

MENÙ

cerimonie

placée

dal 1 marzo al 19 Ottobre 2025



Cascina
LOCATION



Gabrina
& EVENTI

PROPOSTE PLACÉE

valide sia per il pranzo che per la cena

clicca la  per scoprire i menù

68€



- ~ antipasti
- ~ un primo
- ~ un secondo con contorno
- ~ torta di festeggiamento
- ~ bevande
- ~ sala in esclusiva > 25 ospiti

75€



- ~ aperitivo
- ~ antipasti
- ~ un primo
- ~ un secondo con contorno
- ~ torta di festeggiamento
- ~ bevande
- ~ sala in esclusiva inclusa

85€



- ~ aperitivo
- ~ antipasti
- ~ due primi
- ~ secondo con contorno
- ~ 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

semplice

Antipasti serviti a centro tavola

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 Milanesi con maionese allo zafferano

Un primo

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

Secondo con contorno

Filetto al pepe verde con
patate al forno al profumo di rosmarino e zenzero

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

Antipasti come gli adulti, pasta (bianca, rossa, pesto),
cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte,
torta di festeggiamento e bibita

Adulti: 68,00€

Bambini 4 - 11 anni: 34,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



CERIMONIA

elegant

Aperitivo di benvenuto

In caraffe alcoliche o analcoliche servito al tavolo con sgranocchiamenti misti

Antipasti serviti a centro tavola

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

Un primo

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

Secondo con contorno

Filetto al pepe verde con patate al forno al profumo di rosmarino e zenzero

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

Aperitivo, antipasti come gli adulti, pasta (bianca, rossa, pesto), cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte, torta di festeggiamento e bibita

Adulti: 75,00€

Bambini 4 - 11 anni: 37,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva



CERIMONIA

senza pensieri

Aperitivo di benvenuto con tre finger

Aperol Spritz, Analcolico e Prosecco
Verdurine in pastella, panzanella e stracciatella al basilico

Antipasti serviti a centro tavola

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 Milanesi con maionese allo zafferano

Due primi

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

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

Secondo con contorno

Filetto al pepe verde con
patate al forno al profumo di rosmarino e zenzero

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

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

Adulti: 85,00€

Bambini 4 - 11 anni: 40,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva





ULTERIORI

in formazioni

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 ~ www.cascinagabrina.it

