CASTELLO DI CERNUSCO LOMBARDONE

È la soluzione ideale per vivere il vostro matrimonio immersi nella natura rigogliosa del Parco del Curone a due passi da Milano, Monza e Brianza, Lecco e Bergamo.

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

PHOTOGRAFICA MANGILI

IL CASTELLO

Caratterizzato da una bellezza di un'altra epoca, il Castello offre la cornice ideale per organizzare il Vostro matrimonio su misura. Dispone infatti di diverse ambientazioni che consentiranno di diversificare i vari momenti della giornata rendendo l'evento unico e indimenticabile.

Informazioni:

-Capienza massima di 150 persone;
-Ottimo piano B in caso di Maltempo;
-Possibilità di celebrare il rito civile con valore legale;
-Pernottamento nella Suite Padronale incluso nel prezzo;
-Disponibilità di ulteriori 10 posti letto;

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

PHOTOGRAFICAMANGILI
WEDDING PHOTOGRAPHERS

LA CASA DEI SAPORI BANQUETING

LA NOSTRA PROPOSTA MENU’

CASTELLO DI CERNUSCO LOMBARDONE

PRE CERIMONIA CIVILE

PRE CERIMONIA CIVILE

WELCOME DRINK

A PASSAGGIO

Spumante Brut Tener Banfi

Tè freddo agrumi e menta

Acqua minerale aromatizzata: lampone, limone e zenzero

PICCOLE SFIZIOSITÀ A PASSAGGIO

Macaron ai cereali ed erbe alpine con bavarese di Parmigiano, spinacino novello e oliva nera soffiata

Frollino salata con crema di ceci toscani al profumo di rosmarino

Mini toast con salmone marinato e crème fraîche

€ 500,00 forfait + iva22% per 80/100 ospiti

€ 400,00 forfait + iva22% per 80/100 ospiti – solo drink

ALLESTIMENTO CERIMONIA

- Facchinaggio sedie prelevate dalla sala a copertura del 50% del n. ospiti – Tavolo per il celebrante

€ 400,00 forfait + Iva 22%

- Noleggio sedie modello da quantificare a seconda del modello scelto + spese di trasporto

APERITIVO

BUVETTE

Spumante Brut Tener Banfi

Prima Cuveé Albis Spumante Extra Dry Bellenda

COCKTAIL

Aperol Spritz

Campari Spritz

SOFT DRINK

Mediterraneo: succo di arancia, limone
melone fresco e foglie di menta

Virgin Mojito: succo di pompelmo, fettine di lime,

zucchero di canna e menta fresca

APERITIVO

LA NORCINERIA DI NICCHIA

Prosciutto crudo di Parma stagionatura 24 mesi selezione oro

Pancetta Piacentina leggermente affumicata con pepe nero e zeste di limone

Coppa piacentina DOP

Salame DOP Gentile tagliato al coltello

Petali di Capocollo toscano

In accompagnamento:

I sottoli e sottaceti, tutta la bontà delle verdure conservate:

Giardiniera agrodolce

Olive pugliesi aromatizzate al peperoncino

Pomodorini pachino essiccati al profumo di origano e basilico

Cipolline borettane ginepro e aceto di mele all'aceto balsamico

I FORMAGGI DEL MASTRO CASARO

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Pecorino toscano DOP affinato nel fieno

Asiago DOP selezione Altavalle

Mozzarelline Fiordilatte

Le composte di nostra produzione in accompagnamento

Composta di mela e ananas con peperoncino verde e cannella

Chutney alle pere con tamarindo e zenzero

Composta alle cipolle rosse di Tropea, miele al timo ed agrumi

DAL FORNAIO

Grissini stirati a mano

Baguette di grano duro alle olive toste

Focaccia ligure all'olio Evo e rosmarino

Bocconcini di pane al latte e sesamo nero

Ciabattina croccante con lievito madre

Altamura di grano duro

Focacce della tradizione contadina

APERITIVO

I NOSTRI INSUPERABILI FINGER FOOD

DI TERRA – nr 4 a scelta

Tartare di manzo in stile piemontese con salsa Piemontese leggera e crostino fragrante di pane

