



IL TUO MATRIMONIO

Tradizionale



LA NOSTRA PROPOSTA DI
Ricevimento



Brindisi di benvenuto all'arrivo degli sposi

Bouvette

Aperol Spritz | Cocktail analcolico | Prosecco | Acqua gasata | Acqua naturale

Salumiere

Prosciutto crudo | Salame felino | Coppa piacentina | Speck tirolese

Fornaio

Tranci di focaccia | Tranci di pizza | Selezioni di pani
Grissini | Carta musica | Quiche alle verdure

Fritti

Frittini in cestini di vimini o in coni di carta paglia:
Mozzarelline fritte | Verdurine dell'orto dorate | Panzerotti di Luini
Olive ascolane | Salvia frita | Mini arancini

Vegetariana

Primavera di crudité in vetro e ghiaccio | French dressing | Crema senapata
Bagnacauda dressing | Selezioni di: aceti balsamici ed oli extravergini

Caseificio

Pecorini sardi e senesi | Chicche di bufala e pomodorini pachino
Scaglie di parmigiano reggiano DOC con gherigli di noce
Ricottine cotte al forno su letto di rosmarino | Asiago giovane
Selezione di: mostarde e mieli



SERVIZIO
Al tavolo



Il risotto

Risottino carnaroli al rosmarino e limone di Amalfi

Risottino carnaroli alla parmigiana con Castelmagno e rosmarino

Risottino carnaroli con pomodoro ciliegino e basilico fresco con spuma di burrata



