



*per* **Menù**  
**Matrimoni**

A black and white line drawing of a bride and groom. The bride is on the left, wearing a long, flowing wedding dress and holding a bouquet of white roses. The groom is on the right, wearing a suit, and is embracing the bride from behind, kissing her on the cheek. The background is plain white.

*www.cascinabellaria.it*

## Buffet di benvenuto



### *La Buvette*

Calice di Prosecco "Valdobbiadene" - Aperitivo analcolico  
Cocktail "Bellaria" con spiedino di frutta fresca - Acque Minerali

### *Angolo del fornaio*

Pizza casereccia

Focaccine al rosmarino e ai pomodorini

Torta rustica contadina

Crostini di pane casereccio con pasta di salame

Varieta' di bocconcini di pane e grissini sfiziosi

### *Angolo del salumiere*

Tagliere di salumi dop con gnocco fritto - Giardiniera della "Bellaria"

Padella di bocconcini di salsaccia al rosmarino

### *Angolo del casaro*

Tagliere di formaggi misti igp, in forma e a bocconcini

Selezione di composte, miele biologico, frutta fresca e frutta secca

### *Angolo del cartoccio del fritto*

Frittura di pesciolini d'acqua dolce "pissitt"

Verdure dell'orto in pastella



Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni

# Menù Ninfea



## Buffet di benvenuto:

### Primi Piatti:

Risotto alla luganega e pistilli di zafferrano

Ventaglio di crespella casereccia gratinata con ripieno di speck e radiccio

### Secondi Piatti:

Reale di arrosto di Vitello in salsa bruna e contorno di insalata di stagione  
Fesa di manzo rosata tricolore, riduzione all'aceto balsamico di modena igp  
e contorno di patatine fritte

## *Bicchiere di sorbetto al limone*

*caffè*



bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - cant. L.Brega  
Pinot Nero Pavese - cant. L.Brega  
Acqua natrale e frizzante  
Bibite a richiesta

Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni

# Menù Iris



## Buffet di benvenuto:

### Antipasti:

Barchetta di pera con prosciutto crudo di Parma dop  
Tomino fresco alla piastra con ripieno di pancetta pepata dop  
Insalata di gamberetti con julienne di verdure croccanti  
Conchiglia con insalata ai frutti di mare

### Primi Piatti:

Risotto al "Cartizze" e cuori rossi di Treviso  
Ravioli di gorgonzola, mele e cannella spediti con miele e nocciole tostate

### Secondi Piatti:

Trancio di pesce spada al limone e contorno di verdure dell'orto grigliate

### Bicchiere di sorbetto al limone

Controfiletto di manzo italiano alla griglia con rudizione all'aceto balsamico  
di modena igp e contorno di patatine fritte

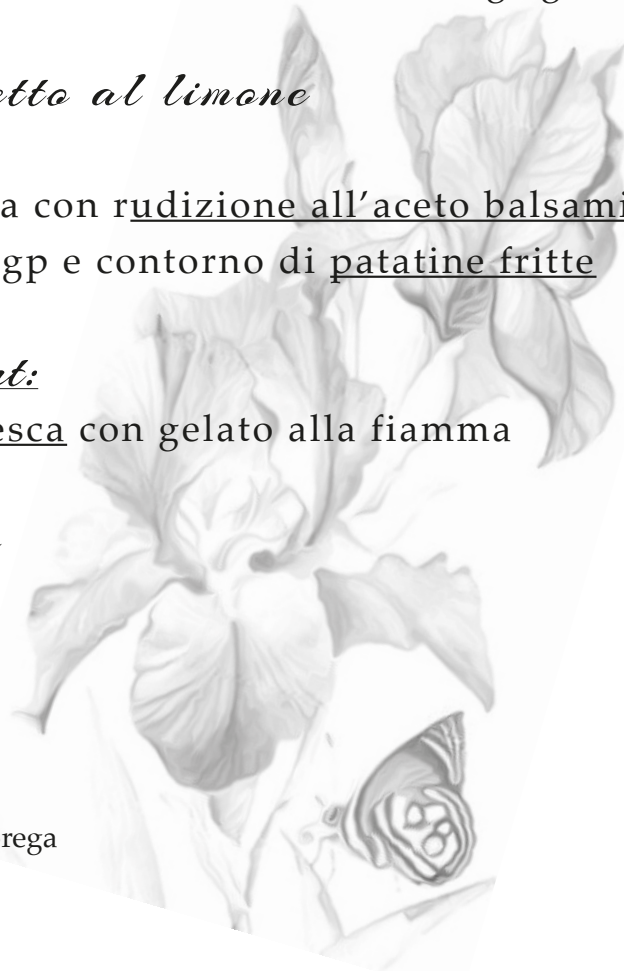
### Dessert:

