



MATRIMONIO IN CASCINA

Cosa faremo per voi:
APERITIVO+PRANZO/CENA
LOCATION IN ESCLUSIVA 10,00-20,00/ 15,00-0,00

WELCOME COCKTAIL

LA BUVETTE

Spumante Oltrepò Pavese Pinot Nero Dry Sabaghina
Succo di arancia e zenzero
Acqua aromatizzata mirtilli, limone, rosmarino
Acqua minerale naturale e frizzante

I FINGERS

-due portate a scelta-

Cubotti di polenta con Zola
Mini parmigiana
Bignè ricotta e pomodorino secco
Cannoncino croccante ,ragù bianco, maionese della casa



I NOSTRI RUSTICI
-tre portate a scelta-

Gnocco fritto e salumi
Mix di formaggi con confetture
Tartare di manzo salsa di barbabietole e chips di riso nero
Crostone di pane con pomodorini stracciatella e guanciale croccante
Flan di zucchine e ricotta

I NOSTRI FRITTI
-due portate a scelta-

Mini arancini di riso
Polpettone di manzo della Magana
Verdure in pastella
Panzarotti mozzarella e pomodoro

I NOSTRI RISOTTI
-una portata a scelta-

Risotto con mela verde bollicine Franciacorta e speck
Risotto pollo e basilico
Risotto mantecato con pere Zola di bufala e granella di pistacchi
Risotto fichi e zafferano
Risotto mantecato limone e liquirizia

LE NOSTRE PASTE
-una portata a scelta-

Pasta con ragù di anatra
Pasta con pesto di pomodorini secchi ricotta vaccina
Pasta con carbonara vegetariana
Raviolo ripieno di cacio e pepe con riduzione di basilico
Raviolo ripieno di stracotto di manzo, burro e salvia



LE NOSTRE CARNI
-due portate a scelta-

Tagliata di manzo rucola e grana
Filetto di maiale alla Wellington, salsa ai frutti rossi
Roast beef con riduzione di bonarda
Coppa al forno con verdure di stagione
Guancia di manzo CBT con purè di patate
○
Grigliata mista (unica portata)

I DOLCI A BUFFET
-una selezione di due-

Cheese cake ai frutti di bosco
Mini macaron
Sbriciolata
Cake al cioccolato amaro
Spiedino di frutta fresca

Caffè della moka

LA NOSTRA CANTINA

45° parallelo -az.agr.Sabaghina (1 bott./4 p.)
○
Carta vini da consultare

Acqua

LA TORTA NUZIALE

A vostra scelta



ANGOLO AMARI e DIGESTIVI

-una selezione di tre-

Amaro del capo
Amaro Montenegro
Fernet Branca
Limoncello
Grappa barricata

ANGOLO GIN TONIC

-due a scelta-

Blackmouth
Bulldog
Gvine
Malfy pompelmo rosa
Nordes
Serviti con tonica Fever tree

WHISKEY, SIGARI E CIOCCOLATO

Una selezione di cioccolati dal mondo serviti a scaglie, sigari e whiskey

Valorizzazione a progetto

ALLESTIMENTI E SERVIZIO WEDDING PLANNER A CURA DI OFFICINE ALIAI



NORME CONTRATTUALI

Il presente preventivo ha validità 30 giorni e verrà confermato contestualmente al versamento del 30% dell'importo totale, il restante 4 giorni prima dell'evento.

Eventuali extra verranno calcolati a fine evento.

ADDEBITI IN CASO DI DISDETTA

In caso di disdetta del servizio verranno addebitati importi in percentuale rispetto all'importo totale, e precisamente:

A. disdetta nei due giorni di calendario antecedenti al servizio il servizio: 80%

B. disdetta da 7 a 3 giorni di calendario antecedenti il servizio: 50%

C. disdetta dalla firma del contratto a 8 giorni antecedenti al servizio: 30%

DISDETTA EVENTO PER CAMBIAMENTO DATA

In caso di spostamento dell'evento in data diversa da quanto confermato,

Cascina Magana si riserva di valutare le condizioni di disdetta in base alle tempistiche del singolo caso.

Firma per accettazione
