

# MENÙ

# cerimonie

dal 7 Gennaio al 23 Febbraio

*Cascina*  
LOCATION



*Gabrina*  
& EVENTI

## CERIMONIA

### *aperitivo*

antipasti  
torta di festeggiamento  
bevande  
Sala in esclusiva > 25 ospiti



**55€**

## CERIMONIA

### *aperitivo rinforzato*

antipasti  
un primo piatto  
torta di festeggiamento  
bevande  
Sala in esclusiva > 25 ospiti



**62€**

## CERIMONIA

### *semplice*

antipasti  
un primo  
un secondo con contorno  
torta di festeggiamento  
bevande  
Sala in esclusiva > 25 ospiti



**68€**

## CERIMONIA

### *elegant*

aperitivo, antipasti  
un primo, un secondo con contorno  
torta di festeggiamento  
bevande  
Sala in esclusiva > 25 ospiti



**75€**

## CERIMONIA

### *senza pensieri*

aperitivo, antipasti, due primi, secondo con contorno, torta di  
festeggiamento, bevande  
Sala in esclusiva > 25 ospiti



**85€**



# ULTERIORI informazioni

La sala a voi dedicata sarà a disposizione nella fascia oraria stabilita:

**pranzo: 12:30 / 16:00 – pomeriggio e sera: 18:30 / 22:00**

Alla fine della fascia oraria scelta si chiede il rilascio della sala.

**Tutte le proposte** prevedono la sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti.

Se inferiore a 25 ospiti il costo della sala è di 400,00€.

La **zona esterna** non potrà essere utilizzata in modo esclusivo, ma condivisa.

**Mise en place** prevede: tovaglia e tovagliolo in lino.

Tavolo per l'appoggio di bomboniere e confetti.

Allestimenti, bomboniere, confetti ecc.. forniti dal cliente, **dovranno essere**

**portati contestualmente all'arrivo** e portati via a fine evento

**Esclusioni:** Allestimenti floreali, centro tavola, stampe menù, tableau de mariage, confettata e/o contenitori.

**Allergie e/o intolleranze alimentari:** da comunicare al momento della prenotazione.

**Torta di festeggiamento** portata dal cliente – 3,00€ a persona  
con lista ingredienti e scontrino della pasticceria

Il **numero definitivo dei partecipanti** deve essere comunicato  
**10 giorni prima dell'evento** e sarà addebitato anche in caso di defezioni



# CERIMONIA

## aperitivo

### **Antipasti a buffet**

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto

(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3 - 5 - 7 - 8 - 12 - 13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino

(5 - 8 - 12 - 13)

Taglieri di formaggi con miele e marmellate

(5 - 7 - 8 - 10 - 12 - 13)

Involtini di verdure con salsa agrodolce

(5 - 8 - 12 - 13)

Cus cus alle verdure

(5 - 8 - 12 - 13)

Trancetti di pizza

(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

### **Torta di festeggiamento**

Torta chantilly – Crostata di crema pasticceria e frutta fresca –  
Millefoglie di crema pasticceria

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

### **Bevande illimitate**

Acqua minerale gasata e naturale, Vino bianco e rosso selezione  
Cascina Gabrina, Flûte di bollicine, Caffè e Digestivo

### **Menù bambini**

Buffet come gli adulti e bibita a scelta

### **Economico**

Adulti: 55,00€

Bambini 4 - 11 anni: 27,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



**TUTTI I MENÙ**



**INFORMAZIONI**



# CERIMONIA

## aperitivo rinforzato

### Antipasti a buffet

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto

(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3 - 5 - 7 - 8 - 12 - 13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino

(5 - 8 - 12 - 13)

Taglieri di formaggi con miele e marmellate

(5 - 7 - 8 - 10 - 12 - 13)

Involtini di verdure con salsa agrodolce

(5 - 8 - 12 - 13)

Cus cus alle verdure

(5 - 8 - 12 - 13)

Trancetti di pizza

(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

### Un primo a buffet

a scelta in fase di conferma

Risottino alla Milanese con bacon croccante

(5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 13)

oppure

Pasta rotta con trevisana, provola e ceci neri

(1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13)

### Torta di festeggiamento

Torta chantilly – Crostata di crema pasticcera e frutta fresca –  
Millefoglie di crema pasticcera

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

### Bevande illimitate

Acqua minerale gasata e naturale, Vino bianco e rosso selezione  
Cascina Gabrina, Flûte di bollicine, Caffè e Digestivo