Coppa di macedonia di frutta fresca con gelato alla fiamma

*caffè*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - cant. L.Brega  
Pinot Nero Pavese - cant. L.Brega  
Acqua natrale e frizzante  
Bibite a richiesta

Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni



# Menù Ciclamino



## Buffet di benvenuto:

### Antipasti:

Prosciutto crudo di Parma dop e melone fresco

Rosellina di coppa piacentina dop ripiena di formaggio caprino agli aromi

Lardo d'Arnad igp con miele d'acacia biologico e granella di nocciole tostate

Involentino d'asparago con pancetta e fontina dop gratinato al forno

Carciofo con panatura al prezzemolo e formaggio gratinato

### Primi Piatti:

Risotto alla "Bellaria"

Lasagnette "trentine" alla mela e salsiccia

### Secondi Piatti:

Filetto di orata mediterranea alla piastra con gamberone alla vodka e contorno  
di verdure al vapore

### Bicchiere di sorbetto al limone

Filetto di manzo Italiano con riduzione al Barolo dop  
e contorno di patate dorate al forno

### Dessert:

Coppa di ananas marinato all'arancia con gelato alla fiamma

*caffè*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - Cant. L.Brega  
Pinot Nero Pavese - cant. L.Brega  
Acqua natrale e frizzante  
Bibite a richiesta

Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni

# Menù Mughetto



## Buffet di benvenuto

### Antipasti:

Prosciutto crudo di Parma dop con carciofi alla Romana  
Bresaola della Valtellina igp con scaglie di grana Padano e rucola  
Speck d'anatra affumicato su letto di julienne di verdure croccanti  
e riduzione all'aceto balsamico di Modena igp  
Cocktail di gamberetti in salsa rosa  
Conchiglia Saint- Jacques panata e gratinata al forno  
Carpaccio di Tonno marinato con vinagrette agli agrumi

### Primi Piatti:

Risotto ai sapori di mare

### Secondi Piatti:

Grigliatina mista di mare con sformatino di verdure dell'orto

### Bicchiere di sorbetto al limone

Tagliata di controfiletto di vero Angus argentino "all'antica"  
con insalata belga, peperoni brasati e contorno di patatine fritte

### Dessert:

Quadrotto di semifreddo alla vaniglia con amarene e glassa  
al cioccolato fondente

*caffè*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - Cant. L.Brega  
Pinot Grigio Pavese - cant. L.Brega  
Acqua natrale e frizzante  
Bibite a richiesta

Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni

## Condizioni generali del servizio:

Acconto alla prenotazione euro 400,00

Bambini da 0 a 4 anni non pagano

Bambini da 4 a 10 anni metà prezzo

Si accettano pagamenti con carte di credito o bancomat

Pagamenti con assegno (è necessaria fotocopia del documento d'identità)

Conferma del menù 30gg prima dell'evento

Conferma dei partecipanti 10 gg prima dell'evento  
(è consentito uno scarto massimo di assenti pari al 5% del numero confermato,  
in caso di un numero di assente maggiori verranno conteggiati come presenze)

In caso di intertempore musicale non è consentito la diffusione sonora dopo le ore 24  
(come previsto da delibera comunale)

È vietato l'utilizzo di materiale pirotecnico o simile senza l'autorizzazione degli enti istituzionali  
(come previsto da regolamento comunale e norme di comportamento aeroportuali)

## Servizi inclusi in menù:

Bevande (per vini diversi da quelli previsti del menù verrà valutato il costo a seconda della tipologia)

Stampa del menù a tavola in formato classico con personalizzazione

Utilizzo esclusivo della location (per numero di invitati superiore a 50 pers.)

Utilizzo della Aree esterne e del parcheggio privato interno

## Servizi NON inclusi in menù:

Pasticceria interna tradizionale (prezzo clienti euro 18,00/Kg)

Pasticceria personalizzata (prezzo da definire in base alla lavorazione)

Spumante (prezzo a bottiglia)

Allestimenti personalizzati della sala, coprisedia, e centrotavola

Angolo dolci e buffet delle golosità personalizzabile

è possibile effettuare una prova del menù prescelto ad un prezzo convenzionale



[www.cascinabellaria.it](http://www.cascinabellaria.it)

