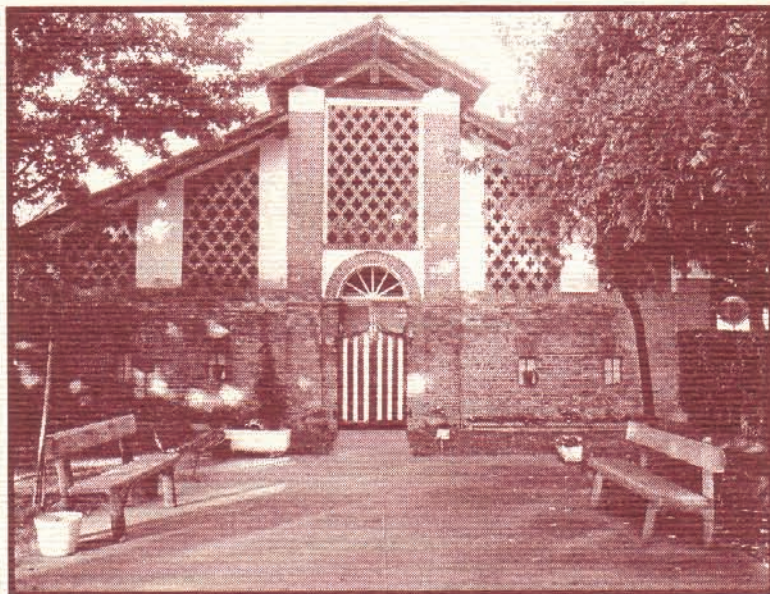


*Ristorante*  
*La*  
*Mangiatoia*



*Menù*

# *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.*

# Ristorante La Mangiatoia

## Menù Rose Rosse

\*Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: rustici, trancetti di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, salatini misti, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, spremute di frutta, noci di grana, cascate di frutta fresca e fiori ad allestimento del buffet.\*

\*Speck tirolese con kiwi\*

\*Tortino di sfoglia con fonduta\*

\*Conchiglia di gamberi con valeriana olio e limone\*

\*Insalatina di polpa di granchio con rucola e pomodorini\*

\*Risottino ai frutti di mare\*

\*Caserecci salsiccia e funghi\*

\*Filetto di orata alla griglia\*

\*Insalatina mista di campo\*

\*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\*

€.....

# Ristorante La Mangiatoia

## Menù Fresia

\*Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: rustici, trancetti di focaccia, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, pizzettine partenopee, panini ripieni, patatine, salatini misti, arachidi, salame salato, olive all'ascolana, spremute di frutta, noci di grana, cascate di frutta fresca e fiori ad allestimento del buffet.\*

\*Bresaola della Valtellina con rucola, mozzarelline e scorzette di limone\*

\*Salame paesano\*

\*Rustica al prosciutto\*

\*Capesanta gratinata al forno\*

\*Insalatina di gamberi, rucola e melone\*

\*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 al limone\*

\*Arista di maiale alla crema di latte\*

\*Patine 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\*

€.....

# Ristorante *La Mangiatoia*

## *Menù Fiordaliso*

\*Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: rustici, trancetti di focaccia mista, frittatine, tartine con patè di carne, verdure in pastella, polpettine di riso, panzanelle fritte, salame salato, patatine, arachidi, salatini misti, olive all'ascolana, spremute di frutta e bocconcini di formaggio, cascate di frutta fresca e fiori ad allestimento del buffet\*

\*Prosciutto crudo di Parma\*

\*Coppa Piacentina\*Salame nostrano\*

\*Treccioline di bufala\*

\*Insalatina di polipo, rucola e pomodorini all'aceto balsamico\*

\*Zuppettina di cozze alla marinara\*

\*Risotto "*Donna Maria*"\*

\*Pennette alla *Mangiatoia*\*

\*Trancio di pesce spada alla mediterranea\*

\*Insalatina mista di campo\*

\*Sorbetto ai frutti di bosco\*

\*Arrostto di vitello al vino bianco\*

\*Tagliata di manzo con rucola e pepe rosa\*

\*Patate al forno\*

\*Bocconcini di grana con miele\*

\*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\*

€.....

# Ristorante *La Mangiatoia*

## *Menù Fiori d'arancio*

\*Buffet di benvenuto servito in giardino con delizie dello chef: rustici, trancetti di focaccia mista, frittatine, tartine con patè di carne, verdure pastellate, polpettine di riso, panzanelle fritte, pizzettine partenopee, patatine, arachidi, salatini misti, olive all'ascolana, spremute di frutta, noci di grana, cascate di frutta fresca e fiori ad allestimento del buffet\*

\*Prosciutto crudo di Parma e melone\*

\*Sfogliata alla svizzera\*

\*Tartellette di sfoglia con insalatina di mele, noci e sedano\*

\*Zuppettina di calamari e fagioli cannellini\*

\*Fantasia di frutti di mare in salsa agrumata\*

\*Risotto radicchio, rucola e scaglette di grana\*

\*Strozzapreti con gamberi e fiori di zucca\*

\*Filetto di branzino alle erbe aromatiche\*

\*Gamberoni alla griglia\*

\*Verdure alla griglia\*

\*Sorbetto al pompelmo rosa con prosecco\*

\*Cosciotto di vitello in crosta ai funghi\*

\*Patate agli aromi\*

\*Composta di formaggi misti con miele e marmellata nostrana\*

\*Cestino con gelato e fragoline di bosco\*

\*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 per il brindisi di benvenuto nella scenografica atmosfera del nostro parco che potrà rappresentare lo sfondo per il servizio fotografico e le riprese filmate.

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 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.

*Ristorante*  
*La*  
*Mangiatoia*

S.S. 415 PAULLESE KM 12 - 20067 **Paullo** (MI)

[www.paginegialle.it/ristorantelamangiatoia](http://www.paginegialle.it/ristorantelamangiatoia)

Tel. **02 90633339**

Lunedì e Martedì Chiuso