

Menu Wedding

"Sogno nel Parco botanico"

Per matrimoni con Rito civile ufficiale o simbolico

ALLESTIMENTI

Celebrate il vostro rito civile nella nostra Villa ottocentesca o nel nostro Parco botanico e realizzeremo ogni vostro desiderio. Avrete l'opportunità di sposarvi immersi nell'armonia e nella tranquillità della nostra Location, in un clima agreste ma raffinato.

Sapremo trasformare in realtà ciò che avete sempre sognato di vivere nel giorno del vostro matrimonio.

Scegliete l'angolo del Parco che più vi piace come sfondo del vostro Book fotografico.

*Avrete così a disposizione i saloni al piano terra della **Villa** oppure il **Parco Botanico**.*

Il palcoscenico de La Botanica è la nostra scenografia per esaudire i vostri desideri, perché ogni evento diventi unico e speciale.

Il menù diventa parte integrante, dai colori vibranti ai sapori seducenti.

*Da noi puoi festeggiare nella più piccola e intima **sala delle porcellane**, oppure organizzare un ricevimento elegante nella **sala del camino**. Puoi anche allestire lunghi tavoli nel **prato**, oppure nel grande **porticato** all'aperto, dove fili di luci e l'arredamento ecosostenibile ed esclusivo de La Botanica, creano l'atmosfera delle feste in campagna.*

Elena, Gianluca e Laura ti accompagneranno perché "i sogni son desideri di felicità"

CERIMONIA NEL PARCO BOTANICO

— ● ARRIVO OSPITI ● —

Calice di benvenuto ospiti con frullato di frutta fresco analcolico o bollicine

Acqua naturale e gasata

— ● DOPO LA CERIMONIA ● —

Brindisi di auguri agli sposi con aperitivo a buffet

"Angolo Pizze e Focacce" - tavolo allestito con trancetti di pizze e focacce, realizzati con le nostre farine macinate a pietra, con 48 ore di lievitazione naturale

"Angolo Finger Food" - tavolo allestito con finger food stagionali e personalizzati - 4 finger a persona

Alternativa ai finger food

"Angolo del Fritto" - un tripudio di fritti agricoli: pane fritto, bucce di patate fritte, chips di patata al rosmarino, Salva Cremasco impanato, polenta fritta e frittelle di verdura, secondo la stagionalità e le produzioni aziendali.

Frullato 1lt ogni 15 persone

Bollicine: **"PEU MOUSSANT"** Spumante 100% Riesling Brut - Az. Agr. Le Fracce (PV) 1 bottiglia ogni 6 persone

Acqua naturale e gasata

Tempo a disposizione nel Parco botanico: 2 ore

RICEVIMENTO NEL RISTORANTE "IL CONVIVIO"

— ● PERCORSO DEGUSTAZIONE INTERAMENTE SERVITO AL TAVOLO ● —

Dal nostro forno, assaggi di pani, focacce e pizze assortite da selezione di farine agricole macinate a pietra

ANTIPASTI

Uova cotte a bassa temperatura con pesto di stagione

Sfera di polenta con farina di mais macinata a pietra, ripiena di taleggio, fonduta e cipolla caramellata

Dal nostro orto botanico: fantasie di verdure di stagione e flan dello chef

PRIMO PIATTO STAGIONALE DE LA BOTANICA SELEZIONABILE DAL NOSTRO ELENCO PRIMI PIATTI

Interpretazione dello Chef, secondo la stagionalità dei prodotti

oppure Bis di primi piatti serviti in due portate distinte (+ € 11,00 a persona)

SECONDO PIATTO STAGIONALE DE LA BOTANICA SELEZIONABILE DAL NOSTRO ELENCO SECONDI PIATTI

Interpretazione dello Chef selezionata tra le carni del nostro allevamento

SECONDO PIATTO VEGETARIANO O VEGANO disponibile in alternativa al secondo di carne per tutti o solo per chi lo desidera – da concordare con lo chef secondo le disponibilità della cucina

FORMAGGI FINALI

Selezione dei nostri formaggi freschi e stagionati con le conserve del nostro orto

TORTA NUZIALE

Principali opzioni di torta nuziale:

Nude cake - Pan di Spagna con crema Chantilly, fragole fresche e gocce di cioccolato;
Crostatata o più crostate di frolla di diverse dimensioni, con crema pasticcera o la nostra confettura;
Millefoglie con crema pasticcera;

È possibile scegliere qualsiasi torta si desidera.

