

Ristoro, Alloggio, Attività didattiche, Banchetti, Stage aziendali & Benessere
20080 BESATE (MI), Tel. 02/9050020 Fax: 02/90504181
Web : www.caremma.com E-mail : info@caremma.com
P. IVA 09524320158

Listino Prezzi Rinfreschi **€ 42,00 a persona**

- Selezione di antipasti stagionali
(vari assaggi tra salumi, verdure, flan, quiche...)
- Due primi piatti del menù del mese di riferimento (un risotto e una pasta fatta in casa)
 - Torta di Pasticceria

Orario d'inizio: a partire dalle ore 18.00/18.30, in sala riservata.

Numero di persone minimo garantito per il rinfresco: 20 ospiti adulti.

Il servizio avviene con tavoli e posti a sedere per tutti gli ospiti con servizio placè.
Eventuali **intolleranze, allergie o diete particolari** vanno comunicate in anticipo in modo tale che lo chef possa preparare le alternative adatte.

Bevande

Bevande alla carta: a conteggio in base a ciò che prenderete

Bevande a forfait:

- € 15,00 a persona (acqua, vino bianco e rosso, bibite, caffè).
- € 20,00 a persona (acqua, vino bianco e rosso, spumante dolce e secco, bibite, caffè).

Correzioni (amari/grappe) **e birra:** sempre escluse, solo a conteggio.

Bambini

I bambini da 0 a 3 anni non pagano, da 4 a 10 anni pagano 20€ del menù + la quota della torta di 7€.

Non proponiamo un menu diverso. La filosofia di Cascina Caremma vuole che i bambini si avvicinino ad un menu a km zero assaggiando i piatti della tradizione.

E' possibile richiedere una pasta in bianco/pomodoro (su richiesta in loco) senza costi extra.

Torta

Ci affidiamo ad una pasticceria esterna, che consegnerà direttamente in Cascina la vostra torta. E' possibile personalizzarla con una scritta. Per eventuali candele o decorazioni particolari dovrete provvedere in autonomia.

La tipologia di torta e la numerica di persone per le quali volete che venga preparata ci deve essere comunicata 5 giorni prima.

Nel caso in cui dovesse diminuire il numero di ospiti dopo che abbiamo fatto l'ordine alla pasticceria, la quotazione della torta verrà scorporata e mantenuta per la numerica comunicata in precedenza.

- Chantilly classica: pan di spagna, crema pasticcera e crema chantilly
- Chantilly al cioccolato: pan di spagna, crema pasticcera al cioccolato e crema chantilly al cioccolato
- Millefoglie classica: sfoglia, crema pasticcera oppure crema pasticcera al cioccolato
- Chantilly di frutta: pan di spagna, crema pasticcera e crema chantilly, frutta di stagione sopra
- Crostata di frutta fresca: fondo di frolla, crema pasticcera e frutta di stagione.

Allestimenti

Sono compresi nell'allestimento della sala centrotavola realizzati con piante aromatiche e fiorellini di campo.

Sale

Al momento della prenotazione il nostro staff vi proporrà la sala più adatta alle vostre esigenze in base al numero di ospiti.

Tutte le sale sono visibili sul nostro sito www.caremma.com

Modalità di prenotazione

Per la conferma è necessaria una mail di conferma da inviare ad info@caremma.com indicante nome, cognome, mail e cellulare di riferimento.

A seguire, dopo la nostra conferma di prenotazione, richiediamo un acconto tramite bonifico bancario.

Una settimana prima è necessario comunicare via mail:

-numero di ospiti adulti, bambini 0-3 anni e bambini dai 4-10 anni sulla base del quale verrà stilato il conto finale.

-eventuali allergie, intolleranze e restrizioni alimentari