



Cascina  Caremma
AGRICOLTURA AGRITURISMO NATURE SPA

*Realizza il tuo
matrimonio*

2022/2023

www.caremma.com/matrimoni







Sale Fienile

Fino a 300 coperti

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 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.

Granaio

Fino a 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 50 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.





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)

Dettagli allestimento:

- Tavolo antico di legno
- Poltroncine simil pelle per sposi e testimoni
- Cinquanta sedute a platea
- Addobbi floreali con piante aromatiche e fiorellini di stagione

Allestimenti

Cascina Caremma fornisce ai propri sposi un allestimento base incluso con piantine aromatiche di stagione e stampa menù compreso.

- Allestimento confettata (confetti esclusi) (vetri, fiori e candele) € 150
- Allestimento sale con vostro materiale, da definire un mese prima a partire da € 200
(segnaposti, segna tavoli e menù personalizzato)
- Bomboniere personalizzate con i nostri prodotti prezzo da quantificare in base alle richieste





Menù

SILVER MENÙ

€ 58/pax*

- Aperitivo e Gran buffet di antipasti
- Due primi
- Un secondo con contorno
- Torta nuziale Cascina Caremma (torta Chantilly o crostata di frutta)

GOLD MENÙ

€ 77/pax*

- Aperitivo e gran buffet di antipasti
- Isola a scelta (fritti, formaggi, salumi, vegetariana)
- Due primi
- Sorbetto
- Un secondo con contorno
- Torta nuziale Cascina Caremma (torta Chantilly o crostata di frutta)
- Buffet di piccola pasticceria

LUXURY MENÙ

€ 90/pax*

- Isola dei salumi
- Isola dei formaggi
- Isola del fritto
- Isola vegetariana
- Un antipasto a scelta servito
- Due primi
- Un secondo con contono
- Torta di Pasticceria a scelta 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 amari finale € 18/pax
- Bevande a forfait con aggiunta spritz e gin tonic € 23/pax
all'aperitivo in caraffa



Pratti Tipici

Primavera-Estate



ANTIPASTI

- Taglieri di salumi di Cascina Caremma
- Mini croissant con crema di caprino e prosciutto di lonza
- Tartellette di pasta Brisé con storione marinato e burro aromatizzato
- 1000 foglie con zola e noci
- Lonza di maiale marinata all'arancia
- Crocchette di farinello e patate con fonduta di taleggio
- Involtini con pancetta e fonduta di taleggio
- Mondeghili di carne
- Arancini di verdure
- Flan di stagione

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Lasagnette di farina integrale con salsiccia e farinello
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati verdi
- Ravioli con ricotta e farinello
- Ravioli di brasato
- Ravioli al primo sale
- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini (+ € 5/ pax, compreso con Luxury Menù)
- 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 al limone e basilico
- Risotto con i funghi porcini
- Caserecci con ragù di coniglio
- Caserecci con trota salmonata, zafferano e radicchio





SECONDI

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Cosciotto di maiale al forno
- Filetto di maiale in crosta (+ € 5/pax, compreso con Luxury Menù)
- Filetto di trota con burro, salvia e mandorle
- Filetto di storione scaloppato (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Grigliata mista: costine di maiale caramellate, mini spiedino, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Manzo al sale con rucola e pomodorini
- Petto d'anatra (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Porchetta alla Caremma
- Rotolo di faraona arrosto (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Tagliata di manzo (+ € 5/pax, compreso con Luxury Menù)
- Arrosto di manzo ai profumi dell'orto
- Filetto di manzo in crosta (+ € 10/pax, compreso con Luxury Menù)

CONTORNI

- Insalatina dell'orto
- Patate al forno
- Caponata di verdure
- Ratatouille di verdure al forno

SORBETTI

- Sorbetto al limone

TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema Chantilly e frutti di bosco





Piatti Tipici

Autunno-Inverno



ANTIPASTI

- Arancini di verdure
- Taglieri di salumi di Cascina Caremma
- Mini croissant con crema di caprino e prosciutto di lonza
- Tartellette di pasta Brisé con storione marinato e burro aromatizzato
- 1000 foglie con zola e noci
- Lonza di maiale marinata all'arancia
- Crocchette di barbabietola e patate con fonduta di taleggio
- Crostino di pane con noci, lardo mantecato e miele
- Mondegghili di carne
- Polentine fritte
- Flan di stagione

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Crespelle ai funghi porcini
- Gnocchetti di farina di castagne con guanciale croccante
- Gnocchetti di farina di segale con trota fumè
- Lasagnette con salsiccia e cavolo nero
- Pappardelle al ragù di cinghiale
- Pappardelle al ragù d'anatra
- Pappardelle allo stracotto di manzo al Barolo
- Ravioli al primo sale
- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini (+ € 5/ pax, compreso con Luxury Menù)
- Ravioli di zucca e amaretti
- Ravioli di brasato
- 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
- Caserecci con ragù di coniglio
- Caserecci con trota salmonata, zafferano e radicchio





SECONDI

- Bocconcini di maiale con prugne e mandorle
- Bocconcini di manzo al vino rosso
- Bottaggio con verze (Cassoela)
- Carrè di maiale in salsa di noci
- Costine di maiale caramellate
- Cosciotto di maiale al forno con pere caramellate allo zenzero
- Filetto di maiale in crosta (+ € 5/pax, compreso con Luxury Menù)
- Filetto di trota al melograno e Roselin
- Grigliata mista: costine di maiale caramellate, minispiedino, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Maiale in salsa gremolata all'arancio
- Manzo al latte con funghi porcini trifolati
- Arrosto di manzo ai profumi dell'orto
- Manzo in salsa gremolata
- Oca al forno con mele e castagne confit (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Petto d'anatra (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Petto d'anatra con riduzione di aceto balsamico (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Porchetta alla Caremma
- Rotolo di faraona arrosto (+ € 8/pax, compreso con Luxury Menù)
- Filetto di manzo in crosta (+ € 10/pax, compreso con Luxury Menù)

