



I Menù

EVENTI

Proposte 2018

Per le feste di Galà, Cerimonie, Feste di Laurea, Compleanni, Anniversari al Castelletto troverete gli ambienti ideali per una giornata speciale in famiglia o con amici.





Ristorante Il Castelletto

Via dell'ecologia 7, 20080 Casarile (MI)

02.905.29.40

www.ilcastelletto.com



I nostri Omaggi

Il Castelletto riserverà al festeggiato/a

- Trono Imperiale
- Allestimento del tavolo in area riservata
- Menù Personalizzato e stampato a colori
- Parcheggio interno gratuito in Garage coperto e video-sorvegliato
- Servizio di custodia bomboniere/regali
- Servizio Guardaroba per tutti gli Ospiti



Info

Il numero delle persone confermato quattro giorni prima dell'evento verrà ritenuto valido ai fini della fatturazione

Per i Pranzi fine servizio entro le ore 17:00

Il Ristorante offre la possibilità di proporre menù specifici e diversificati per celiaci o allergici senza supplemento, su richiesta



I Menù Serviti

Un menù a base di piatti tradizionali carne e/o pesce con buffet di aperitivi in apertura.

Il servizio delle portate è con servizio al tavolo da nostro personale di sala.

L'allestimento dei tavoli sarà curato e predisposto in base alle vostre esigenze con tavolo unico reale o tavoli rotondi.

SEMPRE INCLUSI

Bevande incluse a volontà dalla Cantina:
Acqua minerale gasata e naturale
Vini Bianchi e Rossi selezione "Il Castelletto"
Bibite, Caffè

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

LA TORTA

Torta personalizzata, in base all'evento, (Chantilly, St. Honoré, crostata o similari) a partire da **3 Euro** a persona

Torte Speciali: (a piani, cake design) a partire da **5 Euro** a persona

Se fosse portata dall'esterno, con certificazione haccp, il costo del servizio è di **1 Euro** a persona.

Menù 1

35 Euro

Aperitivo

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Bis di Primi Piatti

Pennette alla "Zia Teresa", zafferano, speck e funghi

Risotto allo Champagne

Secondo Piatto

Rollè di maialino farcito con spinaci con Patate croccanti con speck e maggiorana

Sorbetto



Menù 3

50 Euro

Aperitivo

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Antipasto

Gran Royale di Pesce: Cocktail di gamberetti in conchiglia, Capesanta gratinata al forno, Spiedino di gamberi e Seppie con pancetta, Insalata di polipo e patate

Bis di Primi Piatti

Gran Risotto ai frutti di Mare & Pennette alla Castelletto

Secondo Piatto

Filetto di Pescatrice alla mediterranea con patate, pomodorini ed olive Taggiasche

Sorbetto

Menù 2

45 Euro

Aperitivo

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Antipasto

Coppa Piacentina, Prosciutto Crudo di Parma, Salame Nostrano Piacentino, accompagnato con Gnocco Fritto

Bis di Primi Piatti

Risottino delicato Pere e Taleggio
Sformato di maccheroncini con melanzane e mozzarella di bufala

Secondo Piatto

Mignon di Filetto steccato con pancetta e rosmarino con Patate al forno

Ananas con maraschino



Menù 4

65 Euro

Aperitivo

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Antipasti

Culatello della nostra Fattoria con crostini caldi
Insalatina con frutti di mare e verdure croccanti

Bis di Primi Piatti

Pennette alla Polpa di Granchio
Risotto con punte di asparagi mantecato con provolone

Secondo Piatto

Ventaglio di filetto di maialino in crosta di pistacchi caramellato salsa balsamica e Misticanza di verdure al burro
Sorbetto

Bocconcini di pesce spada gratinati con pomodorini e olive

Macedonia di frutta fresca con gelato

ALTERNATIVE PIATTI

Per alcune variazioni potrebbe essere previsto un supplemento di prezzo del menù:



ALTERNATIVE ANTIPASTI

Fiacchi di coppa piacentina con bignè salato di formaggio dolce e semi di papavero
Brescota della Valtellina con funghi Champignon e azzurro
Prosciutto Crudo e Melone

