



I Menù

EVENTI

Proposte

Per le feste di Galà, Cerimonie, Feste di Laurea, Compleanni ed Anniversari, al Castelletto troverete gli ambienti ideali per una giornata speciale in famiglia o con amici.



★ ★ ★ ★
 *Ristorante Il Castelletto*

Via dell'ecologia 7, 20059 Casarile (MI)
02.905.29.40
hotel@ilcastelletto.com
www.ilcastelletto.com



I nostri Omaggi

Il Castelletto riserverà al/alla festeggiato/a

- Trono Imperiale
- Allestimento del tavolo in area riservata
- Menù Personalizzato e stampato a colori
- Parcheggio esterno gratuito
- Servizio di custodia bomboniere/regali
- Servizio Guardaroba per tutti gli Ospiti



Info

Il numero delle persone dovrà essere confermato cinque giorni prima dell'evento, valido ai fini della fatturazione.

Per i Pranzi:
fine servizio entro le ore 16:00

Il Ristorante offre la possibilità di proporre menù specifici e diversificati per celiaci o allergici senza supplemento, su richiesta.



I Menù Serviti

Menù 1

45 Euro

Menù 2

55 Euro

Menù a base di piatti tradizionali

Il servizio delle portate è con servizio al tavolo

L'allestimento dei tavoli sarà curato e predisposto in base alle vostre esigenze con tavolo unico reale, rettangolare oppure con tavoli rotondi previa richiesta e disponibilità

Brindisi di Benvenuto
Cocktail Analcolico oppure
Flûte di Spumante

Antipasto
Coppa Piacentina,
Prosciutto Crudo di Parma,
Salame nostrano Piacentino
accompagnato con Gnocco Fritto e
Tortino di Spinaci dal cuore filante

Bis di Primi Piatti
Risotto al Radicchio rosso,
con Salsiccia e Bonarda
Tortelloni di Magro in salsa di noci

Secondo Piatto
Mignon di Filetto steccato con Pancetta e
Rosmarino e Patate al Forno

Brindisi di Benvenuto
Cocktail Analcolico oppure
Flûte di Spumante

Antipasto
Gran Royale di Pesce:
Cocktail di Gamberetti in conchiglia,
Capesanta gratinata al forno,
Spiedino di Gamberi e Seppie con Pancetta,
Insalata di Polipo e Patate

Bis di Primi Piatti
Risotto ai Frutti di Mare
Tortelloni di Magro in salsa di noci

Secondo Piatto
Trancio di Salmone alla Mediterranea con
Pomodorini, Capperi ed Olive

Sorbetto

Dettagli Menu

Sempre inclusi:

- Acqua minerale gasata e naturale, Bibite, Caffè
- Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Non inclusi:

- Vini Bianchi e Rossi selezione "Il Castelletto"
- Spumante
- Amari

La Torta

Personalizza la tua Torta

Torta Classica a scelta tra:
Chantilly, St. Honoré,
Crostatà di Frutta o similari
a partire da **7 Euro** a persona

Torta Speciale a scelta tra:
a Piani, Cake Design
a partire da **9 Euro** a persona

Se fosse portata dall'esterno, con certificazione haccp, il costo del servizio è di **2 Euro** a persona.

Alternative di Piatti

Per alcune variazioni potrebbe essere previsto un supplemento di prezzo del menù:

.....

ALTERNATIVE ANTIPASTI

Fiocchi di Coppa Piacentina
Prosciutto Crudo e Melone
Veli di Bresaola della Valtellina con
spuma di Caprino e vinaigrette all'aceto di mele

Polipo saltato con Pomodorini
e Olive Taggiasche

Gran Tris di Tartare di pesce con
Tonno, Salmone e Seppia

Carpaccio di Polipo su letto di Patate

Tartelletta ai Funghi Porcini con spuma di
Parmigiano e aceto balsamico

Parmigiana di Melanzane

Mousse di Formaggi su crostini di mais
con salsa ai Funghi e Salsiccia

ALTERNATIVE PRIMI PIATTI

Tortelloni al Nero di Seppia ripieno di Branzino
in salsa di limone

Ravioli di Salmone con salsa Cardinale
Lasagnette ai Frutti di Mare su crema di pesto
Risotto al Salmone affumicato e timo

Risotto con punte di Asparagi mantecato con
Provolone

Risotto alla Monzese con Zafferano e Salsiccia
Crespelle di Magro gratinate in salsa di noci

Orecchiette al Pomodoro arrostito, Olive
Taggiasche, Rucola e scaglie di Ricotta salata



ALTERNATIVE SECONDI PIATTI

Trancio di Pesce Spada alla Mediterranea
Spiedini di Seppie e Gamberi alla griglia
Arrostato di Vitello al latte
Coppa di Maialino arrosto al Barolo
Arrostino di Vitello con Mele, Cipolle Rosse
e salsa al balsamico
Roast Beef all'inglese

