

Menù banchetti - Proposta 1

2026

*Aperitivo di benvenuto con bollicine e analcolico della casa
accompagnato da tartine rustiche: +5€*

ANTIPASTI

Salumi della nostra fattoria, formaggi misti az. agricola
Dassogno accompagnati da miele e delizie caserecce



BIS DI PRIMI A SCELTA TRA

1. Caserecci la Cavallina al ragù rustico di salsiccia e crema di basilico
2. Crespelle ai formaggi lombardi
3. Risotto luganega e Barbera con fonduta di formaggio
4. Risotto ai funghi porcini e mirtilli



UN SECONDO A SCELTA TRA

1. Arrosto glassato al rosmarino con contorno di patate rosse al forno e verdure dell'orto
2. Arrosto ai funghi porcini con contorno di patate rosse al forno e verdure dell'orto

*Vino della casa in caraffa Az. agricola Bosco Longhino
acqua, caffè*

Vino in bottiglia az. agricola Belcredi Roberto +3€



PREZZO: 53 €

TORTA DA CERIMONIA +7€

Crostata di frutta, chantilly, millefoglie, diplomatica..
(Bollicine per il brindisi +20€ a bottiglia)

Prezzo di servizio taglio torta dall'esterno +2€



MENÙ BIMBI (FINO A 10 ANNI)

Pasta al pomodoro / ragù
Cotoletta / arrosto con patate al forno - bibita, acqua
Prezzo: 20€ (+6€ torta)

Menù banchetti - Proposta 2

2026

*Aperitivo di benvenuto con bollicine e analcolico della casa
accompagnato da tartine rustiche: +5€*

ANTIPASTI

Salumi della nostra fattoria, formaggi misti az.agricola
Dassogno accompagnati da miele e delizie caserecce



BIS DI PRIMI A SCELTA TRA

1. Caserecci la Cavallina al ragù rustico di salsiccia e crema di basilico
2. Crespelle ai formaggi lombardi
3. Risotto luganega e Barbera con fonduta di formaggio
4. Risotto ai funghi porcini e mirtilli



SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo con contorno di patate rosse al forno e verdure dell'orto

Vino della casa in caraffa Az.agricola Bosco Longhino
acqua, caffè

Vino in bottiglia az. agricola Belcredi Roberto +3€



PREZZO: 60€

TORTA DA CERIMONIA +7€

Crostata di frutta, chantilly, millefoglie, diplomatica..
(Bollicine per il brindisi +20€ a bottiglia)

Prezzo di servizio taglio torta dall'esterno +2€



MENÙ BIMBI (FINO A 10 ANNI)

Pasta al pomodoro / ragù
Cotoletta / arrosto con patate al forno - bibita, acqua
Prezzo: 20€ (+6€ torta)

Menù Buffet - 2026

Orario di inizio buffet: dopo le ore 18.30

Il Buffet è per minimo 20 persone.

Il rinfresco a buffet è composto da un mix di antipasti caldi e freddi, stuzziccherie, contorni vari, e bis di primi piatti caldi. Le pietanze saranno servite dal personale di sala sui tavoli del buffet a voi dedicato.

Il rinfresco a buffet include:

Antipasti misti caserecci:

Mix di salumi nostrani • Formaggi al tagliere • Torte salate
Tramezzini/ tramezzini integrali • Verdure miste al forno • Patate arrosto
Insalata russa • Focaccia e pizza • Spiedini di mozzarella e pomodorini
Wurstel in sfoglia • Voul au vent • Varie stuzziccherie fritte

L'elenco degli antipasti è indicativo e le pietanze variano in base alla disponibilità di produzione giornaliera settimanale e stagionale.

Bis di primi piatti caldi a scelta tra quelli proposti:

(il primo piatto viene servito a buffet contemporaneamente agli antipasti)

Caserecci "La Cavallina" (ragù casereccio e crema di basilico)
Crespelle funghi e formaggi lombardi
Crespelle ai formaggi lombardi
Crespelle speck e formaggi lombardi
Risotto funghi porcini e mirtilli
Risotto vino rosso e luganega con fonduta di formaggio

I Primi potrebbero variare in base alla stagione quindi saranno da concordare in seguito.

Servizio al tavolo per i primi piatti 2 euro a persona.

Vino della casa rosso o bianco az.agricola 'Bosco
Longhino', acqua, caffè inclusi

Prezzo :

-da 20 a 30 adulti - 35€

-da 31 adulti in su - 30€

Bimbi fino a 10 anni 20€ (+6€ torta)



Torta da cerimonia +7€ a persona

***Crostata di frutta, chantilly, millefoglie, diplomatica..
(Bollicine per il brindisi +20€ a bottiglia)***

Prezzo di servizio taglio torta dall'esterno +2€

Condizioni dei menù e contratto

1. Per le variazioni per intolleranze e scelte alimentari si prega di consultare la lista allergeni fornita dal personale.
2. Non si effettuano modifiche ai suddetti menù, per ogni variazione sarà applicato il menù alla carta.
3. La disposizione all'interno delle nostre sale sarà comunicata l'ultimo giorno in base alle prenotazioni complessive della giornata.
4. L'esclusiva di una eventuale sala è da valutare in base alla disponibilità, al numero degli invitati e avrà un costo extra.
5. Il servizio di allestimento ha un costo extra di 50€ (materiale escluso, bomboniere confetti ecc che saranno forniti dal cliente), in alternativa verrà messo a disposizione il tavolo che allestirà direttamente il cliente.
6. Si prega di leggere e sottoscrivere il contratto allegato.