

Cascina Caremma

REALIZZA IL TUO MATRIMONIO

proposte 2018/19

[CAREMMA.COM/MATRIMONI](https://www.caremma.com/matrimoni)



Sale



GRANAIO oltre 100 coperti

La più ampia delle sale interne, recuperata dalla ristrutturazione dell'antico Granaio è ora uno splendido Salone perfetto per ricevimenti numerosi, grazie all'assenza di colonne portanti sono possibili diversi tipi di allestimenti. Situato al primo piano della struttura, risulta particolarmente luminoso ed è dotata di una lunga balconata con vista sul cortile.



SALE INTERNE fino a 100 coperti

Tre ambienti completamente rinnovati con uno stile elegante, gli antichi camini e le sale più raccolte ne conferiscono una particolare intimità e accoglienza, grazie anche alle sedute in pelle e l'utilizzo tavoli tondi. Il comodo collegamento di queste sale con il Granaio vi consente di creare diversi ambienti e accogliere molti ospiti.



FIENILE oltre 150 coperti

Terrazza panoramica, ottenuta dal recupero architettonico dell'antico fienile, può ospitare oltre 150 persone. Uno spazio di circa 500 mq coperto da un tetto di oltre 4 metri d'altezza completamente restaurato lasciando inalterato il fascino originale. Travi a vista e grandi arcate lasciano intravedere un magnifico panorama. Anche in questo caso l'assenza di colonne rende questo spazio unico e completamente personalizzabile.

ORARI

Le sale sono a vostra disposizione se è un pranzo nelle sale interne fino alle ore 19.00, se è un pranzo in sala "Fienile" fino alle ore 20.00, se invece è una cena il locale dovrà essere lasciato entro la 1.00.

Extra time: **€150/ora**

SCelta DELL' ALLESTIMENTO

Cascina Caremma fornisce ai propri sposi un allestimento dedicato comprensivo di: segnatavoli, centrotavola con pianta aromatica e vasetto con candela, vetri per confettata

- Allestimento dedicato di Cascina Caremma fino a 100 persone **€€300**
- Allestimento dedicato di Cascina Caremma oltre 100 persone **€€400**
- Allestimento sale con vostro materiale **€€ partire da €150**
- Seduta diversa da quella proposta nelle varie sale **€€5/coprisedia**
€€3/sedie bianche design
- Bomboniere personalizzate con i nostri prodotti **prezzo da quantificare in base alle vostre richieste**
- Costo per allestimento dell'aperitivo OPPURE del taglio della torta sul Fienile **€€250**
- Costo per allestimento aperitivo E taglio della torta sul Fienile **€€400**

Menu

SILVER MENU

€€39/pax*

- Aperitivo: bollicine Bio e cocktail analcolico
- Gran buffet (10 assaggi tra aperitivo e antipasti)
- Due primi
- Un secondo
- Un contorno di stagione
- Un dolce (torta nuziale)

GOLD MENU

€€49/pax*

- Aperitivo: bollicine Bio e cocktail analcolico
- Gran buffet (10 assaggi tra aperitivo e antipasti)
- Due primi
- Sorbetto
- Due secondi
- Due contorni di stagione
- Due dolci (torta nuziale + dolce porzionato)

BABY MENU

€€30/bambino*

*Il menù dei bambini fino a 10 anni è possibile concordarlo a parte (es: pasta al pomodoro o in bianco, cotoletta e patatine).
Invece se assaggiano dal menù degli adulti, da 0 a 3 anni non pagano e tra 4 e 10 anni pagano la metà.*

BEVANDE

I vini serviti possono essere scelti solo ed esclusivamente all'interno della nostra "Carta Dei Vini" che contiene vini provenienti da Aziende Agricole biologiche certificate e con un ottimo rapporto Qualità/Prezzo.