SECONDI PIATTI DISPONIBILI CON SUPPLEMENTO:

Filetto di Branzino/ Orata alla Ligure
Gran Frittura mista di:
Calamaretti, Seppie e Gamberetti
con misticanze di verdure in pastella
Gran Grigliata mista di Carne

CONTORNI

Verdure Grigliate
Sformatino agli Spinaci
Patate alla Duchessa
Patata schiacciata alle erbe aromatiche
Patatine fritte
Insalata fresca di stagione

Dedicato ai Piccoli Ospiti

BABY MENU'

Prosciutto Cotto e Mozzarelline
Pasta al Pomodoro o in Bianco o al Pesto
Cotoletta di Pollo alla Milanese
con Patatine Fritte
Acqua, Bibita e Gelato

Da 0 a 3 anni: GRATIS
Da 4 a 10 anni: 20 Euro
oppure 50% Menù adulti

GIRO-PIZZA

Da 3 a 10 anni: 13 Euro

GIRO-PIZZA CON ANTIPASTI

Da 3 a 10 anni: 21 Euro

Al Castelletto troverete seggioloni, fasciatoio e accessori dedicati ai più piccoli, così come uno spazio giochi in cui divertirsi. Per chi desiderasse intrattenimento proponiamo un valido Staff di animazione baby e teen, su quotazione.



I Buffet

Proposte ideali per chi cerca un compromesso tra tradizione ed innovazione

Il servizio è più informale, a Buffet senza servizio al tavolo ma con tavoli, sedute e coperto disponibili per ciascun Ospite

Per servizi fuori orario è necessario prevedere il costo di affitto sala e personale da aggiungere al costo del buffet

La durata del servizio è di 3 ore
Minimo 30 persone

L'allestimento dei tavoli sarà con tavoli rettangolari da 6/8/10 persone

Sempre Inclusi

Bevande incluse dalla Cantina:
Cocktail di Frutta Tropicale Alcolico ed Analcolico, Bibite, Caffè, Acqua naturale e frizzante, Vini Bianchi e Rossi selezione "Il Castelletto"

Chips e arachidi
Grissini rustici e Pane fatto in Casa

Buffet Classico

35 Euro

Aperitivi 4 tipi a scelta tra:

Foglie di Salvia Pastellate
Bocconcini di Verdure Pastellate
Ciliegine di Bufala
Grana in scaglie
Fiori di Zucca dorati
Olive Ascolana

Tranci di Pizza assortiti e Focaccine miste
Cubotti di mais alla Fonduta di Formaggi

Stuzzicheria 4 tipi a scelta tra:

Cuori di Sedano con Gorgonzola e Noci
Crostoncini con Crema di Olive
Noci di Grana con Uva e Pere
Tartellette al Salmone con Mousse di Caprino
Canapé allo Speck
Tartine con Salmone
Bruschette Pomodoro e Mozzarella
Cannoncini con Crema di Ricotta e Erba Cipollina
Rustici di Sfoglia arrostiti
Piadine Rollè farcite con Prosciutto e Formaggio
Mortadella Bologna a cubotti
Salamino Nostrano
Cascata di Prosciutto Crudo
Torta Rustica Salata

Primo una portata a scelta tra:

Risotto alla Monzese
Farfalle alla Crudaiaola
Lasagne al forno
Crespelle di Magro in salsa di Noci

Sorbetto o Macedonia di Frutta

Buffet Brunch

40 Euro

Area Antipasti:

Piadine rollè farcite con Prosciutto e Formaggio
Polenta frita al Parmigiano
Affettati misti:
Prosciutto cotto, Crudo, Salame, Mortadella

Area Primi Piatti:

Lasagne della tradizione
Risotto alla Parmigiana

Area Secondi:

Salmone affumicato al Pepe Rosa
Frittata di Verdure
Bocconcini di Carne all'Italiana
Mini Burger

Area Contorni e Formaggi:

Insalata Greca
Patate al forno
Mozzarelline ciliegina con Pomodoro pachino in spiedi
Selezione di Formaggi assortiti

Area Panificio:

Pane artigianale assortito
Fagottini da forno
Pizze a volontà in tranci
Focaccine miste

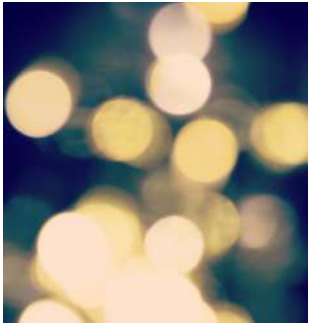
Area Dolci:

Sorbetto o Macedonia di Frutta

I Menù al Giro

Lasciati conquistare dai nostri
Menu al Giro.

Scegli il più adatto alla vostra
serata e al vostro palato!



