



I Menù

EVENTI

Proposte

Per le feste di Galà, Cerimonie, Feste di Laurea, Compleanni ed 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/alla festeggiato/a

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



Info

Il numero delle persone dovrà essere confermato cinque giorni prima dell'evento, 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

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 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 **5 Euro** a persona

Torte Speciali:
a Piani, Cake Design
a partire da **7 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
Coppa di Spumante e Cocktail Analcolico

Bis di Primi Piatti

Pennette alla "Zia Teresa",
(zafferano, speck e funghi)
Risotto alla Monzese

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
Coppa di Spumante 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

Trancio di Salmone alla mediterranea
con pomodorini, capperi ed olive

Sorbetto

Menù 2

45 Euro

Aperitivo

Stuzzichini Mignon caldi e freddi
Coppa di Spumante e Cocktail Analcolico

Antipasto

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

Bis di Primi Piatti

Risotto delicato con Pere e Taleggio
Sformato di Maccheroncini con Melanzane e
Mozzarella di Bufala

Secondo Piatto

Mignon di Filetto steccato
con Pancetta e Rosmarino
e Patate al forno

Sorbetto



Menù 4

75 Euro

Aperitivo

Stuzzichini Mignon caldi e freddi
Coppa di Spumante 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

Filetto di Branzino alla Ligure

Macedonia di Frutta Fresca con Gelato

Alternative di Piatti

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

ALTERNATIVE ANTIPASTI

Fiocchi di Coppa Piacentina
Prosciutto Crudo e Melone
Veli di Bresaola della Valtellina con spuma di Caprino e vinaigrette all'aceto di mele

Polipo saltato con Pomodorini e Olive Taggiasche

Gran Tris di Tartare di pesce con Tonno, Salmone e Seppia

Carpaccio di Polipo su letto di Patate

Tartelletta ai Funghi Porcini con spuma di Parmigiano e aceto balsamico

Parmigiana di Melanzane

Mousse di Formaggi su crostini di mais con salsa ai Funghi e Salsiccia

ALTERNATIVE PRIMI PIATTI

Tortelloni al Nero di Seppia ripieno di Branzino in salsa di limone

Ravioli di Salmone con salsa Cardinale
Lasagnette ai Frutti di Mare su crema di pesto
Risotto al Salmone affumicato e timo

Risotto al Radicchio Rosso con Scamorza affumicata e Bonarda

Risotto alla Monzese con Zafferano e Salsiccia
Crespelle di Magro gratinate in salsa di noci
Orecchiette al Pomodoro arrostito, Olive Taggiasche, Rucola e scaglie di Ricotta salata



ALTERNATIVE SECONDI PIATTI

Trancio di Salmone alla Mediterranea,
Spiedini di Seppie e Gamberi alla griglia
Filetto di Branzino/ Orata alla Ligure
Gran Frittura mista di:
Calamaretti, Seppie e Gamberetti con mistricanze di verdure in pastella

Arrostato di Vitello al latte
Coppa di Maialino arrostito al Barolo
Arrostino di Vitello 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
Insalata fresca di stagione

Dedicato ai Piccoli Ospiti

BABY MENU'

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

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 senza servizio al tavolo ma con tavoli, sedute e coperto disponibili per ciascun Ospite.

Per servizi fuori orario è necessario prevedere il costo di affitto sala e personale da aggiungere al costo del buffet.

La durata del servizio è di 3 ore.
Minimo 30 persone.

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

Sempre Inclusi

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

Chips e arachidi
Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Buffet Classico

35 Euro

Aperitivi 4 tipi a scelta tra:

Foglie di Salvia Pastellate
Bocconcini di Verdure Pastellate
CilieGINE di Bufala
Grana in scaglie
Fiori di Zucchine 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 con Gorgonzola e Noci
Crostoncini con Crema di Olive
Noci di Grana con Uva e Pere
Tartellette al Salmone 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 alla Monzese
Farfalle alla Crudaiola
Lasagne al forno
Crespelle di Magro in salsa di Noci

Sorbetto o Macedonia di Frutta

Buffet Brunch

40 Euro

Area Antipasti:

Piadine rollè farcite con Prosciutto e Formaggio
Polenta frita al Parmigiano
Affettati misti:
Prosciutto cotto, Crudo, Salame, Mortadella

Area Primi Piatti:

Lasagne della tradizione
Risotto alla Parmigiana

Area Secondi:

Salmone affumicato al Pepe Rosa
Frittata di Verdure
Bocconcini di Carne all'Italiana
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.

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

La durata del servizio è di 3 ore.
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 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
Spiedini all'Italiana (pomodori pachino,
mozzarella, basilico)
Riso nero con verdure

Sempre Inclusi

Bevande incluse 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 Verdurine,
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 Verdurine e Taleggio

I Menù al Giro

Lasciati conquistare dai nostri
Menu al Giro.

Scegli il più adatto alla vostra
serata e al vostro palato!



Giro-Pizza 15 Euro

Stuzzicheria salata a centro tavola:
Fagottini alla Mediterranea e
Patatine Fritte
Giropizza (pizze assortite) a volontà...
finchè direte basta!
Sorbetto
1 Bibita o ½ Acqua Naturale, Caffè



Giro-Pizza con Antipasti 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



Giro-Risotti 20 Euro

Un'ampia varietà di gusti, scelti dallo
chef, fino a che i bottoni dei vostri
pantaloni non scoppieranno.
Dal Risotto alla Parmigiana, ai Funghi,
al Pomodoro, con Speck e Taleggio, a
quello alla Milanese, al Gorgonzola e
Pere, al radicchio, ai carciofi e timo,
ecc.
½ Acqua Naturale, Caffè

Una golosa idea per ritrovarsi e
condividere la buona cucina ad
un modico prezzo.

I Menu al Giro sono per un
numero minimo di 8 persone.

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

Giro-Paella 30 Euro

Nachos con Formaggio filante
Paella Valenciana

½ Acqua Naturale, 1/4 Sangria, Caffè

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 super Festa Privata!



LE NOSTRE SALE

Sala Torre:	Euro 350 + iva
Sala Celebrity:	Euro 850 + iva
Piscina	Euro 850 + iva
Sala Panoramica	Euro 850 + iva
Sala Ristorante	Euro 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**

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.

Dolcezze	da 3 Euro a pers.
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.



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

Fiocchi di raso in tinta

Allestimento tavolo bomboniere con veli
e decorazioni

Allestimento tavolo buffet con nastri,
specchi e tovagliolini in tinta

2 Euro a persona



PALLONCINI

Composizioni a partire da 60 Euro
consegna inclusa

FIORI

Centro-Tavola Floreale
piccolo a partire da € 25 a tavolo
Candelabro a 5 braccia € 30/cad
Candelabro + Fiori Freschi
alla base € 50/ cad
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



Ristorante Il Castelletto

Tradizione e Professionalità
vi accompagneranno nella scelta del
vostro evento.

Via dell'ecologia 7
20080 Casarile (MI)
02.905.29.40
www.ilcastelletto.com