

★ ★ ★ ★
 *Il Castelletto*
Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere



Un matrimonio da favola!

★ ★ ★ ★
 *Il Castelletto*
Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere
Via dell'Ecologia 7/9 - 20080 Casarile-Binasco (MI)
Tel. +39.02.905.29.40 - Fax +39.02.905.53.28
www.ilcastelletto.com - hotel@ilcastelletto.com

Creare un menù di successo non è la sola preoccupazione che noi ci assumiamo quando dobbiamo organizzare un Matrimonio. La nostra esperienza ci permette infatti di suggerirVi alcune idee che sicuramente renderanno più esclusivo il Vostro Matrimonio. Scegliendo il ristorante "Il Castelletto", Voi scegliete la professionalità di uno Staff di persone che sono a Vostra completa disposizione per rendere più facile e semplice l'organizzazione dell'evento.

La nostra proposta, oltre ad un menù esclusivo di sicuro effetto comprensiva di vini selezionati dell'Oltrepò Pavese, include delle iniziative che riteniamo siano di Vostro gradimento.

Ci dedichiamo, infatti, all'allestimento floreale della sala da pranzo secondo il gusto della sposa; Vi diamo la possibilità di scegliere le tovaglie tra diversi accostamenti di colori: dal classico avorio, all'elegante blu o all'originale oro. Ci occupiamo della stampa personalizzata dei menù e dei segnaposto su cartoncino speciale a Voi dedicato; Includiamo a Vostra scelta la "Torta Nuziale" secondo varie proposte di gusti, sapori e forme.

Non scordate, inoltre, che Vi proponiamo un Ristorante Unico, Suggestivo e di Classe affinché il Vostro giorno più bello non sia mai dimenticato.



MENU' "FIOR DI PESCO"

*Un menù a base di piatti tradizionali a base carne
con buffet scenografico di aperitivi in giardino*

Cocktail di Benvenuto e Aperitivi a Buffet

<i>Spumante Italiano</i>	<i>Cocktail analcolico ai frutti</i>
<i>Cocktail Champagne alla frutta</i>	<i>Succhi d'arancia e tropicale</i>
<i>Cocktail Base Vodka ai frutti</i>	<i>Acqua minerale naturale e gassata</i>
<i>Olive all'ascolana</i>	<i>Salvia fritta</i>
<i>Verdure pastellate e fritte</i>	<i>Rustici dello Chef</i>
<i>Cascata di Grana in scaglie</i>	<i>Pizzette calde assortite dal forno</i>
<i>Mousse di formaggi su crostini di mais</i>	<i>Fantasia di focaccine miste</i>
<i>Canapè con mousse di fegato</i>	<i>Torte salate</i>

Antipasti

*Gran antipasto di Affettati misti assortiti:
Speck del Tirolo al coltello, Prosciutto di Parma, Salame Piacentino,
Crostino rustico al lardo di Colonnata
accompagnati da Piccolo timballo di funghi porcini con fonduta leggera di crescenza*

Bis di Primi Piatti

*Risotto all'antica al radicchio trevigiano & Crespelle di magro gratinate al forno
mantecato alla Bonarda dei colli Pavese con salsa di noci*

Secondo

*Cosciotto di vitello al latte
servito con sformato di spinacini e patate fondenti al forno*

Frutta & Dessert

Gran Buffet di frutta fresca di stagione

Torta Nuziale

Caffè, Acque e Vini della selezione "Il Castelletto" inclusi

MENU' "FIOR DI MANDORLO"

*Un menù a base di piatti tradizionali carne e pesce
con buffet scenografico di aperitivi e antipasti in giardino*

Cocktail di Benvenuto e Aperitivi a Buffet

*Spumante Italiano, Cocktail Champagne alla frutta
Cocktail Base Vodka ai frutti, Cocktail analcolico ai frutti
Succhi d'arancia e tropicale, Acqua minerale naturale e gassata*

*Olive all'ascolana
Verdure pastellate e fritte
Cascata di Grana in scaglie
Mousse di formaggi su crostini di mais
Canapè con mousse di fegato*

*Salvia fritta
Rustici dello Chef
Pizzette calde assortite dal forno
Fantasia di focaccine miste
Torte salate*

*Cocktail di gamberetti in conchiglia
Frittura leggera di mare
Spiedini gratinati di pesce di mare
Salmone affumicato su crostini morbidi al burro
Insalata di polipo e patate*

