



Cascina Regina

Wedding Book

INDICE

01.

Value Proposition

02.

Location

03.

Matrimoni

04.

Menù

05.

Isole

06.

Allestimenti

07.

Contatti



01. VALUE PROPOSITION



Dalle cerimonie civili ai ricevimenti,
un luogo romantico dove ogni
dettaglio racconta la vostra storia.
Una cascina immersa nel verde del
Parco del Ticino a due passi
Milano, tra un'atmosfera unica,
natura incontaminata.

quattro chiacchiere

CHI SIAMO

Amo la mia famiglia, i fiori e il mio lavoro.

Ciò che mi soddisfa?

Riuscire a vedere la felicità negli occhi dei miei clienti.

Il mio motto?

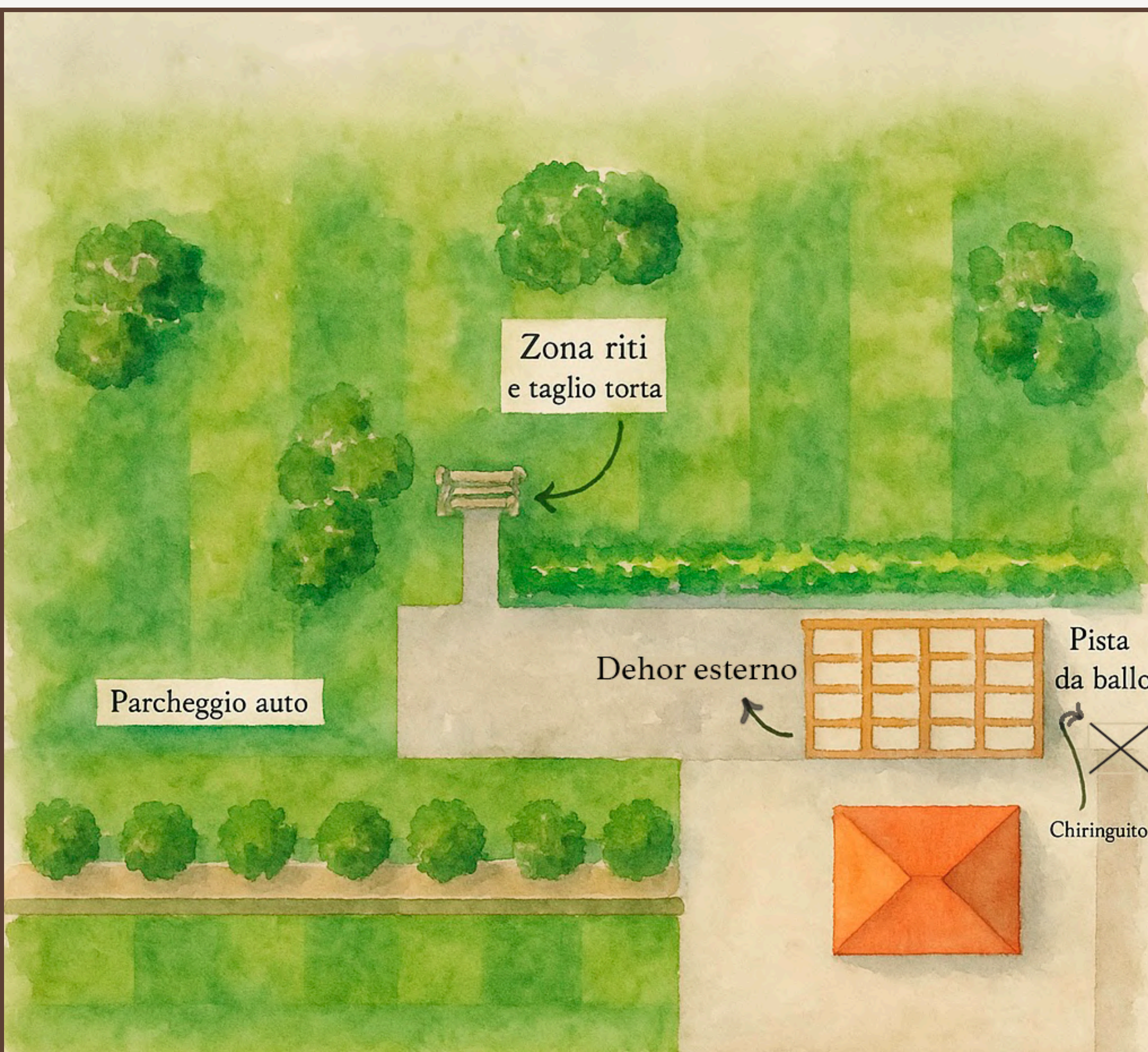
La perfezione non è un dettaglio ma i dettagli fanno la perfezione.

