

# LAGGALLIZIA

FESTE & CERIMONIE

GENNAIO 2025

Scorri il carosello e scopri il menù



---

# ISOLA

## TRA VERDE ... CIELO E ACQUA



ACQUA, TERRA, LUCE, SPAZIO, ENERGIA ... questo e molto di più è Cascina Galizia. Non solo una Cascina nel PARCO del TICINO, ma una vera e propria esperienza per la MENTE, per il CUORE e per il PALATO!

Cascina Galizia è un' ISOLA VERDE perimetrata dalle ACQUE che sorgono all'interno del suo fondo di 14 ettari coltivati a prato e frutta.

Collocata nel PARCO della Valle del TICINO, è cornice unica per realizzare il Vostro Evento Aziendale, Stupire il Vostro Team, Impressionare i Vostri Clienti !

Luogo abitato sin dal XXII secolo A.C. dai popoli celtici per la sua collocazione Unica, fu successivamente scelto dai Monaci domenicani per farne la loro dimora di lavoro e preghiera nel verde della campagna lombarda.

Ancora Oggi mantiene viva la sua Magia ed Aurea incantata, per nuovi usi ed esperienze di lavoro, svago e soggiorno.

Non per tutti ma certamente per tutti coloro che amano il vivere sostenibile, la natura, il verde, il buon gusto, il buon cibo, l'eleganza e il vivere contemporaneo in un luogo pieno di Energia!

---

# OASI NATURALE

## 140.000 MQ DI PARCO



Il PARCO, di oltre 140.000 METRI QUADRATI, con grandi prati verdi, boschi ed acqua, invita ed accoglie gli Ospiti in un abbraccio dai Colori forti e dal Calore generoso.

Quando si arriva alla Galizia, dal terrapieno che la sovrasta, lo spettacolo che si apre alla vista non può che sorprendere per bellezza ed inusualità. Dall'alto si gode la vista di un'oasi verde su cui sono appoggiate le antiche costruzioni recuperate dall'abbandono. L'estesa radura, perimetrata da risorgive abitate da famiglie di anatre ed aironi, è cinta da una corona boscosa lungo la quale un ampio sentiero permette un'immersione totale nella natura. A ovest il Naviglio Grande a collegare la Cascina, via acqua e terra, al lago Maggiore e a Milano, un poco più a sud il Fiume Ticino con le sue acque azzurre.

Cascina Galizia è una OASI nella NATURA, dove l' ENERGIA della TERRA e dell'UOMO si incontrano per regalare ESPERIENZE uniche.

Difficile descriverla! Meglio viverla!



---

# AZIENDA AGRICOLA

## PER UN PRESENTE SOSTENIBILE



Non si può pensare ad un evento in CASCINA GALIZIA senza conoscerne tutte le sue molteplici caratteristiche e realtà aziendale.

La Cascina è parte di un'azienda agricola molto articolata con altre due cascine , Gallarata e Croce, oltre 110 ettari di terreni coltivati ed un importante allevamento di Bovini razza Limousine.

La sua VISION: essere un riferimento per la valorizzazione del territorio lombardo, delle produzioni agricole e della ospitalità sostenibile.

La sua MISSION: sviluppare e promuovere l'attività di allevamento di bovini, di razza certificata, con dedizione verso la naturalità dei processi, la riproduzione naturale, l'agricoltura circolare, il benessere animale, la sostenibilità.

SOSTENIBILITA' come guida di ogni azione, a partire dalla gestione delle attività agricole, alla scelta dei fornitori, all'impiego delle energie rinnovabili con la messa in opera di ampie superficie di pannelli fotovoltaici ed il recupero dei reflui provenienti dall'allevamento per la produzione di energia pulita.



---

# LA CUCINA

## SOLO PRODOTTI AGRICOLI



### MOMENTI DI GUSTO

La cucina è interna alla location, tutti i piatti sono preparati e curati dagli Chef della Galizia che si occupano di tutte le portate, dall'ANTIPASTO alla TORTA.

### CARTA DI ORIGINE

I piatti del menù vengono preparati con cura utilizzando i prodotti della nostra AZIENDA AGRICOLA, in cui si producono RISO carnaroli, cereali, mais, frutta, e da aziende agricole del parco del Ticino e del Territorio Lombardo.

La CARNE proviene dal nostro allevamento di BOVINI razza LIMOUSINE, sito nelle due cascina Gallarata e Croce, dove offriamo agli animali la migliore alimentazione dei nostri campi.

### ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Nelle nostre preparazioni possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni, in presenza di intolleranze alimentari o allergie siete invitati a comunicarcelo preventivamente ed chiedere al nostro personale di sala.