Veti di Brescota della Valtellina con spuma di Caprino e vinaigrette all'aceto di mele
Bouquet di verdure dell'orto alla griglia con Tomino in salsa verde

Polpo saltato con pomodorini e olive taggiasche

Tonno marinato con arance di Sicilia e finocchi

Insalatina di Polpo, patate ed olive nere con citronette

Gran Tris di Tartare di pesce: di tonno con avocado e arrostini di salmone su concassè di pomodoro ai crostacei e di piovra su pesto alla genovese

Carpaccio di polpo su letto di patate

Cordon Bleu di melanzane, ricotta, verdure e passata pomodoro fresco

Tarteletta ai funghi porcini con spuma di Parmigiano e aceto balsamico

Sformatino di zuccine con passata di melanzane, pomodori secchi e scamorza affumicata

Mousse di formaggi su arrostini di mais con salsa ai funghi e salsiccia

Strudel salato ai carciofi e casera su fondutina leggera

ALTERNATIVE PRIMI PIATTI

Tortelloni di branzino in salsa di limone

Ravioli di salmone con vellutata di basilico

Lasagnette ai frutti di mare su crema di pesto delicata

Risotto al salmone affumicato e timo

Risotto mantecato con pistilli di zafferano, code di gamberi e salsa ristretta di crostacei

Risotto al radicchio rosso con ricotta affumicata

Risotto alla Monzese con zafferano e salsiccia

Risotto mantecato al limone verde e Martini Dry

Crespelle di magro gratinate in salsa di noci

Orecchiette al pomodoro arrostito, olive taggiasche, rucola e scaglie di ricotta salata



ALTERNATIVE SECONDI PIATTI

Filetto di salmone al vapore con pomodorini, olive e capperi

Medaglioni di Pescatrice con pancetta

Spiedini di seppie e gamberi alla griglia

Filetto di Ombrina in guazzetto

Filetto di Branzino/ Orata alla ligure

Gran frittura mista di calamaretti, seppie e gamberetti con misticanze di verdure in pastella

Arrostato di vitello al latte

Coppa arrosto al Barolo

Arrostino con mele, cipolle rosse e salsa al balsamico

Roast Beef all'inglese

Gran Grigliata mista di carne

CONTORNI

Verdure grigliate

Sformatino agli spinaci

Patate alla Duchessa

Patata schiacciata alle erbe aromatiche

Patatine fritte

Insalate fresche di stagione

DEDICATO AI PICCOLI OSPITI...

BABY MENU'

Prosciutto cotto e mozzarella

Pasta al pomodoro o in bianco o al pesto

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

Acqua, Bibita e Gelato

Da 0 a 3 anni: GRATIS

Da 4 a 10 anni: 15 Euro

oppure 50% Menù adulti

RINFRESCHI

Da 2 a 10 anni: 10 Euro

GIRO-PIZZA

Da 2 a 10 anni: 13 Euro

Al Castelletto troverete seggioloni, fasciatoio e accessori dedicati ai più piccoli, così come uno spazio giochi in cui divertirsi.

Per chi desiderasse intrattenimento proponiamo un valido Staff di animazione baby e teen, su quotazione.



I Buffet

Proposte ideali per chi cerca un compromesso tra tradizione ed innovazione.

Il servizio è più informale, a Buffet ma con tavoli, sedute e coperto disponibili per ciascun Ospite.

La durata del servizio è di 3 ore.

L'allestimento dei tavoli sarà con tavoli rettangolari da 6/8/10 persone.