Forfait delle bevande scegliendo i vini da una carta appositamente preposta

€€15/pax

Bevande a forfait (vino per il pasto e amari) con carrello di amari finale

€€18/pax

IL TUO MENÙ SU MISURA

- Buffet di formaggi (5 tipologie) con miele e marmellate €€7/pax
- Buffet di dolci (5 assaggi) €€12/pax
- Buffet di frutta fresca di stagione €€7/pax
- Sorbetto €€3/pax
- Carrello degli amari €€3/pax
- Birra con spillatrice (1 fusto da 25 litri) €€250/fusto

Ospiti che vi raggiungono solo per il taglio della torta (torta, spumante e caffè) €€15/pax

Menù staff (incluso di antipasti, 1 primo, 1 secondo, torta, bevande) €€40/pax

**Prezzi con bevande escluse * Per la sala Fienile abbiamo una maggiorazione di € 10/pax per il servizio*

E la festa continua...



MUSICA Costo per utilizzo del nostro impianto audio: **€150**

Qualora si volesse diffondere musica, anche dal vivo, come contorno alla Vostra festa nuziale è assolutamente possibile, con regolare permesso SIAE (sarà premura degli sposi formalizzarlo)



BISTROT Costo per utilizzo della location: **€300**

capienza: 40 persone
disponibilità: dalle 21.00 fino alle 24.00

Open bar: **€10/pax**
Buffet salato: **€25/pax**
Extra time: €150/ora



FIENILE PARTY Costo per utilizzo della location: **€500**

capienza: 40 persone (500mq)
disponibilità: dalle 19.00 alle 24.00

Open bar: **€10/pax**
Buffet salato: **€25/pax**
Extra time: €150/ora



PISCINA PARTY Costo per il solo utilizzo della SPA: **€1500**

capienza: 40 persone
disponibilità: dalle 21.00 alle 24.00

Costo per la SPA abbinata a buffet/open bar: **€2000**

Extra time: €150/ora



OPEN BAR **€15/pax**

Attualmente in lista ci sono 10 drink circa, ulteriori ricette possono essere concordate preventivamente con il barman.



BUFFET SERALE **€25/pax**

Chi desidera proseguire la giornata presso la Nostra cascina, magari invitando amici e colleghi, proponiamo un buffet salato sul nostro Fienile o all'interno del Bistrot.

Dormire in Cascina

È la soluzione per chi vuole vivere a pieno l'atmosfera della natura, passando la prima notte in una suite posizionata nel punto più alto della antica casa padronale. Inoltre, grazie alle 14 camere, voi ed i vostri ospiti avrete tutte le comodità per rendere perfetto questo giorno.

SUITE PER GLI SPOSI €145

con ingresso alla SPA

CAMERE

- Superior a partire da €130
- Classic a partire da €115
- Standard a partire da €100

Dormire nel borgo medioevale

A pochi chilometri da Cascina Caremma abbiamo un'altra struttura, Hotel Morimondo, che con le sue 20 camere porta a 34 le camere a disposizione. Ambiente raffinato, riservato e silenzioso e grazie al nostro Van possiamo occuparci noi del trasferimento degli ospiti.

CAMERE

- Quadrupla a partire da €139
- Matrimoniale a partire da €79
- Singola a partire da €40

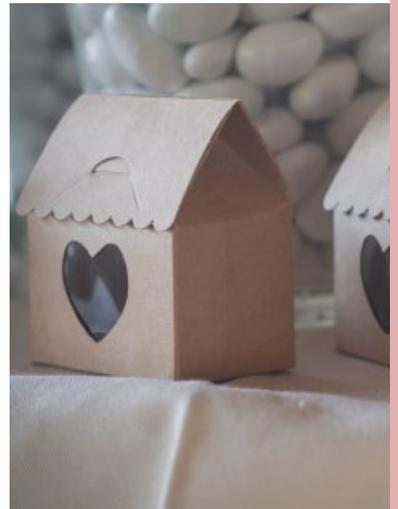
Rito Civile

In Cascina Caremma siamo sempre alla ricerca di nuove idee ed allestimenti che ricreino un ambiente accogliente e raffinato per la celebrazione del rito civile. Come alternativa suggeriamo il vicino comune di Morimondo dove nelle antiche sale settecentesche troverete riservatezza ed eleganza per il vostro matrimonio.