Per torte ricoperte di pasta di zucchero è richiesto un extra di € 20,00/kg.

Le torte possono essere decorate con i fiori dell'eventuale allestimento.

EXTRA MENÚ

È possibile aggiungere alla torta nuziale, con un costo aggiuntivo:

- **Degustazione dei nostri dolci** € 7,00 a persona: piatto servito al tavolo con fette di varie tipologie di torta
- **Buffet dei nostri dolci** € 12,00 a persona: tavolo allestito con le nostre torte

- **Angolo dei pasticcini mignon** € 12,00 a persona: un angolo di piccole dolci monoporzioni come bignè, crostatine alla frutta, cannoncini alla crema pasticcera.
- **Angolo della frutta fresca** - € 8,00 a persona: tavolo allestito con composizioni di frutta italiana fresca di stagione.
- **Angolo dei gelati sorbetti** - € 2,50 a bicchierino degustazione: sorbetti, gelati, serviti a passaggio, ricavati da prodotti freschi e ingredienti selezionati nel rispetto della stagionalità.
Le proposte seguono la disponibilità degli ingredienti stagionali della Cascina.

Tutte le proposte seguono la disponibilità degli ingredienti stagionali della Cascina.

Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi è a Vostra disposizione per suggerimenti ed integrazioni del menù.

BEVANDE PER IL RICEVIMENTO

— ● IN ABBINAMENTO AGLI ANTIPASTI, PRIMO E SECONDO ● —

Bollicina/vino bianco/rosato/rosso a scelta tra quelli indicati 1 bottiglia ogni 4 persone

BOLLICINA

“**CHARMAT LUNGO**” Spumante | 100% Pinot Nero
Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV)

BIANCHI

“**BRINÀ**” Riesling D.O.C. | 100% Riesling Italo
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

“**PINOT NERO FRIZZANTE**” Pinot Nero D.O.C.
100% Pinot Nero vinificato bianco
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

ROSATI

“**BANINO ROSATO**” I.G.T. Collina del Milanese | 100% Uva Rara
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)

ROSSI

“**BANINO GIOVANE**” San Colombano D.O.C. | Barbera, Croatina, Uva Rara
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)

“**GIANO**” Lambrusco Mantovano I.G.P.
100% Lambrusco Salamino Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)

— ● TAGLIO DELLA TORTA ● —

Vino dolce: “**MOSCATO D’ASTI**” D.O.C.G.100% 1 bottiglia ogni 6 persone

Acqua minerale e Caffè

È possibile sostituire o integrare la selezione dei vini concordandone i dettagli con il nostro Sommelier.

WEDDING MENU COMPLETO

Adulti	€ 115,00
Bambini 3/9	€ 29,00
Bambini 1/2 anni	€ 8,00
Coperto	€ 3,00

Durata Ricevimento 5 ore

Non è possibile portare cibo o bevande dall'esterno

MENU BAMBINI 1/2 anni

Primo piatto: Pasta bianca o al pomodoro o al pesto

MENU BAMBINI 3/9 anni

Antipasto: Come gli adulti

Primo piatto: Pasta bianca o al pomodoro o al pesto

Secondo piatto: Cotoletta alla milanese con patate al forno

Dolce: Come gli adulti

LA NOSTRA FILOSOFIA...

Riscopri i sapori genuini della tradizione contadina.

Una cucina semplice, moderna ed elegante che rispetta il territorio, i tempi scanditi dalla natura e i valori della famiglia. La Botanica vuole essere quel luogo dove la cucina tradizionale delle nostre nonne, incontra per la prima volta una carne cotta a bassa temperatura, un fermentato o un'antica erba spontanea. Le nostre proposte sono fisse per mettervi a disposizione quanto di più la cascina ha da offrire, secondo la stagionalità dei prodotti, la produzione interna, la creatività dei nostri chef e la continua ricerca di nuovi abbinamenti.

Segnalateci eventuali allergie, intolleranze alimentari, vegani o vegetariani

LA BOTANICA È TEMPO E PASSIONE...

