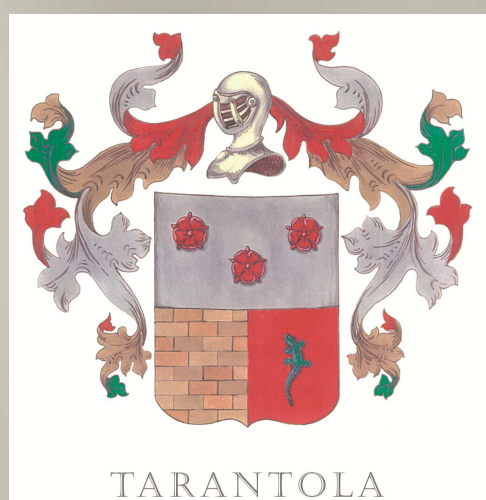
CASCINA GALIZIA

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