



Cascina  Caremma

*Realizza il tuo
matrimonio*

CAREMMA.COM/MATRIMONI





Sale



GRANAIO • FINO A 100 COPERTI

La più ampia delle sale interne, recuperata dalla ristrutturazione dell'antico Granaiò 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 Granaiò vi consente di creare diversi ambienti e accogliere molti ospiti.



FIENILE • FINO A 300 COPERTI

Maggiorazione di € 10/pax

Terrazza panoramica, ottenuta dal recupero architettonico dell'antico fienile, può ospitare fino a 300 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 floreale dedicato di Cascina Caremma fino a 100 persone.....**a partire da €300**
- Allestimento confettata.....(vetri, fiori e candele) euro 100
- Allestimento sale con vostro materiale.....**a partire da €150**
- Bombiniere personalizzate con i nostri prodotti.....**prezzo da quantificare in base alle 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.....€44/pax*

- Aperitivo e Gran buffet di antipasti
- Due primi
- Un secondo
- Un contorno di stagione
- Un dolce (torta nuziale)

GOLD MENU.....€57/pax*

- Aperitivo e gran buffet di antipasto
- Isola a scelta (fritti, formaggi, salumi, vegetariana)
- 2 primi
- Sorbetto
- Un secondo con contorno
- Torta
- Buffet di frutta fresca

LUXURY MENU.....€90/pax*

- Allestimento floreale e allestimento confettata compreso
- Isola del salume
- Isola del formaggio
- Isola del fritto
- Isola vegetariana
- Due primi
- Un secondo con controno
- Torta e buffet di dolci

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.

- Bevande a forfait con carrello di amari finale.....€18/pax





IL TUO MENÙ SU MISURA

- Aperitivo..... Isola dei salumi € 5/pax, Isola dei formaggi € 7/pax, Isola dei fritti € 7/pax,
.....Isola vegetariana € 5/pax, isola grill, con griglia a vista € 8/pax
 - Buffet di formaggi con miele e marmellate.....€7/pax
 - Buffet di dolci.....€12/pax
 - Buffet di frutta fresca di stagione.....€7/pax
 - Sorbetto.....€3/pax
 - Birra con spillatrice (1 fusto da 25 litri).....€250/fusto (fusto aggiuntivo: €150/fusto)
-
- Ospiti che vi raggiungono solo per il taglio della torta (torta, spumante e caffè).....€20/pax
 - Menù staff (incluso di antipasti, 1 primo, 1 secondo, torta, bevande).....€50/pax

...e la Festa continua...

MUSICA

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).

- Costo per utilizzo del nostro impianto audio.....**€200**

FIENILE PARTY

Disponibilità: dalle 19.00 alle 24.00
Minimo garantito: 50 px

- Costo per utilizzo della location.....**€500**
- Extra time.....**€150/ora**

PISCINA PARTY

Disponibilità: dalle 19.00 alle 24.00
Minimo garantito: 50 px

- Costo per il solo utilizzo della SPA (da lunedì a venerdì).....**€2.000**
- Extra time.....**€150/ora**

OPEN BAR

- A forfait per tutti gli ospiti.....**€15/pax**
- A conteggio.....**€300 allestimento + €6 euro a cocktail**

BUFFET SERALE

Fantasia di finger food, un primo di stagione bevande incluse.

Chi desidera proseguire la giornata presso la Nostra cascina, magari invitando amici e colleghi, proponiamo un buffet salato sul nostro Fienile.

- A forfait per tutti gli ospiti (bevande escluse).....**€20/pax**



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.

CAMERE CASCINA CAREMMA

- Suite per gli sposi (con ingresso alla SPA).....€145
- Superior.....€130
- Classic.....€115
- Standard.....€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 HOTEL MORIMONDO

- Superior.....€99
- Classic.....€89

Rito Civile

In Cascina Caremma siamo sempre alla ricerca di nuove idee e 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.....€300 (oneri comunali esclusi)



Piatti Tipici Primavera-Estate

ANTIPASTI

- Cestino del pane casereccio (alle noci, all'uvetta, con farina di mais, integrale)
- Tagliere di salumi
- Crocchette di farinello e patate
- Involtini di asparagi e pancetta con fonduta di taleggio
- Cheese cake del periodo
- Sformatino di stagione
- Strudel di farina integrale
- Mondegghini di zucchine con ricotta e menta
- Lonza di maiale marinata
- Fiori di zucca ripieni
- Quiche integrale di verdure
- Millefoglie con zola e noci

