



MENU DELLA TRADIZIONE

Aperitivo di benvenuto e finger food;

Selezione di salumi della Cascina;

Maccheroncino al torchio, ragù di salsiccia, basilico e Pecorino;

Morbido di vitello con polenta;

Torta a scelta da pasticceria;

Caffè

70 a persona

Acque minerali e vini inclusi (Vino rosso il Poggio, Vino bianco il Poggio) Su prenotazione spumante con la torta.

MENU DI TERRA

Aperitivo di benvenuto e finger food;

Selezione di salumi della Cascina

Risotto al basilico, trota e cream fraiche;

Gnocchi di patate, cipollotto, nocciole e fonduta di Branzi;

Picanha alla brace, patate e chimichurri;

Torta a scelta da pasticceria;

Caffè

78 a persona

Acque minerali e vini inclusi (Vino rosso il Poggio, Vino bianco il Poggio). Su prenotazione spumante con la torta



TORTE COMPRESE

(Si prega di comunicare la scelta almeno una settimana prima dell'evento con la specifica della scritta che si vuole sulla torta)

Crostata con crema pasticcera di frutta fresca / solo frutti di bosco / solo fragole

Crostata base marmellata e frutta fresca / solo frutti di bosco / solo fragole

Pan di spagna e crema chantilly/ crema pasticcera con frutta fresca / gocce di cioccolato / frutti di bosco

Meringata

Millefoglie

Sacher torte

La pasticceria a cui ci affidiamo è la pasticceria Crippa di Almenno San Bartolomeo.

Pagina Instagram

@pasticceria_fabrizio_crippa

Il ristorante non si occupa dei vostri allestimenti e delle confettate.

Dovete provvedere voi stessi o chi per voi alla preparazione degli stessi e a preparare i confetti nei vari vasi, disporre le bomboniere ecc.

In caso venga fatto dal nostro personale sarà previsto un costo extra di euro 50,00.



TERMINI E CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE e CONFERMA

Il menu scelto deve essere uguale per tutto il tavolo e tutti i commensali.

In caso di intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di comunicarlo in modo tempestivo per poter attuare delle variazioni. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, che vi fornirà la lista completa degli allergeni a cui corrispondono i numeri indicati in menu

Menu Bambini Ridotto:

Ovvero lo stesso menu degli adulti con mezze porzioni. Tradizione euro 58,00 / Terra euro 68,00

Menu Bambini:

-piatto di salumi / pasta corta al pomodoro/ cotoletta con patate / dessert a 35€ cad.

Solo per i bimbi dagli 0 ai 3 anni è possibile scegliere un solo piatto al momento; gli altri bimbi possono prendere o il menu adulto ridotto o il menu bimbo qui sopra riportato.

Conferma tramite versamento di € 10,00 a persona (inclusi i bambini) direttamente alla reception. In caso vogliate procedere con bonifico bancario vi preghiamo di comunicare tramite email al nostro indirizzo cascinabelvedi1@gmail.com con Veronica in modo che vi possa fornire tutte le informazioni necessarie.

Vi informiamo che nulla ricevendo da parte Vostra a conferma con quanto richiesto automaticamente ci riterremo liberi da ogni accordo preso in precedenza.

Entro la settimana precedente l'evento dovrà essere confermato il numero minimo garantito di partecipanti alla cerimonia. Questo sarà il numero minimo di menu che saranno in ogni caso addebitati e che dovranno essere pagati a fine evento.

Il saldo potrà essere fatto in contanti o con carta di credito. Non si accettano assegni o carte di credito American Express e bonifico bancario come metodo di pagamento per il saldo. In caso di fattura prego vogliate fornirci tutti i dati necessari alla corretta emissione della stessa (compreso codice SDI).

N.B. LA SALA DA PRANZO DOVRA' ESSERE LIBERATA ENTRO E NON OLTRE LE ORE 17:00 QUALORA FOSTE OSPITI A PRANZO.

CLA.MI.GI. s.r.l. – Via Belvedere,4 – 24010 Ubiale Clanezzo (BG)
Tel/fax +39 035 641725 Cell 3498854739
P. IVA E C. FISC. 03180560165
cascina.belvedi@libero.it
www.cascinabelvedi.it