



**Cascina Scova è un resort 4 stelle
con centro benessere,
ma è anche la location per i Vostri eventi,
compleanni, battesimi, comunioni,
cresime...**

L'affitto della struttura è pari ad

Euro 180,00

**e comprende l'uso della sala concordata
e, nella bella stagione, del parco,
parcheggio interno, servizi igienici,
illuminazione e climatizzazione.**

**È disponibile un impianto di filodiffusione
per poter accompagnare i Vostri eventi
con la musica che preferite.**

**La capienza massima è di 100 persone
nella sala garden e 120 nella sala rossa.**

Il servizio di ristorazione è interno.



MENU' BAMBINI

Pasta in bianco / al pomodoro / al ragù / al pesto

Cotoletta / Hamburger

Acqua / Bibita

Euro 10,00 a bambino

I bambini sono da considerati dai 3 ai 10 anni



Di seguito troverete alcuni menù,
ideati per fornire ai nostri clienti delle linee guida.
È possibile apportare variazioni di portate all'interno del
menù in modo da personalizzare i vostri eventi.

MENU' A BUFFET

Minimo 20 persone

American buffet
(in piedi con punti di appoggio)

Possibilità di buffet seduto
con mise en place completa
supplemento Euro 5,00 a persona

Tutti i prezzi si intendono iva 10% esclusa

1 bottiglia di vino ogni 6 persone



COCKTAIL RUSTICO

Buvette

Prosecco

Acqua minerale frizzante e naturale

Succo di arancia

Appetizers

Taglieri di salumi e formaggi

La focaccia

I finger sandwich assortiti

La classica Quiche Lorraine o alle verdure

Un primo a scelta tra:

Lasagnetta alla ligure

I casoncelli con ragù di salsiccia e zafferano

Le pennette alla mediterranea

Il carpaccio di ananas con salsa alle fragole

Caffè

EURO 20,00 A PERSONA

cascina scova

via vallone 18, 27100 pavia www.cascinascova.it



COCKTAIL VEGETARIANO

Buvette

Prosecco
Acqua minerale frizzante e naturale
Succo di arancia

Appetizers

Tagliere di formaggi con cipolla di tropea caramellata
Le focacce
Le pizzette di sfoglia
I mini tramezzini vegetariani
Gli spiedini di caprese
Lo sformatino di parmigiana e zucchine

Un primo

I mini cannelloni agli asparagi

La frutta tagliata

Caffè

EURO 20,00 A PERSONA



COCKTAIL SFIZIOSO

Buvette

Prosecco
Acqua minerale frizzante e naturale
Succo di arancia
Aperol Spritz

Appetizers

Taglieri di salumi e formaggi con cipolla di tropea caramellata
Le Focacce
Le pizzette di sfoglia
Insalata di riso nero e gamberi
I fiori di zucca farciti alla ricotta su crema di basilico
Il salmone affumicato con crostini

Bis di primi a scelta tra:

La Paella alla Valenciana
Le Orecchiette con broccoli acciughe e pomodorini
La lasagnetta con ricotta di pecora e carciofi
I ravioli di magro in salsa allo zafferano

Tiramisù

Caffè

EURO 30,00 A PERSONA



MENU' SERVITI AL TAVOLO

Tutti i menù prevedono le portate indicate

Un dolce

Acqua e caffè

Una bottiglia di vino ogni 6 persone

Tutti i prezzi si intendono iva 10% esclusa



MENU' 1

Antipasto

Salumi e formaggi tipici con mostarde senapate

Le focacce

Il flan di carciofi con salsa al brie

Primo

Il Riso Carnaroli con pere william e taleggio d.o.p.

Secondo

Arrosto di coppa con demiglass

Le patate contadine sabbiose

EURO 26,00 A PERSONA



MENU'2

Antipasto

Antipasto di mare misto

Primo

Il risottino con gamberi e fiori di zucca

Secondo

La grigliatina mista di pesce

Le verdure grigliate

EURO 26,00 A PERSONA



MENU'3

Antipasto

Tris di tartare di manzo con le sue salse

I crostini di pane aromatizzati

Primo

Caserecce al ragù bianco di cervo con mirtilli

Secondo

La tagliata di petto d'anatra al pepe rosa

Le verdure sauté

EURO 35,00 A PERSONA



MENU'4

Antipasto

Il guazzetto di moscardini e seppioline con
Crostone di pane casereccio

Primo

Lasagnetta di pesce su crema allo zafferano

Secondo

Il filettino di salmone al cartoccio

Le patate e zucchine spadellata agli aromi

EURO 35,00 A PERSONA



MENU'5

Antipasto

Il culatello di Zibello
Il tomino su crostone si pane casereccio
Il flan di porcini tartufato

Bis di Primi

Gnocchetti di zucca su crema di gorgonzola e amaretti

Il riso al nero di seppia

Secondo

La tagliata di filetto di fassona al pepe verde

Il purè di patate viola

EURO 50,00 A PERSONA



MENU'6

Antipasto

Il tris di affumicati di mare
Con crostini e burro salato al lime

Bis di primi

I tortelloni di ricotta con riduzione ai crostacei

I cavatelli al ragù di polipo

Secondo

La tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo
Con salsa ai lamponi in agrodolce

La misticanza di stagione

EURO 50,00 A PERSONA