



# *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](http://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 1

45 Euro

Menù 2

50 Euro

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 **7 Euro** a persona

Torte Speciali:  
a Piani, Cake Design  
a partire da **9 Euro** a persona

Se fosse portata dall'esterno, con certificazione haccp, il costo del servizio è di **2 Euro** a persona.

### Aperitivo

Cocktail di benvenuto con Chips, Olive ed Arachidi a centro tavola

### Antipasto

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

### Bis di Primi Piatti

Risotto con Trevisana e Bonarda  
Tortelloni di Magro in salsa di noci

### Secondo Piatto

Mignon di Filetto stecato con Pancetta e Rosmarino e Patate al Forno

### Sorbetto

### Dessert

Torta Cerimonia

### Aperitivo

Cocktail di Benvenuto con Chips, Olive ed Arachidi a centro tavola

### 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

Risotto ai Frutti di Mare  
Tortelloni di Magro in salsa di noci

### Secondo Piatto

Trancio di Salmone alla Mediterranea con Pomodorini, Capperi ed Olive

### Sorbetto

### Dessert

Torta Cerimonia

## 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 misticanze di verdure in pastella

Arrostito 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: 20 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 Crudaiaola  
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

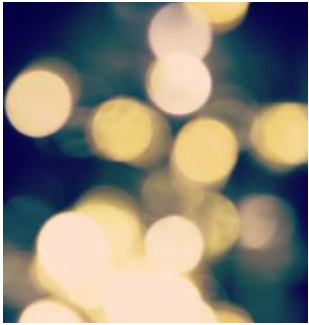
### **Area Dolci:**

Sorbetto o Macedonia di Frutta

# I Menù al Giro

Lasciati conquistare dai nostri  
Menu al Giro.

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



## *Giro-Pizza 20 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 28 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 25 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 35 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 1000 + iva
Sala Panoramica	Euro 1000 + iva
Sala Ristorante	Euro 1500+ 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](http://www.ilcastelletto.com)