

La Mangiatoia è

- . l'eleganza dei locali.**
- . i sapori della buona
cucina.**
- . l'armonia di un
ambiente confortevole e
spazioso.**
- . la cortesia e la
professionalità della
famiglia Casciano.**

. la location ideale per il vostro matrimonio.

R i c e v i m e n t i L a M a n g i a t o i a

M e n ù R o s e R o s s e

Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: spiedini di pesce, chele di granchio, parallelepipedi di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, crocchettine di patate, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, anelli fritti, finger food di gianchetti, bocconcini di formaggio, finger di frutta fresca a cubetti, spremute di frutta fresca, prosecco

Speck tirolese con kiwi

Tortino di sfoglia con fonduta

Insalatina di gamberi e arance

Fantasia di frutti di mare con rucola e pomodorini

Risottino cozze e fiori di zucca

Caserecci salsiccia e funghi

Filetto di branzino alla griglia

Insalatina mista di campo

Sorbetto al limone

Noce di vitello al forno profumato alle erbe fini

Patate al forno

Torta nuziale con Spumante

Caffè e Digestivi

*La cantina del Ristorante La Mangiatoia, Acqua minerale S. Pellegrino**Bibite**

R i c e v i m e n t i L a M a n g i a t o i a
M e n ù F r e s i a

Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: spiedini di pesce, chele di granchio, parallelepipedi di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, crocchettine di patate, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, anelli fritti, finger food di gianchetti, bocconcini di formaggio, finger di frutta fresca a cubetti spremute di frutta fresca, prosecco

Bresaola della Valtellina con rucola, scorzette di limone e bufalina

Salame paesano

Rustica al prosciutto

Capesanta gratinata al forno

Zuppettina di cozze alla marinara

Risottino gamberi e scamorza affumicata

Casoncelli di pasta fresca ripieni di manzo in crema di pomodoro

Filetto di orata al vino bianco e pomodoro fresco

Insalatina mista di campo

Sorbetto alla fragola

Arista di maiale al forno in salsa di noci

Patatine fritte

Coppa di gelato misto con cuore di cioccolato e granella alle nocciole

Torta nuziale con Spumante

Caffè e Digestivi

*La cantina del Ristorante La Mangiatoia, Acqua minerale S. Pellegrino**Bibite**

R i c e v i m e n t i L a M a n g i a t o i a

M e n ù F i o r d a l i s o

Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: spiedini di pesce, chele di granchio, parallelepipedi di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, crocchette di patate, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, anelli fritti, finger food di gianchetti, bocconcini di formaggio, finger di frutta fresca a cubetti, spremute di frutta fresca, prosecco

Prosciutto crudo di Parma

*Coppa Piacentina**Salame nostrano**

Treccioline di bufala

Insalatina di polipo, rucola e pomodorini all'aceto balsamico

Zuppettina di calamari e farro con crostini

*Risotto "*Donna Maria*"*

*Pennette alla *Mangiatoia**

Trancio di pesce spada alla griglia con pomodorini freschi, olive e capperi

Insalatina mista di campo

Sorbetto ai frutti di bosco

Arrosto di vitello al vino bianco

Patate al forno

Tagliata di manzo con rucola e pepe rosa

IN GIARDINO: *Isola di formaggi: Gemma di Grana Padano con miele d'acacia, pecorino sardo, caciotta al tartufo, formaggio fresco al peperoncino e gorgonzola *

Isola del dessert: Cestino di frutta fresca di stagione con gelato

Torta nuziale con spumante Brut

Caffè e digestivi

La Cantina del Ristorante La Mangiatoia, Acqua minerale S. Pellegrino, Bibite

R i c e v i m e n t i L a M a n g i a t o i a

M e n ù F i o r i d ' a r a n c i o

IN GIARDINO A BUFFET: *Isole degli aperitivi: spiedini di pesce, chele di granchio, parallelepipedi di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, crocchettine di patate, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, anelli fritti, finger food di gianchetti, bocconcini di formaggio, spremute di frutta fresca, prosecco e fiori ad allestimento del buffet.*