---

# ANTICA DIMORA

## TRA PASSATO E PRESENTE



Dove le acque sprigionano il loro potere evocativo, gli antichi edifici sono stati recuperati per farne di nuovo un centro di vita nel massimo confort e nella pace naturale del luogo.

**UN UNICO LUOGO CON TANTI SPAZI A DISPOSIZIONE PER I VOSTRI EVENTI!**

Uno spazio ricreato, per degustazioni, eventi, feste, attività ricreative, culturali, soggiorni e molto altro ancora, nello spirito del luogo di armonia e di intensa osmosi fra natura e presenza umana.

Per il Vostro Evento o Festa proponiamo ambienti unici ed attrezzati, oltre che un servizio curato e attento che valorizza, con uno sguardo alla sostenibilità ambientale, i prodotti della nostra Azienda Agricola e il Territorio.

---

# ELEGANZA E GUSTO

# SALA DEI LEPROTTI



La sala, con grandi finestre che affacciano sul verde della campagna, è arredata con gusto sobrio e contemporaneo per un ricevimento elegante.

Collocata al piano terra, con i suoi 120 metri quadrati di superficie ospita sino a 110 ospiti ed è direttamente collegata ai Portici ed agli Spazi Esterni della Cascina e del Parco.

Al suo interno ospita Tavoli Rettangolari e Imperiali con tovaglie in puro Lino per un evento Country-Chic con degustazione Placeè di piatti della nostra gustosa e raffinata Cucina.

Cucina legata al Territorio ed ai Sapori della Tradizione rivisti in chiave Innovativa all'insegna del Buon Gusto!

---

# INNOVAZIONE E STUPORE

# SALA DEGLI AIRONI



A 10 anni dalla ristrutturazione degli Antichi spazi di Cascina Galizia, nella primavera del 2024 si inaugura un Nuovo ampio Salone, di oltre 240 metri, per Grandi Feste ed Eventi!

Lo spazio di grande altezza e con soffitto in legno, Illuminato con suggestivi lampadari a sospensione, crea un'Atmosfera unica ed Inusuale per Stupire Voi ed i Vostri Ospiti!

Cucina e bar a Vista ad uso e servizio esclusivo della grande sala, arredo contemporaneo, colori e materiali naturali, la cornice delle vostre Feste!

Da scoprire!

## **ENTRE' DI BENVENUTO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

## **ANTIPASTI**

Gratin di patate al Formaggio, Chips di Verza

Selezione di Salumi Nostrani

Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio

Giardiniera di Verdure in Agrodolce

Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese allo Zenzero

Insalata Russa della Tradizione

Cotechino di Suino e Lenticchie

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

## **PRIMO**

Riso Carnaroli originale della Galizia

Barbabietola, Fusa di Scimudin, Chips di cavolo nero

## **SECONDO**

Biancostato di Manzo Limousine delle nostre Cascine Glassato al Miele

Coste colorate spadellate

## **SORBETTO**

Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

## **TORTA DA CERIMONIA**

Torta della Pastry Chef

## **BEVANDE in abbinamento**

Acque minerali naturali e gassate

Vino bianco e rosso da tavola O.P.

## **BRINDISI**

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

## **CAFFE'**

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

**GUSTO ED ELEGANZA ... PER CERIMONIE, RICORRENZE & FESTE**

**MENU' CERIMONIE GENNAIO**

LA GALIZIA



### **ANTIPASTO ASSORTITO**

Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata  
Gratin di patate al Formaggio, Chips di Verza  
Selezione di Salumi Nostrani  
Selezione di Formaggi di Cascina e DOP del Territorio  
Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
Insalata Russa della Tradizione  
Cotechino di Suino e Lenticchie  
Mini Hamburger di manzo, Zola dolce, Insalata, Pane del forno  
Torta salata, uova, ricottina, fresca ed erbe di stagione  
Frittata del contadino  
Pizza rustica Pomodoro e Mozzarella filante  
Focaccia con Olio del Garda e Rosmarino  
Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

### **PRIMO PIATTO**

Riso Carnaroli originale della Galizia  
Ortiche, Polline e Crema di Formaggio Scimudin Valtellinese  
---  
Per i soli bambini  
Pasta corta Ragù rosso di manzo Limousine

### **TORTA DA CERIMONIA**

Torta della Pastry Chef

### **BEVANDE in abbinamento**

Acque minerali naturali e gassate  
Vino bianco e rosso da tavola O.P.

