



FESTE DI FAMIGLIA

BATTESIMI, COMUNIONI, CRESIME, ANNIVERSARI



La tavola è come una tela dipinta che ci insegna che “oggi” è una volta sola. L'immagine dipinta svanisce alla fine della giornata, ma il suo ricordo resta scolpito nella mente delle persone che erano sedute al nostro stesso tavolo.

Banana Yoshimoto



2021-2022



BERGAMO
LOMBARDIA

QUALE MENU?



APERICENA A BUFFET

Dinamico e
divertente

BUFFET DI ANTIPASTI

Tartellette al salmone

Focaccia nera con crema di tonno, insalata e pomodori

Focaccia farcita prosciutto e formaggio

Bruschette con concassè, pasta di salame, mozzarelline

Polentina con fonduta di Branzi

Tartellette della nonna

Gran tagliere di formaggi con confetture

Affettati e salumi al taglio

Panini variegati e focaccia artigianale

Plateau di verdure e patate agli aromi

Cono di fritturine variegate

Sfizio di stagione a cura dello chef

PRIMO CALDO A BUFFET

Pasta o Risotto a scelta tra diverse proposte

TORTA Classica Italiana 1 piano

BEVANDE INCLUSE Minerali e Bibite, Caffè e grappa



MENU ADULTI

A PERSONA € 45

MENU BIMBI

A PERSONA € 25

+ IVA 10%

Aperitivo, 1 Portata, Torta e bibite

Offerta valida con minimo 15 persone



PRANZO O CENA

chic e
soddisfacente

A BUFFET

ISOLA DEL MARE: Carpaccio di salmone, Mignon di branzino aromatizzato, Cozze e cannolicchi gratinati, Tartellette al salmone, Focaccia nera e crema di tonno

ISOLA RUSTICO: Taglieri di affettati, Crudo alla Berkel, Formaggi tradizionali con panetteria artigianale, Mozzarelline, pomodorini, pasta di salame e bruschette

SFIZIOSITA': Tartare di scamone, Caprese di feta e pomodori, Biscotto salato con prosciutto d'oca, Polentina soda e fonduta di Branzi, Tartellette della nonna con uova e maionese aromatizzata

VERDURE: Crema di verdure di stagione, Verdurine al forno, Verdure alla griglia, Pinzimonio

FRITTURE: Mozzarelline, Arancini, Tempura di verdure

PRIMO PIATTO Risotto o pasta da valutare

TORTA Classica Italiana 1 piano

DOLCI E FRUTTA: Mignon di pasticceria, torte di credenza, Frutta fresca

BEVANDE INCLUSE Minerali e Bibite, Caffè e grappa



MENU ADULTI

A PERSONA € 75

MENU BIMBI

A PERSONA € 25

+ IVA 10%

Aperitivo, 1 Portata, Torta e bibite

Offerta valida con minimo garantito 30 persone



PRANZO O CENA

elegante e
famigliare

SERVITO AL TAVOLO

Accogliamo gli ospiti con l'aperitivo di benvenuto

Tartellette al tonno
Focaccia nera e Focaccia bianca
Pizza artigianale
Tramezzini ai sapori di stagione
Polentine con Branzi
Tempura di verdure



Scegli il menù che serviremo per il tuo evento tra le seguenti proposte tra mare e terra

- **MENU RELAX 2 PORTATE**
1 Primo e 1 Secondo
oppure 1 Antipasto e 1 Primo
- **MENU HAPPY 3 PORTATE**
1 Antipasto, 1 Primo e 1 Secondo
oppure 2 Primi e 1 Secondo
- **MENU TOP 4 PORTATE**
Antipasto, 2 Primi e 1 Secondo

Tutti i menù includono

TORTA Classica Italiana 1 piano
Caffè, grappa e pasticceria secca
BEVANDE INCLUSE Minerali e Bibite



MENU RELAX
A PERSONA € 50

MENU HAPPY terra e mare
A PERSONA € 60

MENU TOP terra e mare
A PERSONA € 70

MENU HAPPY mare
A PERSONA € 70

MENU TOP mare
A PERSONA € 80

MENU BIMBI
A PERSONA € 35

Aperitivo, Pasta corta, cotoletta e patate, torta e bibite

ALCUNE IDEE MENU

ANTIPASTO DI MARE (1 a scelta)

Flan di gamberi e ricotta con coulis di pomodorino pachino
Tortino di polpo e patate con emulsione di olive taggiasche

ANTIPASTO DI TERRA (1 a scelta)

Carpaccio di manzo all'olio, carciofo alla romana
Tortino di zucca e fonduta di formaggi d'alpeggio



PRIMI DI MARE (1 a scelta)