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Lasagnette di farina integrale con salsiccia e farinello
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- 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 (luxury menù €3/pax)
- Risotto alle 6 erbe del parco (cipollina, luppolo, ortica, farinello, malva e papavero): solo nei mesi di maggio e giugno
- Risotto timo e taleggio
- Risotto con asparagi e pomodorini
- Risotto con storione e limone
- Risotto agli agrumi
- Risotto al limone e basilico
- Tagliatelle con ragù di coniglio
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio

SECONDI

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Costine di maiale caramellate alla birra
- Costine di maiale affumicate
- Cosciotto di maiale al forno
- Porchetta alla Caremma
- Arrosto di manzo al latte
- Manzo in salsa gremolata
- Manzo al sale con rucola e pomodorini
- Petto d'anatra (luxury menù)
- Rotolo di faraona arrosto
- Filetto di pesce persico: allo zafferano/con cipollotto e zucchine/con salsa all'arancia; (luxury menù €4/pax)
- Tagliata di manzo (luxury menù €4/pax)
- Filetto di storione al cartoccio (luxury menù €5/pax)
- Grigliata mista: scottadito, costine di maiale caramellate, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (luxury menù €3/pax)
- Filetto di maiale in crosta (luxury menù €3/pax)

CONTORNI

- Patate al forno
- Verdure alla griglia
- Insalatina dell'orto

SORBETTI

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto ai frutti di bosco

IDEALI COME TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Meringata ai frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente
- Torte personalizzate su misura
- Nude cake (luxury menù)



Piatti Tipici Autunno-Inverno

ANTIPASTI

- Cestino del pane casereccio (alle noci, all'uvetta, con farina di mais, integrale)
- Tagliere di salumi
- Lardo pestato con miele e nocciole
- Cotechino e sanguinaccio con zuppa di legumi Voulevant con radicchio e zola
- Patè di fegato con marmellata di cipolle
- Sformatino di stagione
- Strudel di farina integrale
- Salsa di zola aromatizzata
- Polentina fritta
- Mondegghini di carne con maionese allo zafferano
- Quiche integrale di verdure

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Gnocchetti di farina di castagne con guanciale croccante
- Gnocchetti di farina di segale con trota fumè
- Lasagnette con salsiccia e cavolo nero
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- Pappardelle al ragù d'anatra
- Pappardelle allo stracotto di manzo al Barolo
- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini (luxury menù €3/pax)
- Ravioli di carne al burro ed erbe fini
- Ravioli di zucca e amaretti
- 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 fagioli
- Risotto con barbabietola e zola
- Risotto timo e taleggio
- Tagliatelle con ragù di coniglio
- Tagliolini con storione e funghi
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio

SECONDI

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Costine di maiale affumicate
- Bocconcini di maiale con prugne e mandorle
- Maiale in salsa gremolata all'arancio
- Involtini di lonza con crema di funghi
- Costine di maiale caramellate
- Cosciotto di maiale al forno
- Petto d'anatra (luxury menù)
- Porchetta alla Caremma
- Rotolo di faraona arrosto
- Arrosto di manzo al latte
- Bottaggio con verze (Cassoela)
- Manzo al latte con funghi porcini trifolati
- Manzo alle erbe aromatiche
- Manzo in salsa gremolata
- Bocconcini di manzo in crosta al rosmarino
- Bocconcini di manzo al vino rosso
- Filetto di pesce persico: allo zafferano/con cipollotto e zucchine/con salsa all'arancia; (luxury menù €4/pax)
- Grigliata mista: scottadito, costine di maiale caramellate, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (luxury menù €3/pax)
- Petto d'anatra con riduzione di aceto balsamico (luxury menù €5/pax)
- Filetto di maiale in crosta (luxury menù €3/pax)

CONTORNI

- Insalata di verze alla lombarda
- Purè di patate e verdure
- Polenta di farina integrale macinata a pietra
- Insalata di soncino

SORBETTI

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

IDEALI COME TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente
- Torte personalizzate su misura
- Nude cake (luxury menù)





INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 02 9050020



un progetto agricolo turistico