



Il vostro matrimonio a Cascina Scova

Cascina Scova è un resort 4 stelle con un centro benessere ma è anche la location per il Vostro matrimonio.

L'affitto della struttura è pari ad Euro 1.800,00 e comprende l'uso esclusivo della location, parcheggio interno, guardaroba, servizi igienici, illuminazione, climatizzazione, impianto di filodiffusione (non è possibile realizzare musica dal vivo ma solo musica di sottofondo).

È possibile utilizzare sia il parco che le sale interne.

La capienza massima è di 100 invitati nella sala garden e 120 nella sala rossa. Il servizio di ristorazione verrà eseguito internamente e potrete effettuare la prova menu direttamente a Cascina Scova. I menu possono essere personalizzati in base alle Vostre esigenze.

Le nostre sale



LA SALA GARDEN



LA SALA ROSSA



Isola del salumiere

Mortadella al tartufo
Pancetta steccata
Coppa piacentina
Prosciutto crudo di parma in morsa
Cubetti di melone
Salame di Varzi al coltello
Spicchi di fico d'India

Isola del casaro

Grana Padano in scaglie
Noci, confetture e chicchi d'uva
Formaggio sbirro
Brigante piccante calabrese
Montasio friulano
Asiago veneto

Isola del panettiere

Grissini
Focacce artigianali
Pani aromatici
Gnocco fritto
Sfoglie al rosmarino

Isola del pescatore

Voul au vent con crema di asparagi e gambero
Insalata di piovra con patate e olive nere
Cubotti di tonno con guacamole
Composizione di riso venere e gamberi
Veli di salmone con mousse al formaggio fresco e lime

Isola del rusticone

Fagotto di cicorietta e scamorza affumicata
Torre rustica alle verdure
Rusticanti ai funghi, prosciutto e formaggio
Varietà di frittatine
Croستini con lardo di Colonnata e miele
Croستini con crema di melanzane e menta
Minicroissant salati con crudo e cocco
Mini club sandwich
Mini tramezzini alla Harry's bar

Isola della rosticceria

Polpettine di alghe
Mini crocchette di riso assortite
Anelli di cipolla
Sticks di polenta e rosmarino
Gamberetti in pastella
Jalapenos ripieni di cheddar
Olive all'ascolana



APERITIVO



PRIMI

Pennette con salmone scozzese fumè
e punte di asparagi

Caramelle piacentine spadellate
al burro casereccio rosmarino e limone

Paccheri al ragù
di crostacei e crema di zucchine

Gnocchetti con crema di melanzane,
menta e ricotta salata

Risotto pere e taleggio

Risotto ai frutti di bosco con zabaione al brie

Risotto mantecato alla robiola con mandorle tostate

Risotto con porcini e sbrisola di luganega

SECONDI

Tagliata di scottona bavarese
con rughetta, scaglie di lodigiano
e julienne di verdure dell'orto

Filettino di manzo al porto con julienne di crudo
tostato e patate silane agli aromi

Noce di vitellino piemontese
con demiglance e patate al forno

Trancio di salmone scozzese gratinato con citronette
all'arancio su letto di misticanza

Turbante di branzino su caponatina di verdure e olive

Il servizio comprende:
Tavoli rotondi da 8/ 10 persone,
tavoli d'appoggio, tavoli da buffet
Sedie rosse
Mise en place completa
Tovagliato bianco, avorio o colorato
Tovaglioli in tinta
Sottopiatti in vetro
Piattino pane
Piatti in porcellana bianca rotondi
Posate acciaio
Bicchieri in cristallo a stelo lungo
Brocche in vetro

Personale di servizio:
1 cameriere ogni 12 Ospiti
e 1 Responsabile di servizio

Aperitivo con prosecco, mini mojito, mini spritz,
acqua naturale e frizzante
Vino in abbinamento al menù
Buffet di frutta
Caffè
Limoncino, grappa

BUFFET DEI DOLCI E OPEN BAR EURO 20 CAD.

Pasticceria mignon
Cioccolateria assortita

Cuba libre
Mojito
Screwdriver
Gin tonic
Vodka Redbull
Bibite

I PREZZI VARIANO
DA EURO 55,00 AD EURO 120,00 A PERSONA

TORTA NUZIALE DA QUOTARE A PARTE