*Bandierine al Prosciutto Crudo di Parma
Salame di Varzi in bellavista
Speck della Valtellina con focaccia rustica
Mortadella dadolata con pistacchi
Spiedini di bufala, ciriello e basilico*

Bis di Primi Piatti

*Riso Carnaroli con asparagi e
scampi di Sicilia*

&

*Lasagnetta ai funghi di bosco
Su crema di formaggio delicata*

Secondo

*Controfiletto di manzo all'aceto balsamico di Modena
con Patate alla duchessa, flan di spinaci e pomodorini al forno
Oppure
Scaloppa di Salmone al dragoncello con timballo di spinaci*

Frutta & Dessert

Gran Buffet di frutta fresca di stagione

Torta Nuziale

Caffè, Acque e Vini della selezione "Il Castelletto" inclusi

MENU' "FIOR DI CILIEGIO"

*Un menù importante a base carne e pesce
con buffet scenografico di aperitivi in giardino
e servizio Classico delle portate al tavolo da personale di sala*

Cocktail di Benvenuto e Aperitivi a Buffet

*Spumante Italiano, Cocktail Champagne alla frutta
Cocktail Base Vodka ai frutti, Cocktail analcolico ai frutti
Succhi d'arancia e tropicale, Acqua minerale naturale e gassata*

<i>Olive all'ascolana</i>	<i>Salvia fritta</i>
<i>Verdure pastellate e fritte</i>	<i>Rustici dello Chef</i>
<i>Cascata di Grana in scaglie</i>	<i>Pizzette calde assortite dal forno</i>
<i>Mousse di formaggi su crostini di mais</i>	<i>Fantasia di focaccine miste</i>
<i>Canapè con mousse di fegato</i>	<i>Torte salate</i>

Antipasti

<i>Insalata di Astice ai profumi del Mediterraneo</i>	<i>Patè di Fegato al Dragoncello su crostini di pane nero</i>
---	---

Bis di Primi Piatti

<i>Pennette alla Polpa di Granchio</i>	<i>&</i>	<i>Risotto delicato alla zucca e carciofi</i>
--	--------------	---

Secondi Piatti

<i>Tournendot di Angus al pepe verde con bouquet di Verdure al burro</i>	<i>Sorbetto ai frutti di bosco</i>	<i>Filetto di Branzino con crema delicata alle erbe su letto d'asparagi e pomme nature</i>
--	------------------------------------	--

Scaglie di Grana

Frutta & Dessert

Cialda con gelato e frutti di bosco caldi

Torta Nuziale

Caffè, Acque e Vini della selezione "Il Castelletto" inclusi

Accessori al Banchetto

“Lista Varianti Piatti”

Ogni Menù può essere modificato e personalizzato in base ai Vostri gusti: ecco una serie di proposte per scegliere, in alternativa o in aggiunta ai piatti presentati nei nostri Menù di Nozze, l'opzione più interessante.

Primi Piatti

Risotto con capesante e asparagi verdi in cialda croccante
Risotto con zafferano e rosmarino, mantecato allo stracchino dolce
Risotto di mare con julienne di zucchine
Risotto con zucca e provola affumicata, al profumo di rosmarino
Risotto con radicchio rosso e Amarone, mantecato all'Asiago
Risotto allo zafferano con gamberi flambati al Recioto
Risotto con funghi porcini e scampi
Risotto allo zafferano e speck
Risotto con punte di asparagi mantecato con provolone
~ ~ ~
Pennette al Salmone affumicato
Gnocchi di patate con punte di asparagi e gamberi rossi
Lasagnetta gratinata alla Bolognese
Sformato di maccheroncini con melanzane e mozzarella di bufala
Cannelloni di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro al basilico
Ravioli di branzino su vellutata di zafferano e vongole veraci
Crespelline di radicchio rosso e speck su fonduta al taleggio

Secondi Piatti

Controfiletto di manzo all'Amarone della Valpolicella con patate williams
Stinco di vitello cotto nel fieno maggengo con gremolada di verdure
Lombo di vitello in salsa al tartufo nero su crema di patate
Roast beef di manzo al pepe verde con crocchette di patate e spinaci
Filetto alla Wellington in crosta di sfoglia dorata e verdure al vapore
~ ~ ~
Treccia di orata alla crema di champagne su tagliatelle di verdure
Turbante di branzino in salsa di crostacei con verdure allo zenzero
Spigola alla mediterranea con pomodorini, patate ed olive
Trancio di salmone su vellutata di zafferano e funghi porcini
Pescatrice alla griglia

