

MENÙ

cerimonie

dal 1 marzo al 19 Ottobre 2025



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, 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

Economico

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 (b/r/p) e bibita a scelta

Economico

Adulti: 62,00€

Bambini 4 - 11 anni: 30,00€

Bambini 0 - 3 anni: Non paganti

Sala in esclusiva con minimo di 25 ospiti



TUTTI I MENÙ



INFORMAZIONI



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 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

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

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

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 tricolore a scelta, cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte, torta di festeggiamento e bibita

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

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

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 ~ www.cascinagabrina.it