SEMPRE INCLUSI

Bevande incluse a volontà dalla Cantina:
Cocktail di Frutta Tropicale Alcolico ed Analcolico, Bibite, Acqua naturale e frizzante, Vini Bianchi e Rossi selezione "Il Castelletto"
Caffè

Chips e arachidi
Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Buffet Classico

30 Euro

Aperitivi 4 tipi a scelta tra:

Foglie di salvia pastellate
Bocconcini di Verdure Pastellate
Ciliegine di bufala
Grana in scaglie
Fiori di zucchini dorati
Olive ascolana
Alicette e polipetti dorati
Tranci di Pizza assortiti e Focaccine miste
Cubotti di mais alla Fonduta di Formaggi

Stuzzicheria 4 tipi a scelta tra:

Cuori di sedano gorgonzola e noci
Crostoncini con crema di olive
Noci di grana con uva e pere
Tartellette al salmone Foché di invidia con mousse di caprino
Canapé allo speck
Tartine con salmone
Bruschette pomodoro e mozzarella
Cannoncini con crema di ricotta e erba cipollina
Rustici di sfoglia arrostiti
Piadine rollè farcite con prosciutto e formaggio
Mortadella Bologna a cubotti,
Salamino Nostrano,
Cascata di prosciutto crudo
Torta rustica salata,

Primo una portata a scelta tra:

Risotto mantecato al prosecco di Valdobbiadene
Risotto alla Monzese
Farfalle alla Crudaiola
Lasagne al forno
Crespelle di magro in salsa di noci

Sorbetto o Macedonia di frutta

Biuffet Brunch

35 Euro

AREA PRIMI PIATTI

Lasagne della tradizione
Piadine rollè farcite con prosciutto e formaggio
Polenta fritta al parmigiano

AREA SECONDI

Affettati misti: Prosciutto cotto, crudo, salame, mortadella
Salmone affumicato al pepe rosa
Frittata di verdure
Polpettine saporite
Mini burger

AREA CONTORNI e FORMAGGI

Insalata greca, Patate al forno
Mozzarelline ciliegina con pomodoro pachino in spiedi
Selezione di formaggi assortiti

AREA PANIFICIO

Pane artigianale assortito, Fagottini da forno
Pizze a volontà in tranci, Focaccine miste

AREA DOLCI

Sorbetto o Macedonia di frutta

I Rinfreschi

Soluzioni meno impegnative, ideali per eventi pomeridiani (es. Feste di compleanno, Feste di Laurea)

Servizio a Buffet, tavoli bassi e sedute divanetti.

La durata del servizio è di 3 ore.

Per i Rinfreschi è necessario prevedere il costo di affitto sala e personale da aggiungere al costo del rinfresco.

Minimo 30 persone.

Rinfresco Easy

15 Euro

Focaccine Assortite
Fantasia di Pizzette al Forno
Olive
Vol au vent assortiti
Grana in scaglie

Rinfresco Happy Hour

25 Euro

Focaccine Assortite
Fantasia di Pizzette al Forno
Olive all'ascolana
Bocconcini di Verdure Pastellate
Meatballs
Cubotti di mais alla Fonduta di Formaggi
Tagliere di Salumi misti all'Italiana con gnocco fritto
Grana in scaglie
Pecorino a tranci
Grana in scaglie, Spiedini all'italiana (pomodori pachino, mozzarella, basilico)
Riso nero con verdure

SEMPRE INCLUSI

Bevande incluse a volontà dalla Cantina:

Cocktail di Frutta Tropicale Analcolico
Succhi di frutta, Bibite,
Acqua naturale e frizzante
Caffè

Chips e arachidi
Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Cocktail 1

30 Euro

Cocktail di frutta alcolico

Insalatina di cous cous ai profumi di mare ed orto
Orzo in insalata con pomodorini, tonno ed olive nere
Brioche salata integrale con verdure, caprino e pesto
Insalata di pollo, cuore di sedano e mais con salsa citronette
Focaccia farcita con speck e scamorza
Anelli di Totano gratinati alle erbe
Trancetto di Pesce in tempura al curry

Cocktail 2

35 Euro

Cocktail di frutta alcolico

Insalatina di pollo e verdure con citronette al lime
Conetto di bresaola con spuma di caprino ed erba cipollina
Quiche salata alle verdure, ricotta e speck
Insalatina di gamberetti con julienne di sedano, radicchio e olive verdi
Composizione di polpo, patate e olive nere
Petalo di Prosciutto Crudo e Pecorino

Un Primo Piatto a scelta tra:
Pennette rigate saltate con crema di zucca e gamberetti
Lasagnetta alle verdure e Taleggio

I Menù al Giro

Una giusta idea per occasioni informali,
ideali per gruppi oltre le 8 persone

L'allestimento dei tavoli sarà con tavoli
rettangolari da 6/8/10 persone.