Accessori al Banchetto

“Il Dolce Nuziale”

Idee e suggerimenti per realizzare al meglio la Torta Nuziale

Proposta Standard

*Il Dolce Nuziale è incluso in ciascuno dei menù proposti.
La presentazione avverrà su di un'originale struttura a chiocciola adornata di fiori freschi,
abbinati allo stile dei centro-tavola. Potrete scegliere tra le seguenti varietà...*



***Crostata di
Frutta fresca***



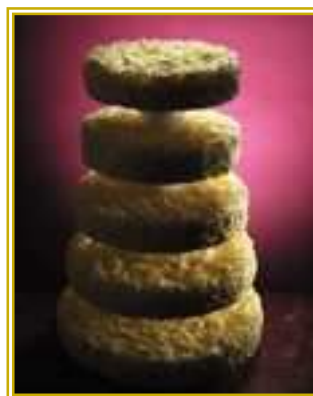
St. Honorè



Chantilly



Charlotte



Tartufata



Proposta Exclusive

*Disponibili su richiesta altre varietà di
Dolce Nuziale, presentate su originali
strutture decorative, con relativi
supplementi di prezzo.*





Il Castelletto

Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere

Accessori al Banchetto

“Gli Omaggi del Castelletto”

Per allietare e coccolare i nostri Sposi



PROVA MENU'

In seguito alla conferma del progetto di massima e alla definizione del Menù, saremo lieti di invitare gli Sposi quali nostri Ospiti, al fine di effettuare una prova del Menù Nozze e del nostro servizio.

50% di sconto riservato ai Parenti ed Ospiti che accompagneranno gli Sposi alla Prova.

SEGNAPOSTI, MENU' e TABLEAU MARRIAGE

Lo Staff del Castelletto sarà lieto di prendersi cura della realizzazione e stampa dei menù per gli Ospiti, un raffinato Tableau Marriage (piantina tavoli) ed i relativi Segnaposti su indicazione degli Sposi.

COPRISEDIA AVORIO

Per rendere particolare ed esclusivo l'allestimento della Sala proponiamo Sedie Thonet rivestite con eleganti copri-sedie imbottite color avorio.

PRIMA NOTTE DI NOZZE IN “SUITE A TEMA”

Pernottamento in una Suite a Tema con prima colazione in camera



RELAX in CENTRO BENESSERE per il GIORNO SEGUENTE ALLE NOZZE

Libero accesso al fitness, sauna, bagno turco, idromassaggio - relax con musicoterapica + tisana - sconto 10% sui trattamenti estetici

ESCLUSIVITÀ DELLA SALA

Al Castelletto, è nostra consuetudine garantire l'esclusività dell'uso della sala per essere Voi i soli protagonisti della giornata e per poterne vivere ogni singolo istante in tutta tranquillità e riservatezza.

CUSTODIA BOMBONIERE

Al Castelletto, potrete recapitarci le Vostre bomboniere nel corso dell'ultima settimana prima delle nozze. Sarà nostra premura custodirle sino al giorno dell'evento, sollevandovi così da tale impegno.

SERVIZIO GARAGE VIDEO-SORVEGLIATO, PARCHEGGIO ESTERNO e GUARDAROBA



Il Castelletto

Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere

Via dell'Ecologia 7/9 - 20080 Casarile-Binasco (MI)

Tel. +39.02.905.29.40 - Fax +39.02.905.53.28

www.ilcastelletto.com - hotel@ilcastelletto.com

Accessori al Banchetto

“I Must del Castelletto”

Mode e Tendenze per rendere unico il Vostro Matrimonio

CARRELLO LIQUORI

Gran selezione di Grappe e Liquori al termine del Ricevimento a disposizione a volontà per tutti gli Ospiti



L'ANGOLO DEI CONFETTI

*Per gli amanti della tradizione ecco una ricca selezione di confetti di vario tipo, gusto e forma e colore, con varianti al cioccolato, al gianduia, al cocco, al limoncello, alla frutta e al liquore, ...
... per restare fedeli con originalità!*



LA FONTANA DI CIOCCOLATO

In abbinamento al Dessert Nuziale la cascata di finissimo cioccolato fondente con frutta e dolcetti è senz'altro il modo migliore per rendere unico il vostro matrimonio.

Il modo più goloso dei divertimenti, per tutti!