Paninetto al vapore con pulled pork leggermente affumicato e coleslaw

La cocotte con parmigiana di melanzane al profumo di basilico

Cotoletta su stecco alla milanese, pomodori e rucola

Cheesecake scomposta con spinacini novelli e formaggio di Malga

Magatello di vitello alla Monferrina su patate all'olio e polvere di cappero

Panzanella pugliese con tarallo croccante al finocchietto

Melanzana alla napoletana con stracciatella, basilico e limone

Tajine berbero con bocconcini di pollo, limone confit e cous cous

Filetto di carne salada alla moda Rossini con spuma di foie gras, glassa ai lamponi e Robiola al tartufo

DI MARE – nr 4 a scelta

Misticanza di piovra con pomodorini datterini colorati, spuma di piselli al basilico e Salicornia

Gambero scottato alla Catalana con pomodorino giallo e rosso

Tartare di salmone marinato all'aneto con emulsione al mango agrodolce

Baccalà mantecato all'olio extra vergine con chips di mais croccante

Emulsione di ceci e lime con tagliatelle di calamaro e rapanelli

Zuppetta di polipetti in zimino con crostoni dorati

Tonno Tataki marinato all'orientale con emulsione di soia e sesamo

Orata mignon in scapece ai profumi mediterranei

Mazzancolla scottata su spuma di sedano rapa, dressing agli agrumi e finocchio croccante

Cubotto di anguria con battuto di mazzancolle, lime ed erba cipollina

APERITIVO

FRITTO E SERVITO

SERVITE ESPRESSE IN VESTITO DI CARTAPAGLIA

Melanzane violetta

Croccanti bastoncini di zucchine

Tricolore di peperoni

Funghi prataioli

Profumate foglie di salvia

Onion rings

Gustose chicche di pane aromatizzate alle erbe

ENTREE

Burratina d'Andria su insalatina di pomodori colorati, olive Taggiasche e gocce di essenza di basilico

Piovra arrosto con mangetout croccanti, patata confit su emulsione di piselli alla mentuccia e basilico fritto

Battuto di Angus marinato con bouquet di verdure croccanti su bagnetto della tradizione piemontese

Vitello al punto rosa con patate allo zafferano, foglie di cappero, il suo fiore e salsa monferrina

Tortino rustico di zucchine su cremoso al Parmigiano Reggiano, profumo di amaretto croccante e spinacino novello

Tartare di verdure grigliate leggermente affumicate su cremoso di cannellini al rosmarino e cialda di Tapioca esotica

Cassolette di gamberi e calamaretti su gazpacho classico e croccante e crumble all'aioli

Carpaccio di branzino marinato su sfoglia al curry e guacamole e battuto

E' possibile sostituire un primo piatto con un entrée a scelta tra le nostre proposte al costo di € 7,00 pp + Iva 10%;

PLACEE

PRIMI PIATTI

DI TERRA

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con sedano verde croccante ed emulsione di mela, lime, zenzero e perle di Roquefort

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo all'estratto di barbabietola, Robiola di Roccaverano e crema di scalogno all'Arneis

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con teneri fiori di zucca, pistilli di zafferano, zucchine in fiore e scaglie di Lodigiano

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al Cacio toscano con Luganega, spadellata al pepe nero e riduzione di juse di vitello e polvere di limone bruciato

Mezzo pacchero di Gragnano ai tre pomodori, melanzana fritta e Stracciatella affumicata di Puglia

Trofie fresche con crema al Bra Piemontese e variazione di asparago

Scrigni di pasta fresca ripieni di mozzarella con zucchine saltate, crema di basilico e pomodorini confit

Ravioli alla Borraggine con ratatouille di verdure, basilico, mandorle salate e crema di Parmigiano

Scarpinocc con fonduta di zucchine, Pecorino e bacon croccante

PRIMI PIATTI

DI MARE

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo all’estratto di basilico ligure con soutè di calamari, gamberi e gocce di pomodoro San Marzano

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano con battuto di gambero marinato, la sua bisque e profumo di liquirizia

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con scampi, gamberoni al profumo di lime, la sua bisque al Brandy e zucchine in fiore

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo con battuto di gambero, emulsione di burrata affumicata, pesto al basilico verde e peperone crusco

Paccheri di Gragnano trafilati al Bronzo con battuto di molluschi, crostacei e zucchine in fiore

Paccheri di Gragnano con pesto di zucchine e basilico, pesce spada al profumo di agrumi e polvere di tarallo al nero di seppia