La nostra è una piccola cucina con un grande cuore e delle grandi mani, che preparano tutti i piatti, espressi, fatti e cotti al momento. Quindi armatevi di un pizzico di pazienza, fatevi conquistare dal nostro cortile, dagli animali, dagli oggetti e dalla nostra cortesia e poi gustatevi tutto con allegria.

I piatti seguono le stagioni, i momenti, il clima, esprimendo la fantasia culinaria del nostro Staff di cucina, sempre alla ricerca di qualcosa di buono, bello e sano.

Allevamento: la carne è quella dei nostri suini o delle nostre bovine di razza frisona italiana pezzata bianca e nera, incrociata con blu belga. Amiamo proporvela legando tradizione e innovazione, nascono così cotture a bassa temperatura o affumicate che esaltano la qualità della nostra carne.

Latte: il latte è fresco, crudo, Alta Qualità, lo utilizziamo per formaggi, gelati, yogurt, budini, dolci e bevande.

Uova: le uova sono delle nostre galline, fresche e di giornata e anche dell'Azienda Agricola Patrizia Sala, Triuggio.

Orto e frutteto: la verdura e la frutta vengono coltivate nei nostri campi in piena terra. Collaboriamo anche con altre Aziende Agricole 100% italiane e con la Scuola Agraria di Minoprio, sperimentando nuove varietà. Ci piace farvele assaggiare cotte, crude, sott'olio e sott'aceto o trasformate in salse agrodolci, confetture, mostarde, gelati, sorbetti, ghiaccioli e tanto altro.

Farine: le farine provengono dalla nostra campagna. Farina di frumento, grano saraceno, mais per polenta e farina di fioretto, asciugate naturalmente, macinate manualmente a pietra. Nascono così polenta, pasta, gallette, pane, torte, pizze e focacce con il sapore di una volta. Integriamo le nostre farine con altre prodotte da Mulino Viva che come noi macina interamente a pietra seguendo un rigoroso disciplinare di qualità.

Insaccati: la salsiccia è di nostra produzione mentre i salumi sono dell'Azienda Agricola Fratelli Meroni, Pessano con Bornago (MI), oppure dell'Az. Agricola Lodigiani, santo Stefano Lodigiano e del salumificio Gianferrari Canossa.

Riso: il riso Carnaroli e la farina di riso provengono dall'Azienda Agricola Fedeli, Locate Triulzi (MI).

Olio: l'olio extravergine biologico ottenuto da cultivar "Tonda Iblea" proviene dall'Azienda Agricola Pianogrillo in provincia di Ragusa.

Birre: le Birre sono del pluripremiato Birrifico Italiano di Limido Comasco. Birrifico artigianale che caratterizza il proprio prodotto per fragranza e qualità.

Vino: la carta dei vini conta più di 100 etichette di cui 50 lombarde. Sono stati selezionati per le loro caratteristiche organolettiche e la qualità che li contraddistingue. Hanno alta beva e basso contenuto di solfiti aggiunti e provengono totalmente da Aziende Agricole.

I prodotti della nostra azienda sono dunque il risultato di un lavoro serio e rigoroso, di una costante attenzione ai valori dell'ambiente e della grande passione che ci ha guidati in questa avventura. Ci piace pensare che la terra che viviamo ogni giorno, non sia nostra ma che sia un dono che abbiamo in prestito dai nostri figli.

La Botanica garantisce!

C'è sempre un tempo, a La Botanica è possibile organizzare colazioni, merende, aperitivi, brunch, pranzi, cene, feste, matrimoni, ricevimenti, laboratori, convegni, team building

L'azienda si riserva di modificare i menù secondo la freschezza e la qualità dei prodotti disponibili e stagionali.

Il numero delle persone potrà essere modificato sino a tre giorni prima della prenotazione dopo tale data sarà considerato definitivo e fatturato.

Il noleggio della sala è per un tempo massimo di tre ore, cinque per i matrimoni, eventuali estensioni di orario dovranno essere concordate.

La direzione si riserva la facoltà di modificare la tipologia della sala secondo le programmazioni interne.

Acconto 30% alla prenotazione

Via Gerbino, 33 - 20823 - Lentate sul Seveso (MB)

la.botanica.agr@gmail.com | www.aziendaagricolabotanica.it | Elena 335 547 1176 | Gianluca 338 989 2484 | Laura 333 618 6161