### Menù bambini

Buffet come gli adulti, un primo piatto (b/r/p) e bibita a scelta

(primo: 1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

### Economico

Adulti: 62,00€

Bambini 4 - 11 anni: 30,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



# CERIMONIA

## *semplice*

### **Antipasti serviti a centro tavola**

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto

(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3 - 5 - 7 - 8 - 12 - 13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino

(5 - 8 - 12 - 13)

### **Un primo**

a scelta in fase di conferma

Risottino alla Milanese con bacon croccante

(5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 13)

oppure

Pasta rotta con trevisana, provola e ceci neri

(1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13)

### **Secondo con contorno**

Gulasch con spatzle

(5 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13) (solo contorno 1 - 3)

### **Torta di festeggiamento**

Torta chantilly – Crostata di crema pasticcera e frutta fresca –  
Millefoglie di crema pasticcera

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

### **Bevande illimitate**

Acqua minerale gasata e naturale, Vino bianco e rosso selezione  
Cascina Gabrina, Flûte di bollicine, Caffè e Digestivo

### **Menù bambini**

Antipasti come gli adulti, pasta tricolore a scelta, cotoletta di pollo  
alla milanese con patatine fritte, torta di festeggiamento e bibita

(primo: 1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13 | secondo con contorno: 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

### **Economico**

Adulti: 68,00€

Bambini 4 - 11 anni: 34,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



**TUTTI I MENÙ**



**INFORMAZIONI**



# CERIMONIA

## elegant

### **Aperitivo di benvenuto**

In caraffe alcoliche o analcoliche servito al tavolo con  
sgranocchiamenti misti  
(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

### **Antipasti serviti a centro tavola**

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto  
(1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio  
(3 - 5 - 7 - 8 - 12 - 13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino  
(5 - 8 - 12 - 13)

### **Un primo**

a scelta in fase di conferma

Risottino alla Milanese con bacon croccante  
(5 - 7 - 8 - 9 - 12 - 13)

oppure

Pasta rotta con trevisana, provola e ceci neri  
(1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13)

### **Secondo con contorno**

Gulasch con spatzle  
(5 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13) (solo contorno 1 - 3)

### **Torta di festeggiamento**

Torta chantilly – Crostata di crema pasticcera e frutta fresca –  
Millefoglie di crema pasticcera  
(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

### **Bevande illimitate**

Acqua minerale gasata e naturale, Vino bianco e rosso selezione  
Cascina Gabrina, Flûte di bollicine, Caffè e Digestivo

### **Menù bambini**

Aperitivo, antipasti come gli adulti, pasta tricolore a scelta,  
cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte,  
torta di festeggiamento e bibita

(primo: 1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13 | secondo con contorno: 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

### **Economico**

Adulti: 75,00€

Bambini 4 - 11 anni: 37,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti





# CERIMONIA

## senza pensieri

### **Aperitivo di benvenuto con tre finger**

Aperol Spritz, Analcolico e Prosecco  
Verdurine in pastella, panzanella e stracciatella al basilico  
(1-5-8-11-12-13) | (1-5-8-11-12-13) | (1-5-7-11-12-13)

### **Antipasti serviti a centro tavola**

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,  
accompagnato da gnocco fritto  
(1-5-7-8-11-12-13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio  
(3-5-7-8-12-13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e  
gocce di maraschino  
(5-8-12-13)

### **Due primi**

Risottino alla Milanese con bacon croccante  
(5-7-8-9-12-13)

Pasta rotta con trevisana, provola e ceci neri  
(1-5-6-7-8-9-11-12-13)

### **Secondo con contorno**

Gulasch con spatzle  
(5-8-9-11-12-13) (solo contorno 1-3)

### **Torta di festeggiamento**

Torta chantilly – Crostata di crema pasticcera e frutta fresca –  
Millefoglie di crema pasticcera  
(1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

### **Bevande illimitate**

Acqua minerale gasata e naturale, Vino bianco e rosso selezione  
Cascina Gabrina, Flûte di bollicine, Caffè e Digestivo

### **Menù bambini**

Aperitivo, antipasti come gli adulti, pasta tricolore a scelta,  
cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte,  
torta di festeggiamento e bibita

(primo: 1-5-7-8-11-12-13 | secondo con contorno: 1-3-5-7-8-11-12-13)

### **Economico**

Adulti: 85,00€

Bambini 4 - 11 anni: 40,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



*Cascina*  
LOCATION



*Gabrina*  
& EVENTI

Anche i momenti più dolci meritano di essere celebrati con amore e semplicità.

02.93435237 ~ [info@cascinagabrina.it](mailto:info@cascinagabrina.it) ~ [www.cascinagabrina.it](http://www.cascinagabrina.it)