CONTORNI

- Insalata di verze alla lombarda
- Patate al forno
- Caponata di verdure
- Ratatouille di verdure al forno
- Polenta di farina integrale macinata a pietra

SORBETTI

- Sorbetto al limone

TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di Spagna con crema Chantilly e frutti di bosco

Isole del gusto

ISOLA DEI FRITTI

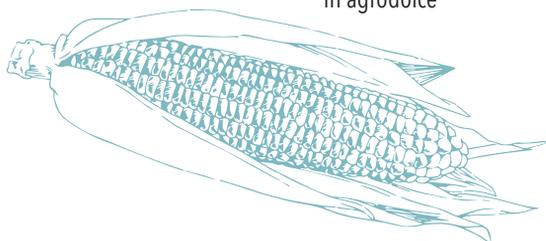
- Fiori di zucca ripieni
- Melanzane e zucchine in tempura
- Primosale Impanato con farina di mais
- Arancini di riso
- Zeppoline di pasta cresciuta

ISOLA FORMAGGI

- Scaglie di rusticone Lodigiano
- Mughetto di Capra
- Testone tipo taleggio
- Toma di Capra
- Miele e marmellate fatte in casa

ISOLA VEGETARIANA

- Mousse di melanzane
- Quiche di verdure di stagione
- Strudel di farina integrale con ricotta e verdure
- Barchette con ratatouille di verdure e caprino cipolline o peperoni in agrodolce





ISOLA DEI SALUMI

- Crostino di pane con l'uvetta e mortadella di fegato
- Salamino di maiale
- Prosciutto di Lonza
- Lonzino stagionato



ISOLA GRILL CON GRIGLIA A VISTA

Costo sempre a parte € 15/pax

- Mini Hamburger di Fassona
- Alette di pollo piccanti
- Salamella
- Arrosticino di maiale
- Costine di maiale affumicate



...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

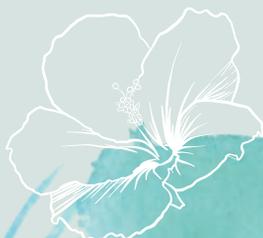
- Costo per utilizzo della location € 300

Compreso sopra le 60 persone con scelta di una delle proposte:

- 2 cocktail + risotto Bio di stagione € 25
- 2 cocktail + pizza alla pala e focaccia integrale € 30

OPEN BAR

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







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)	€ 160
• 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 | € 109 |
| • Standard | € 95 |



Termini e Condizioni

2022-23

Il Nostro Agriturismo propone **1 solo matrimonio al giorno** con talune specifiche durante i fine settimana:

- venerdì a cena minimo garantito di coperti paganti pari a 60 adulti
- sabato pranzo e cena e domenica a pranzo: minimo garantito di coperti paganti pari a 70 adulti
- dal lunedì al giovedì proponiamo uno sconto del 10% sul costo del menù (€ 58, € 77, € 90).

Per ufficializzare la prenotazione è richiesto il **versamento di € 500** come caparra confirmatoria che verrà detratta dal costo totale sostenuto al momento del saldo finale. Il versamento tuttavia dovrà essere effettuato prima della prova menù.

Se la **rinuncia o modifica della data del banchetto** dovesse avvenire con almeno 12 mesi di anticipo dal giorno del vostro Matrimonio **NON** verrà trattenuta la caparra.

Conferma numero definitivo degli invitati: 1 SETTIMANA PRIMA.

Nel **numero complessivo degli ospiti** andrà specificato il numero degli adulti, dei bambini tra i 4-10 anni (che pagano 50% del menù e del forfait delle bevande) e dei bambini sotto i 3 anni (gratis). Sulla base di quanto comunicato 7 gg prima, verrà stilato il conto finale.

MENÙ E CENA DI PROVA

(offerta riservata agli sposi)

I piatti che costituiscono il menù e tutte le bevande (vini, spumanti ecc.) vengono scelti dagli Sposi all'interno di un elenco di piatti stagionali sottoesposto. Normalmente ci incontriamo un mese e mezzo prima, previo appuntamento, per definire il menù e tutti i dettagli della festa (disposizione dei tavoli, orari, ecc.).

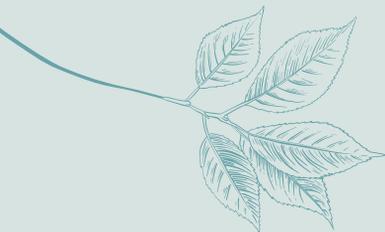
Se si volesse provare qualche piatto del Vostro ipotetico menù nuziale ("Prova Matrimonio") è possibile prenotando almeno una settimana prima a cena in un giorno infrasettimanale, specificando 4 piatti (solitamente 2 primi e 1 secondo) scelti dalla lista stagionale di riferimento.



NOTE per gli sposi

Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal dotted lines.









CASCINA CAREMMA
Via Cascina Caremma, 2
20080 Besate (MI)
T +39 02 9050020
info@caremma.com
www.caremma.com



Un progetto agricolo turistico