



per **Menù**  
**Matrimoni**



*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 carciofi  
Varieta' di bocconcini di pane e grissini sfiziosi

### *Angolo del salumiere*

Tagliere di salumi dop con gnocco fritto - Lonzino al faggio  
Padella di bocconcini di salsiccia 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 Ninfe Buffet di benvenuto:



## Primi Piatti:

Risotto alla luganega e pistilli di zafferrano  
Ventaglio di crepella gratinata con ripieno di speck e  
radicchio

## Secondi Piatti:

Tagliata di Vitello in salsa bruna con contorno di insalata di stagione  
Fesa di manzo rosata tricolore (rucola pomodori e grana)  
e contorno di patatine fritte

*Bicchiere di sorbetto al limone*  
*caffè*



*euro 70,00*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese  
Pinot Nero Pavese -  
Acqua naturale 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 in cocktail con mela verde  
Conchiglia con insalata ai frutti di mare

### Primi Piatti:

Risotto al "Cartizze" e cuori rossi di Treviso  
Ravioli con ricotta e spinaci burro e nocciole tostate

---

### Secondi Piatti:

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

### Bicchiere di sorbetto al limone

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

### Dessert:

Coppa di macedonia di frutta fresca con gelato

*caffè*

*euro 85,00*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese

Pinot Nero Pavese  
Acqua naturale 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  
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  
Involtino d'asparago con pancetta e fontina dop  
Carciofi gratinati

### 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 caponata di verdure

## *Bicchiere di sorbetto al limone*

Filetto di manzo Italiano al porto  
e contorno di patate dorate al forno

### Dessert:

Coppa di ananas marinato all'arancia con gelato

*caffè*



*euro 95.00*

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese  
Pinot Nero Pavese  
Acqua naturale 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  
Crostone di pane ai cereali con formaggio fresco  
salmon affumicato ed erba cipollina

### Primi Piatti:

Risotto allo champagne  
Triangolo di crepella con gamberetti

### 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:

Coppa di macedonia di frutta fresca con gelato

*caffè*

euro **110,00**

bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese  
Pinot Grigio Pavese  
Acqua naturale 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 intrattenimento musicale non è consentita la diffusione sonora dopo le ore 24  
(come previsto da delibera comunale)

E 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 23,00/Kg)
- Pasticceria personalizzata con torte Nuziali personalizzate  
(prezzo da definire in base alla lavorazione)
- Spumante (prezzo a bottiglia)
- Allestimenti personalizzati della sala, coprisedia, 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)