Pacchero di Gragnano selezione Gerardo di Nola trafilato al Bronzo alla carbonara di mazzancolle con croccante alla ‘nduja e pistacchio tostato

Trofie fresche in sautè di gamberi e calamaretti all’acqua pazza e bottarga di muggine

Raviolo di patate e aglio orsino, emulsione alle cozze di Olbia e pescato di scoglio

SECONDI PIATTI

DI TERRA

Manzo rosato con crumble salato al prosciutto di Parma e timo, profumato alle erbe con sedano di Verona arrosto, mangetout e millefoglie di patate su emulsione di erbe spontanee

Medaglione di vitello su composizione di ortaggi di stagione e Pommes duchesse alle erbe aromatiche

Coscetta di faraona farcita con rosti di patate e bacon, flan di spinacino novello,

salsa all'uva e ristretto di carotine Vichy

Filettino di maialino profumato alle erbe, tortino di melanzana e zucchine al funghetto e senape con indivia laccata al miele e soia

Vitello cotto a bassa temperatura con velluto di sedano Verona e sautè di carote, patate novelle e funghi cremini alla genovese

Sella di maialino croccante su misticanza di pomodorini variopinti alla mediterranea, limone di costiera, timo e cipollotto confit

Controfiletto di manzo al tartufo nero con crema di patate viola, scalogno graten e rapa marinata allo zafferano

Magatello di vitello alla Monferrina, con polvere di cappero, rapanello marinato e primizie dell'orto

Cubo di maialino laccato alla soia e cotto a bassa temperatura su letto di bietole e cubotti di ananas e salsa yuzu

PLACEE

SECONDI PIATTI

DI MARE

Darnetta di salmone, patate mascotte, verdurine allo zenzero, crema al basilico, cipollotto confit e pinoli tostati

Ombrina in crosta di pane Panko, guazzetto al pomodoro e soia con croccanti ortaggi all'olio extravergine

Filetto di branzino in pasta Kataifi, su crema di favette e piselli, beurre blanc e misticanza di pomodorini colorati alla mediterranea

Calamaro ripieno con guazzetto alla mediterranea, tortino di mais al limone e crumble di taralli aromatizzato al rosmarino

Guacamole di piselli leggermente piccante con spigola in pastella di fiori di zucca ed erbe di campo, friarielli e tapenade mediterranea

Losange di pescato su emulsione di finocchietto selvatico, olive taggiasche con caponatina alla siciliana

Rombo su pappa al pomodoro e patate Parisienne

E' possibile sostituire il secondo piatto di terra con un secondo piatto di mare al costo di € 10,00 pp + Iva 10%

PLACEE

LA TORTA NUZIALE

PIANO UNICO

FARCITURA

Crema pasticcera
Crema Chantilly
Crema al cioccolato
Crema allo zabaione
Crema al pistacchio
Crema al limone
Crema al frutto della passione

POSSIBILITA' DI AGGIUNGERE
Fragole
Frutti di bosco
Gocce di cioccolato bianco o fondente

RIFINITURA
Liscia
Millerighe
Spatolata
Effetto nudo
Decorazione a conetto

GUARNIZIONE
Frutti di bosco
Fragole
Riccioli di cioccolato bianco o fondente

TORTA A PIANI + € 200,00 forfait + iva10%

TAGLIO TORTA

BUFFET
DI DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù della tradizione

Ganache al cioccolato bianco, mela verde, mentuccia e sedano in osmosi

La crema allo zabaione, caffè e croccantino alla mandorla

Cremoso al cioccolato del Madagascar con composta al mango e glassa fondente

Terrina ai tre cioccolati con coulis di lampone e nocciola

Piccola pastiera napoletana con cremoso al limoncello

Namelaka con crema al pistacchio di Bronte leggermente salato

Maritozzo mignon con panna fresca e composizione di fragole

Mignon di frolla con crema di vaniglia e primizie dolci di bosco

Macarons cioccolato, vaniglia, lampone, pistacchio e limone

Donuts fragola e cioccolato

Frutta fresca di stagione

CAFFETTERIA E CANTINA

LA CAFFETTERIA

Acqua minerale naturale e gassata

Caffè Espresso

Liquori, grappe e amari

Moscato d'Asti

DALLA NOSTRA CANTINA

SPUMANTE

Spumante Tener Banfi Brut Sauvignon Chardonnay

BIANCO FERMO

Viognier DOC (biologico) I Baglio di Pianetto

Ribolla Gialla Come Mi Vuoi I Di Lenardo

Fumaio Toscana Bianco I Banfi Igt

ROSSO FERMO

Merlot Igt I Di Lenardo

Valpolicella Classico I Speri

Centine I Banfi Igt

OPEN BAR PROFESSIONAL

OPEN BAR PROFESSIONAL

Barman professionista
Bancone e servizio di bicchieri modello «rock» in policarbornato

