

# MENÙ

## cerimonie

### a buffet

dal 1 marzo al 19 Ottobre 2025



*Cascina*  
LOCATION



*Gabrina*  
& EVENTI



# PROPOSTE A BUFFET

valide sia per il pranzo che per la cena

clicca la   
per scoprire i menù

**55€**



- ~ antipasti
- ~ torta di festeggiamento
- ~ bevande
- ~ sala in esclusiva > 25 ospiti

**62€**



- ~ antipasti
- ~ un primo piatto
- ~ torta di festeggiamento
- ~ bevande
- ~ sala in esclusiva inclusa



## **ATTENZIONE DOCUMENTO INTERATTIVO**

*se non vuoi utilizzare i pulsanti, puoi consultare questo documento scorrendo le pagine*



# CERIMONIA

## aperitivo

### **Antipasti a buffet**

Tagliere di crudo, coppa e salame  
con scaglie di grana e focaccina artigianale

Quiche alle verdure e formaggi d'Alpeggio

Quadrotti di parmigiana di melanzane

Mondeghili Milanese con maionese allo zafferano

Taglieri di formaggi con miele e marmellate

Involtini di verdure con salsa agrodolce

Cus cus alle verdure

Trancetti di pizza

### **Torta di festeggiamento**

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

### **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

Adulti: 55,00€

Bambini 4 - 11 anni: 27,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti





# CERIMONIA

## aperitivo rinforzato

### **Antipasti a buffet**

Tagliere di crudo, coppa e salame  
con scaglie di grana e focaccina artigianale

Quiche alle verdure e formaggi d'Alpeggio

Quadrotti di parmigiana di melanzane

Mondeghili Milanese con maionese allo zafferano

Taglieri di formaggi con miele e marmellate

Involtini di verdure con salsa agrodolce

Cus cus alle verdure

Trancetti di pizza

### **Un primo a buffet**

a scelta in fase di conferma

Risottino carnaroli cacio e pepe,  
pane atturrato e polvere di pomodori disidratati

oppure

Calamarata con salsa al pomodoro e pesto di melanzane  
affumicate con mentuccia Km 0

### **Torta di festeggiamento**

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

### **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 (bianca, rossa, pesto) e  
bibita a scelta

Adulti: 62,00€

Bambini 4 - 11 anni: 30,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva







# 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.

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







*Cascina*

LOCATION



*Gabrina*

& EVENTI

**CLICCA QUI!**

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

