



LAGALIZIA
AGRICOLTURA & TURISMO

CERIMONIE DI APRILE

MENU' con TORTA e BEVANDE

ANTIPASTI ASSORTITI

SALUMI NOSTRANI ... Coppa, Pancetta e Salame

FORMAGGI del CONTADINO

GIARDINIERA di VERDURE in AGRODOLCE

CARPACCIO di MANZO con Maionese alla Pimpinella

TORTA SALATA con Porro e Cavolo Nero

FARINATA di Ceci e Rosmarino

CROSTINO con Zola e Sadano

PANE con le Farine dei Campi del PARCO TICINO

PRIMO

RISO CARNAROLI Originale Az.Agr.La Galizia

PECORINO, PEPE e PANCETTA

SECONDO & CONTORNO

Biancostato di MANZO LIMOUSINE delle nostre CASCINE

Cotto a Bassa Temperatura

COSTE Colorate Spadellate

DOLCI

SORBETTO ai FRUTTI della GALIZIA

TORTA DA CERIMONIE

con 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

Secondo come adulti

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

CascinaGalizia



INFORMAZIONI

E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PRANZO: Arrivo ospiti dalle 12.45 ed entro le ore 13.15
TERMINE SERVIZIO E DISPONIBILITA' 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

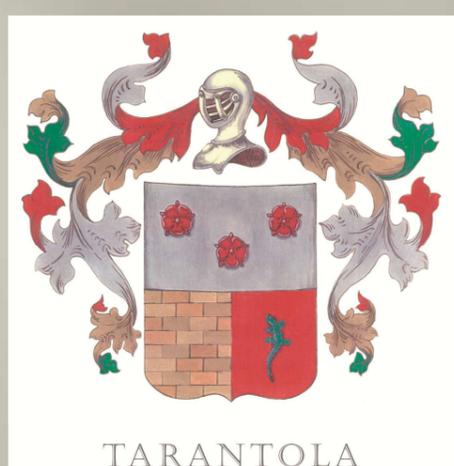
tale numero sarà ritenuto valido ai fini del pagamento
anche in caso di defezioni dell'ultimo momento
non comunicate con un anticipo di almeno 3 giorni.

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, ...



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