

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

Ristoro, Alloggio, Attività didattiche, Banchetti, Stage aziendali & Benessere
20080 BESATE (MI)

Web: www.caremma.com

E-mail: info@caremma.com

Tel: [02/9050020](tel:029050020)

Listino Menu Pranzi e Cene Dicembre 2023

Menù Degustazione € 45,00 a persona Acqua e Caffè inclusi

- Selezione di antipasti stagionali (vari assaggi tra salumi, verdure, flan, quiche...)
- Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)
- Un secondo di carne (manzo o maiale) con contorno di stagione
 - Un dolce al cucchiaino

Il menù è fisso, lavorando con prodotti stagionali, viene definito dalla nostra cucina, compatibilmente con le nostre produzioni e con quanto riusciamo a reperire in zona. Può sembrare un limite ma ciò costituisce una garanzia della freschezza e qualità del prodotto servito in tavola (e conseguentemente del buon rapporto qualità/prezzo).

Cambia quindi di mese in mese ed è disponibile solo alla fine del mese precedente.

Consulta il menu dal mese :

www.caremma.com/menu-degustazione

Eventuali **intolleranze, allergie o diete particolari** vanno comunicate in anticipo in modo tale che lo chef possa preparare le alternative adatte.

Aggiunta Aperitivo

3 finger food (decisi dalla cucina), prosecco e analcolico € 15,00 a persona

Bevande

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

Bevande a forfait:

- € 10,00 a persona (vino bianco e rosso, bibite).
- € 15,00 a persona (vino bianco e rosso, spumante dolce e secco, bibite).

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 il 50% del costo del menù.

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, anche in loco) senza costi aggiuntivi.

Torta

Se volete far fare da noi una torta, ci affidiamo ad una pasticceria esterna, che consegnerà direttamente in Cascina la vostra torta. E' possibile personalizzarla con una scritta. Per eventuali candele 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 mantenuta per la numerica comunicata in precedenza.

Costo aggiuntivo di € 5,00 a persona (bambini inclusi) e potete scegliere tra:

- 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

Costo aggiuntivo di € 7,00 a persona (bambini inclusi)

- 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.

Nel caso in cui vogliate portare voi una torta dall'esterno, sarà eliminato il nostro dolce al cucchiaio e non verrà chiesto nessun costo di servizio. Dovrete avere con voi la manleva della pasticceria con la lista degli ingredienti.

Orari

Servizio Pranzo Inizio ore 13.00, termine ore 17.00 circa

Servizio Cena Inizio ore 20.30, termine ore 23.00 circa

Non è possibile accedere alle sale prima dell'orario di inizio.

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