Giro-Pizza 20 Euro

Stuzzicheria salata a centro tavola:
Fagottini alla Mediterranea e
Patatine Fritte
Giropizza (pizze assortite) a volontà
finché direte basta!
Sorbetto
Acqua, 1 Bibita, Caffè



Giro-Pizza con Antipasti 28 Euro

Vedi menù giro-pizza + buffet antipasti:
1 Flute di aperitivo alcolico o
analcolico, Olive all'Ascolana
Verdure Pastellate e Fritte, Cascata di
Grana in scaglie, Mousse di formaggi
su crostini di mais, Rustici dello Chef



Giro-Risotti 25 Euro

Un'ampia varietà di gusti, scelti dallo
chef, fino a che i bottoni dei vostri
pantaloni non scoppieranno.
Dal Risotto alla Parmigiana, ai Funghi,
al Pomodoro, con Speck e Taleggio, a
quello alla Milanese, al Gorgonzola e
Pere, al radicchio, ai carciofi e timo,
ecc.
½ Acqua Naturale, Caffè

Una golosa idea per ritrovarsi e
condividere la buona cucina ad
un modico prezzo.

I Menu al Giro sono per un
numero minimo di 8 persone.

L'allestimento dei tavoli sarà con
tavoli rettangolari da 6/8/10
persone.

Giro-Paella 35 Euro

Nachos con Formaggio filante
Paella Valenciana

½ Acqua Naturale, 1/4 Sangria, Caffè

Affitto Sala

Se desiderate organizzare un evento solo per Voi, potrete scegliere una delle nostre Sale in Esclusiva

I VANTAGGI

Ampi spazi per un evento in totale relax
Allestimento dedicato
Lo Staff si occuperà solo del vostro evento
L'intrattenimento potrà essere scelto da Voi
...sarà una super Festa Privata!



LE NOSTRE SALE

Sala Torre:	Euro 350 + iva
Piscina	Euro 1000 + iva
Sala Panoramica	Euro 850 + iva
Sala Ristorante	Euro 1200+ iva

L'affitto Sala è inclusivo di:

- Affitto degli spazi in esclusiva
- Allestimento di base (es. tavoli, sedie, etc.) in base agli accordi in fase di contrattazione
- Utenze di base
- Pulizia dei locali

Precisiamo inoltre che l'affitto Sala non è inclusivo di costi legati a :

- Servizi Food & Beverage
- Elementi decorativi, fiori e addobbi
- Piatti, bicchieri, posateria, etc.
- Personale
- Utilizzo di impianti audio e video e SIAE
- Quanto non indicato in "L'affitto Sala è inclusivo di"

COSTI ACCESSORI

Costi legati all'affitto sale in esclusiva:
Personale di servizio, Siae, Dj, Sicurezza, Fotografo, allestimenti, etc.

Costi Food: Nostre proposte di menù oppure portato dall'esterno con supplemento di costo del servizio di base

**RICHIEDI UN
PREVENTIVO
PERSONALIZZATO**

Extras

TORTA	Vedi pagina 3
VINI	a partire da 10 Euro a bott.
SPUMANTI	20 Euro a bott.
Pasticceria Assortita	da 3 Euro a pers.
Frutta in Spiedi	da 5 Euro a pers.

Dolcezze	da 3 Euro a pers.
Confettata	da 3 Euro a pers.
Drink alcolici	10 Euro a pers.

Su richiesta:
Animatore baby
Fotografo
Musica Live con Dj set
Allestimenti personalizzati



Allestimenti

ALLESTIMENTI BASE

Scegli un colore e personalizza
la tua festa!

I tavoli a te dedicati avranno un colore
che rispecchierà il tema dell'evento

Petali colorati sui tavoli

Fiocchi di raso in tinta

Allestimento tavolo bomboniere con veli
e decorazioni

Allestimento tavolo buffet con nastri,
specchi e tovagliolini in tinta

3 Euro a persona

con Copriedia 6 Euro a persona



PALLONCINI

Composizioni a partire da 100 Euro
consegna inclusa

FIORI

Centro-Tavola Floreale
a partire da € 30 a tavolo

Candelabro a 5 braccia € 30/cad

Candelabro + Fiori Freschi
alla base € 50/ cad

Vasi concentrici con Fiori Freschi,
Candele e Nastri € 45

ALLESTIMENTI VARI

Festoni, Bandierine

Piattini/Bicchieri/Tovaglioli di carta
a tema

Candele Originali

Coriandoli personalizzati per tavolo o da
lancio o Spara Coriandoli

Da valutare in base alle esigenze



Ristorante Il Castelletto

Tradizione e Professionalità
vi accompagneranno nella scelta del
vostro evento.

Via dell'ecologia 7
20059 Casarile (MI)
02.905.29.40

hotel@ilcastelletto.com
www.ilcastelletto.com