GIN BEEFEATER Tonica Schweppes Lemon Schweppes	Gin tonic - Gin lemon - London mule
SKY VODKA Tonica Schweppes Ginger Beer	Moscow mule - Vodka tonic
RUM PAMPERO Chiaro Scuro Coca – Cola	Cuba libre - Mojito
WHISKY BALLANTINE'S	Whisky cola - Texas mule
CAMPARI MARTINI	Negroni - Milano Torino - Sbagliato
JOSE CUERVO TEQUILA	Shottini con sale e limone Mexican Mule

Guarnizioni abbinamento

€ 1.500,00 forfait + Iva 22% per 80/100 ospiti

OPEN BAR PREMIUM

OPEN BAR PREMIUM

Barman professionista
Bancone e servizio di bicchieri modelli Calice, Rock e Melodia in vetro
Guarnizioni: rosmarino, Peel arancia, Peel lime, petali di cetriolo fresco, cannella, lime e arancia

GIN BEEFEATERGIN BEEFEATER

Gin Mare
Gin Hendrick's
Gin Malfy

in accompagnamento con:
Lemon Tonic Fever Tree
Water Tonic Fever Tree
Indian Tonic Fever Tree

VODKERIA
Belvedere
Grey Goose

WHISKY
Jim Beam
Talisker

TEQUILA
Espolon gialla

in accompagnamento con:
sale e limone

VERMUT DRY & BITTER
Martini
Campari

€ 2.500,00 forfait + iva 22% per 80/100 ospiti

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

AFFITTO CASTELLO DI CERNUSCO LOMBARDONE

Dal Lunedì al Giovedì €3.000,00 (Iva inclusa)
Venerdì e Domenica € 3.600,00 (Iva inclusa)
Sabato € 3.900,00 (Iva inclusa)

ORARI

Le pertinenze si ritengono affittate ad uso esclusivo secondo i seguenti orari:
-Eventi diurni con cerimonia civile: dalle ore 12.00 alle ore 20.00
-Eventi diurni senza civile: dalle ore 13.00 alle ore 21.00
-Eventi serali con o senza cerimonia civile: dalle ore 16.00 alle ore 24.00

L'extra time può essere della durata di massimo 3 ore per eventi diurni e di massimo 1 ora per eventi serali.

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

COSTO MENU'

€135,00 p.p.

Il costo per persona riferito al menù + iva 10% per un minimo garantito di 80 persone adulte

€. 70,00 p.p. + Iva 10%
Il costo per i bambini fino ai 7 anni. Il menù comprende: Aperitivo a Buffet, Menù bambini, Torta & Grand buffet di Dolci

€. 70,00 p.p. + Iva 10%
Il costo per il menù staff

Al di sotto delle 80 persone adulte garantite sarà formulato un preventivo ad hoc.

SERVIZI E MATERIALI PER L'ALLESTIMENTO INCLUSI NEL COSTO MENÙ

Aperitivi, menù e bevande senza limitazioni come da nostra proposta
Cucina sul posto con chef qualificati
Nr. 1 caposervizio
Camerieri di garantita professionalità in quantità adeguata al numero degli ospiti

Allestimento e disallestimento
Tavoli, allestimenti & Ombreggiatura per il Buffet
Posti a sedere per l'aperitivo a coprire il 50% del numero degli ospiti con adeguato numero di tavoli d'appoggio
Mise en Place a scelta come da campione (Tovagliato, Sottopiatto, Porcellane, Posateria & Cristalleria)
Tavoli e Sedie

LA CASA DEI SAPORI
BANQUETING

CONTATTI

GRAZIELLA LIBERTI
+39 333 3448221

info@castellocernuscolombardone.com
+39 393 254 2610