

via dell'ecologia, 7 - Casarile (MI)
Tel. 02.905.2940 - Fax 02.905.5328

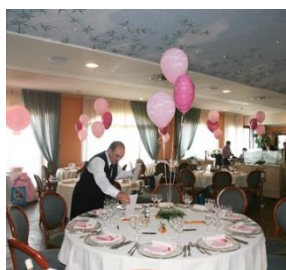
www.ilcastelletto.com

Per **Business Lunch o Dinner** e per le feste di **Gala, Anniversari, Battesimi, Comunioni e Cresime, Lauree, Compleanni**, al Castelletto troverete gli ambienti ideali per una giornata speciale in famiglia o con amici.

Potrete scegliere liberamente di trascorrere la giornata in una delle nostre Sale del Ristorante o in alcuni dei nostri Spazi all'aperto.

Il vero protagonista sarà il festeggiato e la festa ne rispecchierà lo stile e la personalità: c'è chi preferisce festeggiare in Ristorante, chi a bordo Piscina; chi preferisce uno stile elegante e soft, chi preferisce uno stile festoso con balli; chi preferisce festeggiare in una sala in esclusiva.

Al Castelletto ciascuna di queste alternative è disponibile!



Il Menù

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.

Bevande incluse.

Il Menù a 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.

Il Rinfreschi per feste private

Soluzioni ideali per eventi privati, abbinati a Sala Riservata e Servizio Dedicato (es. Feste di compleanno, Feste di Laurea, etc.), con servizio a Buffet, tavoli bassi e sedute divanetti. La durata del servizio è di 3 ore.

Il Menù al Giro...

Una giusta idea per occasioni informali, ideali per gruppi oltre le 10 persone

Affitto Sala Riservata

E' possibile infine anche solo affittare una delle nostre sale e provvedere voi a Catering ed allestimenti.

Menù 1

(min. 20 pers.)

Aperitivo composto da

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Primi Piatti

Risotto con crema di zucca, speck e scamorza

Secondo Piatto

Arrosto di Vitello ai funghi con purè di patate

Dessert

Panna Cotta al caramello

Caffè

Acqua minerale gasata e naturale

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Menù 2

(min. 20 pers.)

Aperitivo composto da

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Primi Piatti

Lasagnetta gratinata ai carciofi e taleggio

Secondo Piatto

Filettino di maiale ai tre pepi
con patate al rosmarino

Dessert

Semifreddo alle mandorle e salsa al cioccolato

Caffè

Acqua minerale gasata e naturale

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Menù 3

(min. 20 pers.)

Aperitivo composto da

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Primi Piatti

Caserecci saltati con julienne
di calamaretti e radicchio

Secondo Piatto

Trancio di Spada panato alla mediterranea su letto di
spinaci all'olio EVO

Dessert

Bavarese alla ricotta, pere e nocciole tostate

Caffè

Acqua minerale gasata e naturale

Grissini rustici e Pane fatto in Casa



Il Castelletto
Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere

Menù 4

(min. 20 pers.)

Aperitivo composto da

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Antipasti

Fiocco di Culatello di Zibello con bignè salato
al formaggio dolce e semi di papavero

Bis di Primi Piatti

Riso Carnaroli mantecato al burro acido, zafferano
e polvere di liquirizia

Secondo Piatto

Noce di vitellina da latte al forno con salsa al Traminer aromatico
con coriandoli di verdure e purè di patate sabbioso

Dessert

Millefoglie scomposta con crema chantilly e scaglie di
cioccolato bianco e nero

Caffè

Acqua minerale gasata e naturale

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Menù 5

(min. 20 pers.)