Giro-Pizza

15 Euro

Stuzzicheria salata a centro tavola
Giropizza (pizze assortite) a volontà...
finchè direte basta!!!!

Patatine fritte
Sorbetto

1 Bibita o 1/2 Acqua Naturale inclusi,
Caffè

Giro-Pizza

23 Euro

Vedi menù giro-pizza + buffet antipasti (1
Flute di aperitivo alcolico o analcolico,
Olive all'ascolana
Verdure pastellate e fritte, Cascata di
Grana in scaglie, Mousse di formaggi su
crostini di mais, Rustici dello Chef)

Affitto Sala

Se desiderate organizzare un evento solo
per Voi, potrete scegliere una delle nostre
Sale in Esclusiva

I VANTAGGI

Ampi spazi per un evento in totale Relax
Allestimento dedicato
Lo Staff si occuperà solo del vostro evento
L'intrattenimento potrà essere scelto da Voi
... Sarà una Festa Privata!



LE NOSTRE SALE

Sala Torre:	Eur 350 + iva
Sala Celebrity:	Eur 850 + iva
Area a Bordo Piscina	Eur 850 + iva
Sala Panoramica	Eur 850 + iva
Sala Ristorante	Eur 1200+ iva

L'affitto Sala è inclusivo di:

- Affitto degli spazi in esclusiva
- Allestimento di base (es. tavoli, sedie, etc.)
in base agli accordi in fase di contrattazione
- Utenze di base
- Pulizia dei locali

Precisiamo inoltre che l'affitto Sala non è inclusivo di costi legati a :

- Servizi Food&Beverage
- Elementi decorativi, fiori e addobbi
- Piatti, bicchieri, posateria, etc.
- Personale
- Utilizzo di impianti audio e video e SIAE
- Quanto non indicato in "L'affitto Sala è
inclusivo di"

COSTI ACCESSORI

Costi legati all'affitto sale in esclusiva:
Personale di servizio, Siae, Dj, Sicurezza,
Fotografo, allestimenti, etc...
Costi Food: Nostre proposte di menù
oppure portato dall'esterno con
supplemento di costo del servizio di base

**RICHIEDI UN
PREVENTIVO
PERSONALIZZATO**

Allestimenti

ALLESTIMENTI BASE

Scegli un colore e personalizza la tua festa.
I tavoli a te dedicati avranno un colore che rispecchierà
il tema dell'evento

Petali colorati sui tavoli
Tovaglioli in tinta
Fiocchi di raso in tinta

Allestimento tavolo bomboniere con veli e decorazioni
Allestimento tavolo buffet con nastri, specchi e
tovaglioli in tinta

2 Euro a persona



Extras

TORTA	Vedi pagina 3
VINI	10 Euro a bott.
SPUMANTI	20 Euro a bott.
Pasticceria assortita	da 3 Euro a pers.
Frutta in Spiedi	da 5 Euro a pers.

Tavolo delle dolcette	da 3 Euro a pers.
Tavolo della confettata	da 3 Euro a pers.
Drink alcolici	10 Euro a pers.

Su richiesta:

Animatore baby
Costi legati all'affitto sale in esclusiva:
personale di servizio, siae, Dj, Sicurezza,
Fotografo, allestimenti, etc...

PALLONCINI

Composizioni a partire da 60 Euro consegna inclusa

FIORI

Centro-tavola floreale piccolo € 25 a tavolo
Candelabro alto a 5 braccia € 30
Candelabro + fiori freschi alla base € 50
Vasi concentrici con fiori freschi, candele e nastri
€ 45



ALLESTIMENTI VARI

Festoni, bandierine
Piattini/Bicchieri/Tovaglioli di carta a tema
Candele originali
Coriandoli personalizzati per tavolo o da lancio
o spara coriandoli
Da valutare in base alle esigenze

