



LAGALIZIA

AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE di DICEMBRE

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

INSALATA RUSSA

TARTARE di MANZO e Maio 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 allo ZAFFERANO

Ragù di OSSOBUCCO e Gremolada

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 da Cerimonia

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'

Prezzi MENU'

EURO 50 a persona

BIMBI fino a 10 anni EURO 35

Prosciutto cotto, Pasta corta o risotto, Arrosto 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 13.00

TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' SPAZI ORE 16:00-16:30

CENA: Arrivo ospiti dalle 19.00 ed entro le 19.30

PARTECIPAZIONE OSPITI e suddivisione TAVOLI come da protocolli ANTI-COVID
Per intolleranze alimentari o menù vegetariani si chiede di darne comunicazione

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
CROSTATATA con decorazione di Frutta Fresca

Il servizio ha una durata di circa 3 ore.

Per il menù con TORTA e BEVANDE è sempre necessaria la PRENOTAZIONE 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: TIPOLOGIA TORTA prescelta
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 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.

**GLI OSPITI SONO TENUTI AD ACCEDERE ALLA STRUTTURA E FRUIRE DEI SERVIZI
NEL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI ANTI-COVID**



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