**ANNA BOREANAZ –
EVENT MANAGER**





i nostri
VALORI



i nostri

AMBIENTI



i nostri

AMBIENTI





i vostri

MATRIMONI

Organizza con noi un matrimonio country chic impeccabile: location da sogno, menù personalizzati, supporto completo. Tutto ciò che serve per un giorno senza pensieri.



alcuni vostri
MOMENTI

il vostro

GIORNO PERFETTO



Menù e Isole



Allestimenti



Experience



i nostri

MENÙ

Spighe di Grano

Il Mare in Cascina

Le Alternative

I nostri Menù

SPIGHE DI GRANO

a partire da 85 a persona

Per darvi il Benvenuto

Prosecco, Soft drink al pompelmo rosa, Spritz, Estratti di frutta

Isola del Casaro e del Salumaio

Selezioni di formaggi: fiore di Pecorino sardo, Caciotte aromatizzate, Provolone dolce, Gorgonzola e Taleggio, *accompagnati da Confetture e Miele Bio*

Salame nostrano al coltello, Pancetta arrotolata Valticino, Capocollo piacentino e Prosciutto di Parma

Isola del Prestinè

Cubi di focaccia al rosmarino e sale Maldon e Gnocco fritto
Tranci di pizza Margherita calda e Pinsa fantasia dello Chef

Il Fattore ti propone

Risotto alle Pere Abate e Taleggio di Malga con riduzione al Buttafuoco
Lasagnetta di pasta fresca con spinaci, provola e salsa allo zafferano

Sorbetto di Stagione

Lo Chef ti delizia

Arrostino di vitello cotto in casseruola alla "vecchia maniera",
accompagnato da patate al forno con rosmarino in fiore

Wedding Cake (esclusa)

Selezione vini Osteria Cavour, prosecco di benvenuto, taglio torta, acqua, caffè

I nostri Menù

IL MARE IN CASCINA

a partire da 95 a persona

Per darvi il Benvenuto

Prosecco, Soft drink al pompelmo rosa, Spritz, Estratti di frutta

Isola Carpacci e Tartine

Tartare di Tonno al sentore di Mojito

Carpaccio di Salmone marinato allo zucchero di canna e Citronette

Cocottina di Insalata di Mare

Tartare di Branzino al profumo di Limone e Germogli Rossi

Isola del Fritto e del Grano Antico

Frittura di Gamberi, Calamari, Totani e Acquadelle

Cubi di focaccia al rosmarino e sale Maldon

Gnocco fritto

Tranci di pizza margherita calda e Pinsa fantasia dello Chef

Il Fattore ti propone

Risotto al lime, al profumo di rosmarino e sentori di Lugana

Garganello con Gambero argentino e zucchine croccanti in bisque

Sorbetto al limone d'Amalfi

Lo Chef ti delizia

Turbante di branzino farcito alla spuma di patate con salsa al Pinot Grigio

Wedding Cake (esclusa)

Selezione vini Osteria Cavour, prosecco di benvenuto, taglio torta, acqua, caffè

I nostri Menù

LE ALTERNATIVE

Primi Piatti

Lasagnetta verde con verdure dell'orto e vitello battuto

Risotto ai porcini e zafferano

Risotto al profumo di fieno

Caserecce ai fiori di zucca e leggera salsa di zafferano in pistillo

Risotto al montasio e rosmarino in fiore

Risotto vegetariano con carosello di verdure croccanti al profumo d'Alba

Risotto alla parmigiana con speck croccante

Cannelloni di crepes con fontina, radicchio stufato e noci

Straccetti ai porcini e battuto d'anatra

Strozzapreti al ragù bianco di coniglio con ratatouille di verdure

Mezzemaniche al granchio blu al sugo di pachino

Penne Rummo con dadolata di spada, mentuccia e San Marzano

Riso Carnaroli con julienne di zucchine e gamberi, profumato agli agrumi

I nostri Menù

LE ALTERNATIVE

Secondi Piatti

Lombata al pepe verde con patate sabbiose

Lombo di suino alle erbe aromatiche con patate

Cosciotto di vitello allo Chardonnay con patate al rosmarino

Reale di vitello allo Chardonnay con patate al rosmarino

Reale di vitello con funghi del sottobosco e patate al rosmarino

Rocchio di vitello su letto di porcini, millefoglie di patate e speck con cuoricino ai fiori di zucca

Maialino di cinta senese in crosta di sesamo su letto di rosti di patate con sformatino ai fiori di zucca

Turbante di branzino con pomodori confit e purea di patate

Moscardini in umido con polenta bergamasca

Scorfano al cartoccio con erbe aromatiche e patate al forno

Gamberoni al sale con salsa all'aglio e chutney di pomodori

le nostre

ISOLE

Aggiungi le isole per accompagnare il menù del tuo giorno speciale



le nostre

ISOLE

del Salumiere

a partire da 10 a persona

Salame felino tagliato a coltello, coppa rustica , prosciutto crudo di Parma, pancetta piacentina

del Casaro

a partire da 10 a persona

Selezione di formaggi stagionati e molli accompagnati da confetture bio e miele millefiori (pecorino sardo, caciotta alle vinacce, caciotta alla curcuma, caciotta alle erbe, zola, ricottine fresche, brie, caciocavallo podolico)