La pasta

Mezze maniche alla Norma

Maccheroncino di crema di zafferano e zucchine in fiore

Caramelle piacentine al burro e timo con sventagliata di parmigiano



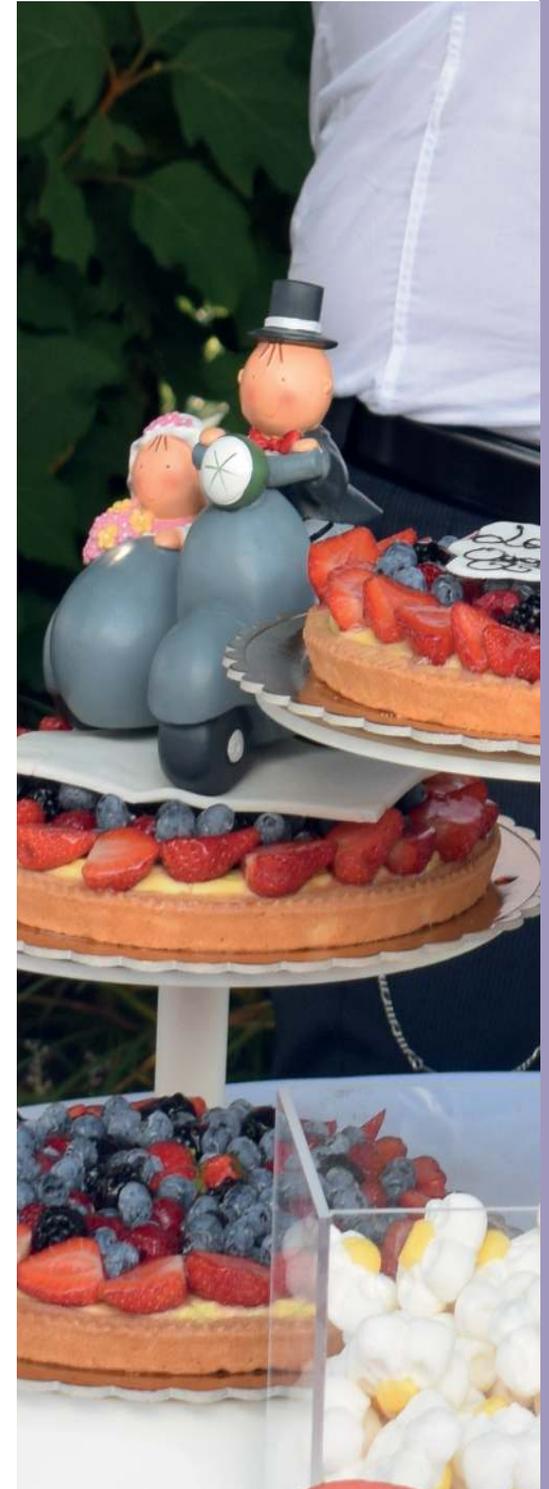
La carne

Medaglione di maialino alla senape rustica

Tagliata d'angus con rucola e scaglie di grana

Filetto di manzo con salsa al pepe verde

Crostata
Millefoglie
Chantilly
Cream tarte
Naked cake



Alcune delle nostre proposte

Vini Rossi

Aglianico IGT - De Falco

Barbera Bosco Donne - Doglia

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Agriverde

Vini Bianchi

Falanghina IGT - De Falco

Arneis delle Langhe DOC - Tintero

Trebbiano d'Abruzzo DOC - Agriverde

Bollicine

Gran cuvée brut - Sopra le righe

Treviso DOC - Sopra le righe

Bevande

Bibite gasate

Acqua gasata e naturale





Menù terra

Buvette iniziale

Aperitivo a isole

Due primi serviti

Un secondo servito con contorni

Torta nuziale

Bevande illimitate

acqua, vino, spumante, caffè e digestivi

STANDARD TIME: 12:00/18:00 | 18:00/24:00

105,00€

Menù terra e mare

Buvette iniziale

Aperitivo a isole

Isola del pescatore

Due primi serviti

possibilità di scelta tra terra o mare

Un secondo servito con contorni

possibilità di scelta tra terra o mare

Torta nuziale

Bevande illimitate

acqua, vino, spumante, caffè e digestivi

STANDARD TIME: 12:00/18:00 | 18:00/24:00

125,00€



RENDI UNICO IL TUO
Matrimonio



Isola in aggiunta

L'ISOLA DEL PESCATORE | 12,00€ a persona

oppure 3,00€ a finger

Carpaccio di rana pescatrice marinata

Hummus di ceci e coda di gambero

Tartare di tonno a passaggio

Fregola Sarda con tentacolo in plancia e pomodorino confit

Crema di zucchine con calamaretti scottati

Secondo alternativo

GRIGLIATA IN BELLA VISTA | a partire da 20,00€ a persona