### **BRINDISI**

Calice di Moscato dolce e Spumante Brut

### **CAFFE'**

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

COUNTRY ... PER I VOSTRI EVENTI SERALI

L'AGALIZIA  
MENU' APERICENE GENNAIO

# QUOTAZIONI MENU'



## MENU' CERIMONIE

**Proposto**

senza limiti di numero

**La domenica a pranzo e cena**

**€ 55 a persona**

**Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 45**

antipasto e secondo come adulti

pasta corta ragù o bianca, dolce

**Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 30**

prosciutto cotto

pasta corta ragù o bianca, dolce

Per gruppi con almeno 12 ospiti adulti

il MENU' CERIMONIE

può essere servito su richiesta

anche in **altri giorni della settimana**



## MENU' APERICENA

**Proposto**

con numero minimo di 20 ospiti adulti

**La domenica a cena**

**€ 50** a persona > 20 ospiti adulti

**€ 48** a persona > 30 ospiti adulti

**€ 46** a persona > 40 ospiti adulti

**€ 44** a persona > 50 ospiti adulti

**€ 42** a persona > 60 ospiti adulti

con 2 primi piatti (pasta e riso) + € 5

**Bambini da 5 e fino a 10 anni a € 35**

**Bambini da 1 e fino a 4 anni a € 25**

Per gruppi con almeno 20 ospiti adulti

l'APERICENA

può essere servita su richiesta

anche in **altri giorni della settimana**



**Scelta della Sala a nostra discrezione**

Eventuale Sala in esclusiva secondo disponibilità e numero ospiti con Supplemento di costo

Per i bimbi piccoli verrà garantito **un solo seggiolone** per ogni tavolo



---

## Crostata

---

Gustosa frolla  
Crema pasticcera  
Frutta fresca

---

## Chantilly

---

Pan di Spagna  
Crema Chantilly  
Frutta e Frutti di Bosco  
Decorazione di Frutta

---

## Speciali

---

Realizzata dalla nostra  
Pastry Chef su vostra  
richiesta e gusto

Per questa tipologia di  
torta può essere previsto  
un supplemento  
di € 3/5+iva a persona

---

# QUALE BOMBONIERA



---

## Confetture

---

Prodotte con la frutta di Cascina Galizia, da sole o abbianate ad altri nostri prodotti per una bomboniera tutta da gustare

Costo  
€ 11,00 gr.180  
€ 13,00 gr.240  
incluso sacchettino confetti



---

## Riso

---

Riso carnaroli, di nostra produzione, simbolo di prosperità ed abbondanza, per un segnatavolo o una piccola e gustosa bomboniera

Costo  
€ 8 gr 500  
incluso sacchettino confetti



---

## Speciali

---

Per i vostri ospiti speciali confezioniamo cesti con i prodotti della nostra Cascina e del territorio per una bomboniera che sarà sicuramente apprezzata!

Costo secondo composizione

# SPECIFICHE SUL SERVIZIO RISTORAZIONE

---

## PRANZO:

INIZIO servizio ore 12.45-13.00 - TERMINE servizio ore 16.15-16.30

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 16.45

## CENA:

INIZIO servizio ore 18.45-19.00 - TERMINE servizio ore 22.30-23.00

Disponibilità degli spazi interni per i saluti non oltre le ore 23.15

Per la CENA possibilità di concordare preventivamente orari diversi.

PRANZO o CENA serviti al TAVOLO

APERICENA servito al TAVOLO o a BUFFET secondo disponibilità di spazi ed accordi presi preventivamente ed in forma scritta, diversamente a nostra discrezione.

Dove non preventivamente accordato in forma scritta ci riserviamo di collocare gli ospiti in una delle due SALE a NOSTRA DISCREZIONE.

Nel caso in cui gli ospiti optassero per la scelta dei nostri spazi ESTERNI PORTICATI, potrebbe, in caso di diversa scelta, non essere assicurato lo spazio all'interno delle nostre sale.

## IL SERVIZIO INCLUDE:

Servizio della durata massima di 3 max 4 ore

Tutto ciò che è indicato nei vari menù, Torta e Bevande

Stampa del menù sul tavolo

Piatti personalizzati per ospiti con intolleranze o specifiche esigenze alimentari

## CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE:

A conferma della prenotazione è richiesto un acconto del 30% circa a titolo di caparra confirmatoria, saldo anticipato o al termine dell'evento direttamente in loco.

Gli acconti versati non potranno essere resi in nessun caso.

All'atto della conferma si chiede di fornire il numero degli invitati il più preciso possibile, il numero definitivo con indicazione della tipologia di TORTA SCELTA e di eventuali bambini, persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari deve essere comunicato almeno 7 giorni. Tale numero sarà ritenuto valido al fine del pagamento anche in caso di defezioni dell'ultimo momento non comunicate con almeno 3 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

Per evitare code alla cassa NON sarà sempre possibile effettuare PAGAMENTI separati, si invitano pertanto gli ospiti ad organizzarsi in tal senso.

I CANI di piccola e media taglia sono ben accetti ma solo UNO per tavolo e se abituati a stare in mezzo alla gente e a non disturbare gli altri commensali.

La CONFERMA di PRENOTAZIONE presuppone l'accettazione delle condizioni di cui sopra.