del Grigliatore

a partire da 10 a persona

Petto di pollo alla griglia marinato alle erbe di campo e limone
Salsiccia luganega
Salamella mantovana
Costine di maiale CBT affumicate

delle Fritture dell'Orto

a partire da 10 a persona

Verdure fresche dell'orto in pastella: carote, sedano zucchine, peperoni, melanzane, anelli di cipolla, zeppole

delle Fritture del Mare

a partire da 15 a persona

Gamberi, calamari, totani e acquadelle

le nostre

ISOLE

del Grano Antico

a partire da 6 a persona

Tranci di pizza margherita
Cubi di focaccia al sale grosso, gnocco fritto
Pinsa farcita a fantasia dello Chef

dei Finger Salati

a partire da 8 a persona

Cubi di focaccia farcita
Mini sformatini di zucchine con salsa al pomodoro
Harry's bar
Mousse di ceci in bicchierino con pomodoro essiccato e basilico
Crostone arrostito di pane integrale con Lardo di Colonnata e miele

dei Carpacci e delle Tartare del Mare

a partire da 15 a persona

Tartare di tonno al sentore di mojito, carpaccio di salmone marinato
allo zucchero di canna e citronette
Tartare di branzino al profumo di limone e germogli rossi, ostriche
francesi, cocottina di insalata di mare

dei Carpacci e delle Tartare della Cascina

a partire da 15 a persona

Tartare di fassona senapata, carpaccio di vitellone al limone di
Siracusa, pasta di salame su crostino rustico, carpaccio di lonza fumè
all'olio con tartufo d'Alba

le nostre

ISOLE

del Sushi

Nigiri, Maki, Uramaki, Futomaki, Temaki e Sashimi
Con salmone, tonno, branzino e ricciola

a partire da 20 a persona

della Frutta di Stagione

Frutta di Stagione pronta da gustare
Pulita e porzionata

a partire da 10 a persona

dei Finger Food Dolci

Mignon di pasticcini assortiti
Specchi di frutta fresca tagliata

a partire da 10 a persona

i nostri

ALLESTIMENTI



Cerimonia

a partire da 900

Scelta rito, cerimonia con cerimoniere,
allestimento floreale dedicato
Bouquet sposa e bottoniera sposo



Confettata

a partire da 3pp

Scelta e allestimento in sala di confetti di alta qualità



Bomboniere

a partire da 6pp

Scelta e allestimento in sala di bomboniere
artigianali di alta qualità
Provenienti da piccole aziende del territorio



Grafica e Tableau

*partecipazioni a partire da 4pp
menù a partire da 6pp*

Scelta dei colori, delle grafiche,
di tutto quello che è parte e contorno
dell'evento, partecipazioni comprese



Allestimento Floreale

*all. per 8 tavoli
a partire da 400*

Comprende allestimento floreale di tavoli e location
Allestimento zona dedicata al taglio torta



Arrivano gli sposi

a partire da 300

Macchine sportive e d'epoca dedicate,
disponibile carrozza con cavalli



Fontana di cioccolato

a partire da 300

Cascata di cioccolato fondente
Fragole e frutta a pezzettoni



Caribbean Experience

a partire da 20pp

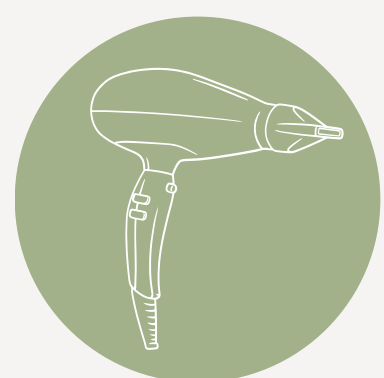
2 rum cubani, 1 rum caraibico
Sigari cubani con accessori dedicati, degustazione
cioccolato fondente



Open Bar Experience

a partire da 350 20p

Negroni cavour, gin tonic, gin lemon, cuba libre
Mojito, rum anniversario, grappa francoli invecchiata
Amaro del capo, sambuca, vodka alla menta, coca cola
Prosecco, acqua caffè'



Hair Stylist

a partire da 300

Trucco e parrucco con le migliori professioniste
del settore

le nostre
EXPERIENCE



Suite Nuziale

a partire da 150

Camera dedicata agli sposi per preparazione ed eventuale pernottamento



Fotografo

a partire da 1000

Servizio completo di foto e video maker



Intrattenimento bambini

a partire da 200

Servizio professionale di intrattenimento dei vostri piccoli invitati



Musica

a partire da 600

Servizio di dj set per tutta la durata dell'evento



Spettacoli

a partire da 450

Stupisci i tuoi invitati con uno spettacolo di luce abbagliante.
Farfalle luminose, spettacoli pirotecnici, emozioni ineguagliabili.

le nostre

EXPERIENCE



Contatti Informazioni

Cascina Regina
Str. Valle, 36
20013 Magenta
+39 345 4607725

eventi@cascinaregina.it

[Clicca qui per saperne di più!](#)