RITO CIVILE IN CASCINA €200
(oneri comunali esclusi)

RITO CIVILE IN COMUNE su richiesta





PIATTI TIPICI DEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO

Scelta aperitivo/antipasti:

- Tagliere di salumi (coppa, pancetta tesa, salame crudo crespone)
- Filetto di maiale marinato
- Peperoni in agrodolce
- Crocchette di farinello
- Mousse di melanzane
- Involtini di asparagi e pancetta con fonduta di taleggio
- Cheese cake con trota fumè
- Cheese cake con zafferano e zucchine
- Sformatino di zucca/coste/borragine/barbabietole
- Carpaccio di zucchine con scaglie di formaggio stagionato
- Strudel di farina integrale con ricotta
- Mousse di melone con prosciutto di lonza
- Salsa di zola aromatizzata
- Polpettine di zucchine con ricotta e menta
- Lonza di maiale marinata
- Fiori di zucca ripieni

Primi:

- Risotto alle 6 erbe del parco (cipollina, luppolo, ortica, farinello, malva e papavero): solo nei mesi di maggio e giugno
- Risotto con asparagi e pomodorini
- Risotto con storione e limone
- Risotto agli Agrumi
- Risotto al limone e basilico
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- Lasagnette di farina integrale con salsiccia e farinello
- Cannelloni con ricotta e farinello
- Pappardelle al ragù d'anatra
- Crespelle con lattuga, taleggio e noci
- Crespelle con ricotta e basilico fresco
- Crespelle con limone e basilico
- Ravioli con asparagi, ricotta e farinello
- Ravioli con storione e limone
- Ravioli di carne al burro ed erbe fini

- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini
- Mezzelune al primo sale

Secondi:

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Grigliata mista: spiedini con verdure e carni bianche, costine di maiale alle erbe aromatiche, bistecchine di braciola e roastbeef
- Costine di maiale con le prugne
- Stinco di maiale al forno
- Cosciotto di maiale al forno
- Porchetta alla Caremma
- Arrosto di manzo al latte
- Manzo in salsa gremolata
- Manzo al sale con rucola e pomodorini
- Rotolo di faraona arrosto
- Anatra con le ciliegie
- Anatra con le albicocche
- Pesce persico allo zafferano
- Pesce persico con cipollotto e zucchine
- Pesce persico con salsa all'arancio

Sorbetti:

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto ai frutti di bosco
- Sorbetto all'anguria
- Gelato

Contorni:

- Patate al forno
- Verdure alla griglia
- Spinaci con le uvette
- Insalatina dell'orto
- Zucchine trifolate
- Polenta grill
- Peperoni alla lombarda

Dolci:

- Meringhette alle nocciole con mousse al cioccolato
- Pan de mej (dolce tipico, con farina di mais)
- Pere al forno con salsa di frutti di bosco
- Pere al forno con salsa di cioccolato fondente calda e cannella
- Fragole e panna montata
- Panna cotta con le fragole
- Panna cotta con frutti di bosco
- Panna cotta al cioccolato
- Panna cotta alla menta
- Crema allo zabaione
- Mousse al caffè
- Tortino caldo al cioccolato e rhum con salsa allo zabaione
- Zabaione caramellato

Ideali anche come torta nuziale:

- Semifreddo con cioccolato e vaniglia
- Semifreddo con yogurt e frutti di bosco
- Semifreddo con pere e cioccolato
- Semifreddo alle fragole
- Semifreddo all'amaretto
- Semifreddo al pistacchio
- Semifreddo al tiramisù
- Semifreddo al biscotto
- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Millefoglie con crema di yogurt e frutti di bosco
- Meringata ai frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente

PIATTI TIPICI DEL PERIODO AUTUNNALE-IVERNALE

Scelta aperitivo/antipasti:

- Tagliere di salumi (coppa, pancetta tesa, salame crudo crespone)
- Lardo pestato con miele e nocciole
- Cotechino e sanguinaccio con zuppa di legumi
- Salame di testa con salsa verde
- Mortadella di fegato al vin brulé con riccioli di burro
- aromatizzato
- Patè di fegato con marmellata di cipolle
- Lingua di manzo bollita con salsa verde
- Filetto di maiale marinato
- Cipolline in agrodolce
- Crocchette di farinello
- Involtini di trevisana con pancetta
- Sformatino di zucca e cavolo nero
- Strudel di farina integrale con ricotta e funghi o zucca
- Salsa di zola aromatizzata
- Lonza di maiale marinata

Primi:

- Risotto con radicchio, provola e sangue di Giuda
- Risotto con taleggio e timo
- Risotto con funghi porcini
- Risotto allo zafferano con salsiccia e cavolo nero
- Risotto con salsiccia e vino rosso
- Risotto con salsiccia e funghi
- Risotto con salsiccia e fagioli
- Tagliolini con storione e funghi
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- Malfatti di borragine e ricotta con burro fuso
- Lasagnette con salsiccia e funghi
- Cannelloni con patate, zola e radicchio
- Pappardelle al ragù d'anatra
- Pappardelle allo stracotto di manzo al Barolo
- Crespelle con lattuga, taleggio e noci
- Ravioli di carne al burro ed erbe fini

- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini
- Mezzelune al primo sale

Secondi:

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Bocconcini di maiale alle prugne
- Maiale in salsa gremolata all'arancio
- Coppa di maiale al forno
- Grigliata mista: spiedini con verdure e carni bianche, costine di maiale alle erbe aromatiche, bistecchine di braciola e roastbeef
- Involtini di lonza con crema di funghi
- Costine di maiale con le prugne
- Stinco di maiale al forno
- Cosciotto di maiale al forno
- Porchetta alla Caremma
- Rotolo di faraona arrosto
- Pollo arrosto con peperoni
- Arrosto di manzo al latte
- Arrosto di manzo con funghi porcini trifolati
- Pollo arrosto con funghi chiodini
- Bottaggio con verze (Cassoela)
- Manzo al latte con funghi porcini trifolati
- Manzo alle erbe aromatiche
- Manzo in salsa gremolata
- Manzo in crosta al rosmarino
- Bocconcini di manzo al vino rosso
- Stufato di manzo con patate
- Stracotto di manzo al Barolo
- Anatra o pollo con funghi chiodini
- Anatra o oca con mele e castagne
- Anatra o oca con l'uva
- Pesce persico allo zafferano
- Pesce persico con salsa all'arancia

Sorbetti:

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto al mandarino

Contorni:

- Insalata di verze alla lombarda
- Spinaci con le uvette
- Purè di patate e verdure
- Polenta di farina integrale macinata a pietra
- Finocchi/cavolfiori/broccoli al forno gratinati
- Insalata di soncino
- Crauti rossi in agrodolce

Dolci:

- Meringhette alle nocciole con mousse al cioccolato
- Pan de mej (dolce tipico, con farina di mais)
- Pere al forno con salsa di cioccolato fondente calda e cannella
- Creme brûlée
- Panna cotta al cioccolato
- Panna cotta al caramello
- Crema allo zabaione
- Mousse al caffè
- Tortino caldo al cioccolato e rhum con salsa allo zabaione
- Torta meneghina con chantilly all'arancia (nel periodo natalizio)
- Amorpoluta con chantilly all'uva
- Ideali anche come torta nuziale:
- Semifreddo con cioccolato e vaniglia
- Semifreddo con pere e cioccolato
- Semifreddo all'amaretto
- Semifreddo al pistacchio
- Semifreddo al tiramisù
- Semifreddo al biscootto
- Semifreddo con miele e marroni
- Semifreddo al torroncino
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Millefoglie con crema di yogurt e frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente



un progetto agricolo turistico

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 02 9050020