Isole del pesce crudo: ostriche, cannolicchi, fasolari e cozze

Isole degli antipasti: Prosciutto crudo di Parma e ananas

Sfogliata alla svizzera

Tagliere di formaggi con miele e marmellata casereccia

SERVIZIO a tavola : * *Antipasto di pesce:* Gamberi, rucola e melone, Zuppa di frutti di mare*

Risotto radicchio e scamorza affumicata

Rosette di pasta fresca ripieni al salmone al burro di montagna e foglie di salvia fresca

Filetto di branzino alle erbe aromatiche

Mazzancolle alla griglia

Verdure alla griglia

Sorbetto al pompelmo rosa con prosecco

Arrostito di vitello farcito ai funghi porcini

Patate agli aromi

IN GIARDINO A BUFFET:*Isola dei dolci : crostate di marmellata, profiterols, tiramisù, pasticceria fresca, biscotti da thè, torta al cioccolato, torta della nonna, salame al cioccolato, mousse allo yogurt e mousse al cioccolato*

Isola della frutta: *Cestino di fragoline di bosco con gelato*

Torta nuziale e Spumante Brut

Caffè e digestivi

La cantina del Ristorante La Mangiatoia, Acqua minerale S. Pellegrino, Bibite

...PER NON DIMENTICARE...

Per rendere piacevole il vostro giorno più bello contribuendo a fare del vostro matrimonio un evento indimenticabile, l'organizzazione del *Ristorante La Mangiatoia* offre agli sposi un proprio servizio di accoglienza.

Gli Sposi al loro arrivo saranno accolti dal personale del Ristorante e da una piacevole sorpresa per il brindisi di benvenuto nella scenografica atmosfera del nostro parco che potrà rappresentare lo sfondo per il servizio fotografico e le riprese filmate.

Il loro ingresso nell'area aperitivi verrà accompagnato da una emozionante cascata di petali colorati.

Saranno fornite particolari attrezzature per l'esposizione del cartellone per l'assegnazione dei posti opportunamente preparato dagli sposi.

La direzione del *Ristorante La Mangiatoia* omaggia gli sposi con *centritavola di fiori freschi* o, a scelta, la calda e romantica atmosfera creata dal lume delle candele e della stampa del *menù* delle vostre nozze.

I *tavoli rotondi* verranno allestiti con sottopiatti in porcellana ed eleganti tovaglie di fiandra nel colore che preferite per rendere ancora più indimenticabile il vostro sì.

L'accurato servizio in sala, alla francese, sarà seguito personalmente dal titolare, il *Sig. Casciano*, e dai suoi esperti collaboratori, per offrire un servizio di qualità dove nulla è lasciato al caso. I vini bianchi e rossi fermi o vivaci e tutte le bevande verranno serviti a volontà.

Salvo diversa indicazione, *il taglio della torta* verrà effettuato alla

fine del pranzo e/o cena nella splendida e romantica cornice del nostro parco, dove l'uscita della torta verrà accompagnata da un emozionante brano musicale e da una pioggia di scintille che esalterà il momento magico vissuto dagli sposi. In giardino verrà allestito il buffet del dessert nuziale, caffè e digestivi.

I vostri *bambini* dai 2 ai 6 anni godono di uno sconto del 30% del prezzo stabilito oppure la possibilità di avere menù ad hoc e per i più piccoli il Ristorante La Mangiatoia mette a disposizione ampi e comodi seggioloni e fasciatoi e la sua disponibilità a scaldare pappe e biberon.

PROMEMORIA PER GLI SPOSI

- La conferma dei posti dovrà avvenire 10 giorni prima del ricevimento nuziale.
- 3 o 4 giorni prima dell'evento consegnare la piantina della sala, di cui vi forniremo una copia, il cartellone per l'assegnazione dei posti con i relativi segna tavoli ed eventualmente, qualora lo desideriate, le bomboniere.
- I menù sono tutti personalizzabili secondo le vostre esigenze e la definizione del vostro menù di nozze potrà avvenire circa un mese prima dell'evento.

NON ESITATE A CONTATTARCI, SIAMO SEMPRE A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CHIARIMENTI E/O RICHIESTE.

Sig.Casciano Liberatore 0290633339

Sig.ina Casciano Vanessa 0290633339

Sig.a Casciano Loredana email: loredana76@libero.it/ 0290633339