Risotto carnaroli riserva Salera al pesto di basilico e gamberi
Strozzapreti artigianali allo zafferano, zucchine e salmone
Ravioli artigianali al salmone con coulis di pomodoro e basilico

PRIMO DI TERRA (1 a scelta)

Risotto carnaroli Salera, "Barbariccia", salsiccia e rosmarino
Orecchiette fresche con mirepoix di verdure e ragù di manzo
Ravioli artigianali al pecorino e miele, speziette dell'orto

SECONDO DI MARE (1 a scelta)

Duetto di mare al forno con misticanza di stagione
Trancio di salmone con crema di patate
Filetto di branzino gratinato con ratatouille di verdure

SECONDO DI CARNE (1 a scelta)

Filetto di Mora romagnola con crema di mais e spicchi di patate
Mignon di maialino da latte con crema di patate e verdure
Filetto in tagliata con spicchi di patate e zucchine trifolate



IDEE E SERVIZI PER IL TUO EVENTO



DOLCI E FRUTTA

Mignon di pasticceria, finger frutta e crema, Pasticceria secca, Torte di credenza, Frutta fresca
€ 10 a persona

CONFETTI

3 Kg confetti € 70 con vasi e sacchettiini

TORTA

E' inclusa nel menù la torta classica italiana a 1 piano con gusto a scelta. Nel caso desideriate una torta speciale collaboriamo con eccellenti pasticcerie della zona (Costo extra). Nel caso desideriate portare voi la torta verranno detratti € 1,50 a persona (consegna torta il giorno dell'evento).

VINI E BAR

MAGNUM SPUMANTE METODO CHARMAT

€ 40 a magnum

VINI CASTELLO DEGLI ANGELI

€ 25 a bottiglia

VINI VALCALEPIO

da € 14 a bottiglia

SOFT BAR + € 10 a persona

1 consumazione a persona di Spritz o Gin tonic/lemon e 1 Magnum Spumante ogni 10 persone

AMERICAN BAR + € 600 a forfait

50 consumazioni a scelta tra pestati, miscelati, combinati con barman professionista e servizio di sala (3 ore)



ALLESTIMENTI, MUSICA E FOTOGRAFIA

MUSICA LIVE CON CANTANTE O DJ SET (6 ORE) Da € 400

LIGHT DESIGN Da € 200

SET UP PALLONCINI PERSONALIZZATI Da € 200 / CENTROTAVOLA da € 30

SERVIZIO FOTOGRAFICO Da € 350

EVENT PLANNER Da € 500

BOMBONIERE DI VINO da € 15

TUTTI I PREZZI SONO IVA ESCLUSA

INFO E CONTATTI

CASTELLO DEGLI ANGELI

Via Scalette (snc)

24060 Carobbio degli Angeli (BG) Italy

Per appuntamenti, informazioni e visite

tel. 035951056 | info@castellodegliangeli.com

ORARI EVENTO

DIURNO dalle 12.30 alle 17.30 | **SERALE** dalle 18.30 alle 23.30

SPAZI RISERVATI "libera destinazione"

Garantiamo a ogni gruppo la riservatezza di un'area. La definizione dello spazio è a cura di Castello degli Angeli e verrà comunicata il giorno stesso dell'evento in relazione al numero di ospiti e alle condizioni meteo del giorno stesso.

AFFITTO IN ESCLUSIVA

Solo nel caso in cui desideriate scegliere in anticipo una sala o affittare l'intera struttura sono previsti dei costi extra di affitto a partire da € 700 + iva 22%

NON E' INCLUSO

Iva 10%. Extratime (200€/ora | valido dalla mezzora extra), Servizio Event planner, facchinaggio, hostess, personale per allestimenti, bagnino, allestimenti floreali e personalizzati, grafica, spettacoli e intrattenimenti musicali, attrezzature audio, luci e video, Diritti SIAE e tutto quanto non specificato e concordato tra le parti.

CAPARRA E PAGAMENTO

Una data è confermata al versamento della caparra di € 500 tramite bonifico o assegno. Seguono step di pagamento previo accordi e saldo fine evento tramite assegno.

CONFERMA OSPITI

Il numero di ospiti dovrà essere confermato 10 giorni prima dell'evento. Se il numero di commensali presenti, rispetto ai confermati è inferiore verrà calcolato a saldo il numero di ospiti confermati, se superiore verrà aggiunto al conto finale. Tolleranza 2%.

INFO IMPORTANTI

La musica può essere effettuata fino alle ore 00.00. In caso di utilizzo piscina il bagnino è obbligatorio. Non è consentita la somministrazione di alcolici a minori. In caso di minori non accompagnati è necessario il servizio security.