CENTROTAVOLA FLOREALE

Il colore ci sarà suggerito da Voi ed i centrotavola floreali tingeranno ciascun tavolo, donando alla Sala la Vostra atmosfera di toni e fragranze.



ALLESTIMENTI TAVOLI

Non bisogna mai porre freno alla creatività, ed ecco allora diverse soluzioni per decorare con eleganza la sala da pranzo.

*Raffinato Candeliere in vetro, con candele avorio
Letto di petali di rosa freschi*





Il Castelletto

Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere

“... Scegli la sala che preferisci!”

SALA RISTORANTE

Fino a 250 persone



SALA PANORAMICA

Fino a 200 persone



SALA TORRE

Fino a 50 persone



PISCINA

Fino a 150 persone



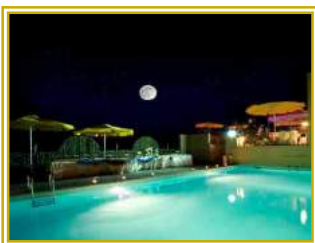
Accessori al Banchetto

“... Per continuare la Festa!”

Mode e Tendenze per rendere unico il Vostro Matrimonio

POST-RICEVIMENTO

Affinchè la Vostra giornata non abbia mai fine ... proponiamo l'affitto delle nostre sale in esclusiva. Oltre le ore 19:00 per eventi diurni e oltre le ore 24:00 per eventi serali.



GRAN BUFFET di STUZZICHERIA e di DOLCI & FRUTTA

Quale complemento al Dolce Nuziale o intrattenimento gastronomico a momenti musicali o di spettacolo proponiamo un ricco Buffet scenografico di stuzzicherie salate e di fine pasticceria prodotta artigianalmente dal nostro Pasticcere in esclusiva per il vostro evento.

OPEN BAR

Bar a disposizione degli ospiti con personale specializzato per servire e sorprendere con una ricca selezione di grappe e liquori nazionali e per i più temerari anche Cocktails e Long Drinks



Il Castelletto

Ristorante - Hotel & Suite - Centro benessere

Via dell'Ecologia 7/9 - 20080 Casarile-Binasco (MI)

Tel. +39.02.905.29.40 - Fax +39.02.905.53.28

www.ilcastelletto.com - hotel@ilcastelletto.com

Accessori al Banchetto

“Musica, Intrattenimento e Creatività”

Mode e Tendenze per rendere unico il Vostro Matrimonio

INTRATTENIMENTO MUSICALE e DANZANTE

Grazie alla collaborazione con artisti di “ottimo livello” riusciamo a creare un ambiente da favola per il massimo coinvolgimento dell’ospite. Dal Cantante solista al duo musicale, da spettacoli danzanti o di illusionisti durante il Ricevimento ...e per chiudere in bellezza con DJ o musica live per ballare in discoteca o a bordo Piscina, sotto le stelle sino a notte fonda.



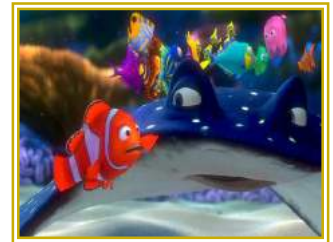
FUOCHI D’ARTIFICIO SOTTO LE STELLE

Per rendere ancora più magico il Matrimonio siamo in grado di organizzare uno spettacolo pirotecnico durante il servizio a buffet dei Dolci con il massimo stupore e coinvolgimento degli ospiti.

PROGRAMMA “BABY”

Ecco per Voi il nostro servizio di Baby Sitter ed Educatrici che con esperienza, professionalità e tanti giochi, sapranno far ricordare anche ai più piccoli il vostro matrimonio, lasciando ai genitori la libertà di partecipare alla festa.

Per i più piccoli realizziamo un apposito menù a loro dedicato così da poterli servire velocemente e lasciarli quindi poi tranquilli di giocare e divertirsi serenamente.



UN TOCCO DI ORIGINALITA’

Non bisogna mai porre freno alla creatività, ed ecco allora diverse soluzioni per decorare con eleganza la sala da pranzo. Dall’allestimento della Sala con palloncini, ad un suggestivo progetto illuminotecnico per eventi serali (Candele per Buffet e per i tavoli, Padelle Romane per l’esterno, etc.). E perché non coinvolgere i vostri ospiti in un simpatico lancio di palloncini in onore degli Sposi?...

Al Castelletto... nulla è impossibile ed ogni Vostro desiderio sarà la nostra missione!