Grigliata di carne in bella vista con buffet di verdure

Buffet di dolci

SORBETTO CLASSICO | 4.00€ a persona

Al limone

SORBETTO | 5.00€ a persona

Con menta, zesta di limone e vodka a passaggio

FRUTTA | 6.00€ a persona

Tagliata di frutta con: gelato o fontana di cioccolato

SWEETS | 6.00€ a persona

Quattro finger a buffet

SWEETS E FRUTTA | 9.00€ a persona

Due finger, tagliata di frutta con: gelato o fontana di cioccolato

Tiratardi

OPEN BAR | 20.00€ consigliato sul 50% degli ospiti

Due ore di extratime, impianto audio con mixer e impianto luci con mixer

BUFFET PIZZA | a partire da 300.00€

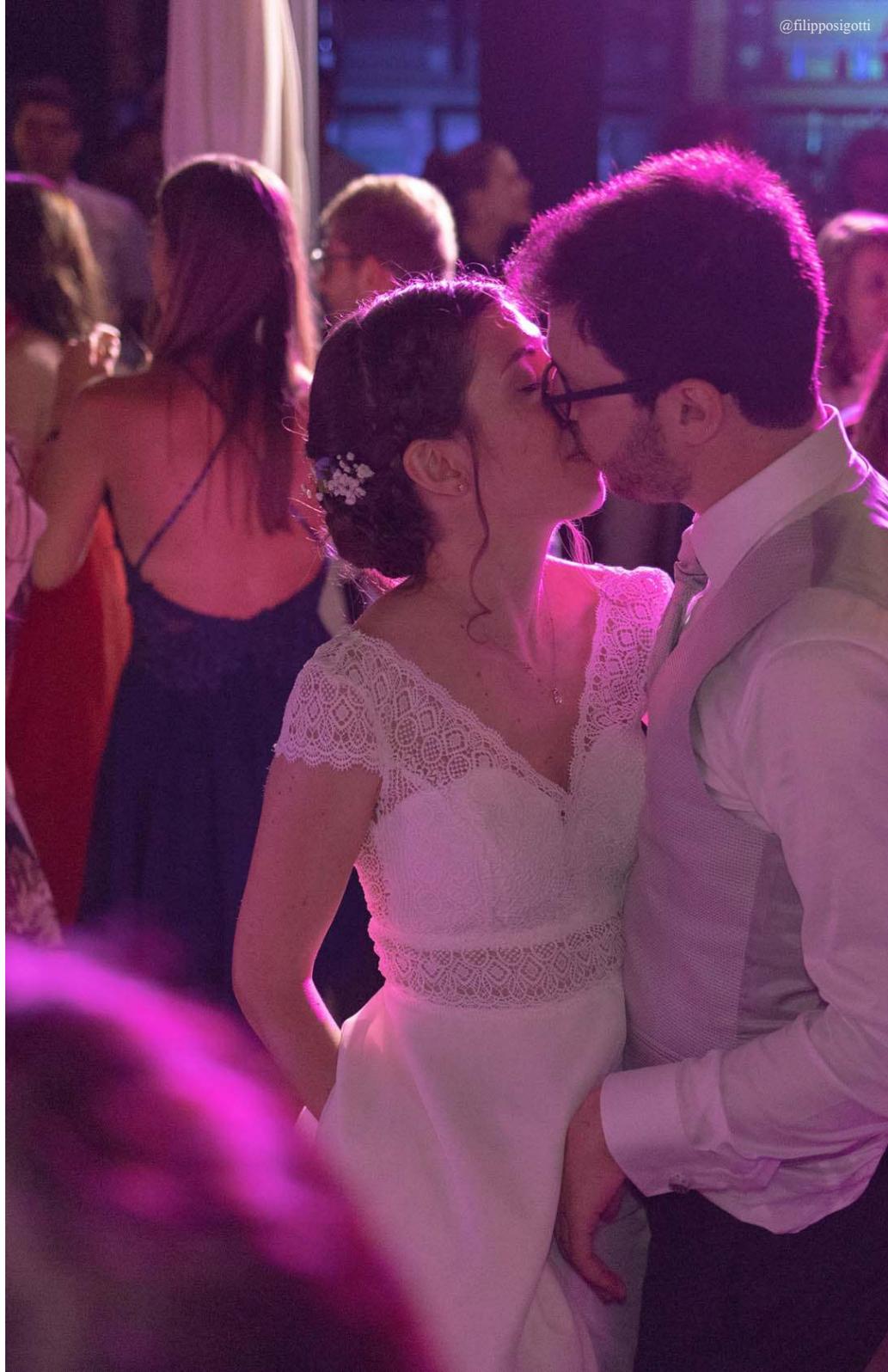
Pizza cotta nel forno a legna

SCARPARELLO | 6.00€ a persona

Tradizionale

CARRETTIERA | 6.00€ a persona

A modo nostro





RITO CIVILE O SIMBOLICO | 180.00€

Utilizzo giardino con arredamento, disallestimento e pulizia finale

SALA DELLA SPOSA | 160.00€

Disponibile per tutta la durata del matrimonio, kit di benvenuto con bollicine o cocktail analcolico, frutta fresca, angolo make-up e toilette riservata

PACCHETTO RITO + SALA SPOSA | 300.00€

PERNOTTAMENTO

Due B&B situati a circa 3 km da Cascina Gabrina

Scoutistiche

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Bambini 4 - 11 anni: 50%

Antipasti come gli adulti, pasta tricolore a scelta, cotoletta alla milanese con patatine fritte, torta nuziale e bevande

Personale e Staff: 60%

Inclusioni

Affitto sala

Esclusiva location con 90 adulti paganti

Arredamento sala e giardino

Mise en place completa, con possibilità di scelta del colore di tovaglia e tovagliolo

Prova menù per gli sposi alla conferma dell'evento

Esclusioni

Allestimenti floreali

Centro tavola

Stampe menù

Tableau de mariage

Celebrante per rito civile o simbolico