Aperitivo composto da

Stuzzichini mignon caldi e freddi
Cocktail Champagne e Cocktail analcolico

Antipasti

Insalatina di mare con verdure croccanti e involtino di
Tonno affumicato con spuma di ricotte e mandorle

Bis di Primi Piatti

Ravioli con ripieno di Cernia saltati con ragù di Crostacei
battuto al coltello profumato al limone

Secondo Piatto

Medaglione di Pesce Spada panato al pistacchio di
Bronte con insalatina tiepida di patate prezzemolate

Dessert

Mousse al lime con salsa ai frutti rossi

Caffè

Acqua minerale gasata e naturale

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Antipasti in abbinamento

Insalatina di Polpo, patate ed olive nere con
citronette

Veli di Bresaola della Valtellina con spuma di
Caprino e vinaigrette all'aceto di mele

Strudel salato ai carciofi e casera su fondutina
leggera

Bis Primi Piatti

Torta

Torta personalizzata, in base all'evento, (Chantilly, St.
Honoré, crostata o similari) a partire da 3 Euro a persona
Torte Speciali: a partire da 5 Euro a persona (min 30
persone)

Se invece, porterete Voi la torta, con certificazione haccp
(rilasciata dalla pasticceria), il costo del servizio è di 1
Euro a persona.

Vini

Spumanti

Cocktail 1

(min. 20 pers.)

Cocktail di frutta alcolico ed analcolico
Acque minerali gasate e naturali

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

Caffè

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Con tavoli d'appoggio

Cocktail 2

(min. 20 pers.)

Cocktail di frutta alcolico ed analcolico
Acque minerali gasate e naturali

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

Mousse di ricotta, pere e nocciole tostate

Caffè

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Con tavoli d'appoggio

Buffet 1

(min. 20 pers.)

Cocktail di frutta alcolico ed analcolico
Acque minerali gasate e naturali

Assortimento di verdure lesse
Assortimento di verdure grigliate

Lasagnetta alle verdure, pancetta e scamorza affumicata
Fusilli con crema di zucca e gorgonzola

Arista di Maiale al forno con il suo fondo di cottura e patate
al rosmarino

Panna cotta con salsa al caramello

Caffè

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Con tavoli d'appoggio

Buffet 2

(min. 20 pers.)

Cocktail di frutta alcolico ed analcolico
Acque minerali gasate e naturali

Assortimento di verdure lesse
Assortimento di verdure grigliate

Farfallette con tris di pesce fumè, wodka e crema di latte
Mezze maniche al ragù di mare e pomodoro fresco

Filetto di pesce gratinato con panure alle erbe e spinaci
saltati all'olio di frantoio

Mousse agli agrumi e cannella

Caffè

Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Con tavoli d'appoggio

Dedicato ai più piccoli...

PRANZI/CENE SERVITE

Da 0 a 3 anni: GRATIS

Da 4 a 10 anni: baby menù oppure 50% Menù adulti

Baby Menù 1

Prosciutto cotto e mozzarelline

Pasta al pomodoro o in bianco o al pesto

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

Acqua, Bibita e Gelato

Baby Menù 2

Insalata di mare

Trofie alle vongole

Fritto misto

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.

RINFRESCHI

Da 0 a 3 anni: GRATIS

Da 4 a 10 anni: Euro

GIRO-PIZZA

Da 0 a 3 anni: GRATIS

Da 4 a 10 anni: Euro

Omaggi del Castelletto:

- Il Castelletto riserverà al festeggiato/a il 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

Annotazioni:

- Per i Pranzi fine servizio entro le ore 17:00
- Il numero delle persone confermato quattro giorni prima dell'evento verrà ritenuto valido ai fini della fatturazione
- Il Ristorante offre la possibilità di proporre *menù* specifici e diversificati per celiaci o allergici senza *supplemento, su richiesta*

Il Menù "al giro"
MANGI FINCHE'... NON DICI BASTA!

Giro-Pizza (min. 10 pax) **€ a persona**

Fagottini ed olive ascolana pronte in tavola
Giropizza (pizze assortite) a volontà... finchè direte basta!!!! Patatine fritte,
Sorbetto. 1 Bibita o ½ Acqua Naturale inclusi, Caffè

Giro-Pizza + Antipasti (min. 10 pax) **€ a persona**

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

In caso vogliate riservare una sala in esclusiva
(Precisiamo che la sala Ristorante è sempre inclusa nel
costo delle proposte)

Affitto Sala Torre:
Affitto Sala Celebrity:
Affitto Area a Bordo Piscina
Affitto Sala Panoramica
Affitto Sala Ristorante

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