



Menu della Tradizione

Piccolo entrée di benvenuto

Antipasto tipico con selezione di salumi della Cascina e sfizi vari

Lasagnetta, radicchio, Taleggio, arance e olive nere

Manzo all'olio con polenta

Panettone con salsa al mascarpone

50,00 € a persona, compreso acqua e caffè. Vino escluso

55,00 € a persona, compreso acqua, caffè e vino della casa inclusi.

In caso vogliate lo spumante con il dessert siete pregati di farlo presente in fase di prenotazione e saranno poi conteggiate le bottiglie consumate.

Menu terra

Piccolo entrée di benvenuto

Antipasto tipico con selezione di salumi della Cascina e sfizi vari

Risotto timo, capriolo e frutti di bosco

Assaggio di casoncelli del Belvedi

Picanha, patate e chimichurri

Panettone con salsa al mascarpone

55,00 € a persona, compreso acqua e caffè. Vino escluso

60,00 € a persona, compreso acqua, caffè e vino della casa inclusi.

In caso vogliate lo spumante con il dessert siete pregati di farlo presente in fase di prenotazione e saranno poi conteggiate le bottiglie consumate.



TERMINI E CONDIZIONI

Si accettano volentieri variazioni tra i piatti dei menù, ma una volta scelto deve essere uguale per tutto il tavolo. In caso di intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di comunicarlo in modo tempestivo per poter attuare delle variazioni.

Qualora la torta venga portata da pasticceria esterna sarà richiesto € 2,00 a persona per il servizio.

Conferma tramite versamento di € 10,00 a persona (inclusi i bambini) in contanti direttamente alla reception. In caso vogliate procedere con bonifico comunicare tramite email: cascina.belvedi1@gmail.com con Veronica in modo che vi possa fornire tutte le informazioni necessarie.

La scelta del menu dovrà essere comunicata almeno una settimana prima dell'evento. Entro le 48 ore precedenti l'evento dovrà essere confermato il numero minimo garantito di partecipanti all'evento. Questo sarà il numero minimo di servizi che saranno addebitati. Il saldo potrà essere fatto in contanti o con carta di credito. Non si accettano assegni come metodo di pagamento. In caso di fattura prego vogliate fornirci tutti i dati necessari alla corretta emissione della stessa (compreso codice SDI).

Per i bambini: Menù bambini a € 35,00 (piatto di salumi, pasta al pomodoro, cotoletta e patate, dessert)

Torta da pasticceria da € 40,00 al Kg (la scelta deve essere comunicata almeno 48 ore prima dell'evento). Produzione presso Pasticceria Crippa.

I clienti con intolleranze alimentari o allergie sono pregati di comunicarlo tempestivamente. Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

*E' possibile che alcune materie prime di approvvigionamento stagionale siano abbattute o congelate. Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

Il pesce servito crudo viene sanificato a - 20° per almeno 24 ore Le nostre preparazioni contengono sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze come da regolamento (Ue) N.1169/ 2011 del Parlamento del consiglio Europeo del 25 ottobre 2011.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderato.

Questo locale non è predisposto per preparazioni senza glutine; pertanto non è possibile escludere eventuale contaminazione crociata.



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