



DAL 1963  
DIAMO GUSTO AL VOSTRO MATRIMONIO  
RISTORANTE PER MATRIMONI  
A METÀ STRADA TRA BRESCIA E IL LAGO DI GARDA





# CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

## RISTORANTE PER MATRIMONI

### ACCOGLIENZA E APERITIVO

Vi accogliamo all'ingresso del grande viale, che attraversa il parco, con l'apertura della portiera dell'auto delle signore. Ricco aperitivo a buffet in giardino o nella Sala delle Palme.



### RITO CIVILE

Possibilità di celebrare matrimoni civili, con stile, eleganza e molta originalità.

### MENÙ

In questa brochure alcune proposte di menù, con possibilità di personalizzazione. 55 anni di esperienza nel settore della ristorazione, la nostra cucina propone piatti tradizionali e moderni.



### PARTY

Tutti i servizi per la grande festa e l'intrattenimento finale del vostro matrimonio: buffet di golosità, torta nuziale, bar, musica ed effetti speciali.

### WEDDING PLANNER

Oltre alla location esclusiva, forniamo svariati servizi correlati al matrimonio, diventando wedding planner per il giorno più bello della vostra vita.





# CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

## ACCOGLIENZA E APERITIVO



### APERITIVO DI BENVENUTO

Buvette, Prosecco e analcolici  
e per i più esigenti: Franciacorta, Champagne e selezione di cocktail.

Le nostre specialità culinarie servite in differenti isole tematiche:

### ISOLA DEI FINGER FOOD

La creatività degli chef nella preparazione di sfiziosità con gamberi, verdure e bocconcini di carne marinati. Piacevolmente presentati durante la creazione, da gustare passeggiando.

### ISOLA RUSTICA

Con affettatrice. Mortadella ai pistacchi, focacce, tagliere di pizza, tartare di manzo, crostoni con salumi, canapè assortiti e tramezzini.

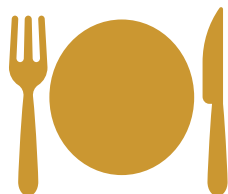
### ISOLA DEL CASARO

Mozzarella di bufala, Grana Padano Gran Riserva, crostoni con mousse, fiordilatte bergamasco con pistacchi.

### ISOLA DEL FRITTO

Con friggitrice a vista, a cura dei nostri chef: aole del Garda, verdure in pastella e gnocco fritto.





*La sinfonia di antipasti*

\* \*

*Crudo di Langhirano*

*Salame Vallesabbia*

*Lonzino con mousse*

*Magatello agli aromi con rucola e grana*

*Vitello salmonato con salsa scalogno*

*Millefoglie calda al taleggio e noci con lumache in spiedino*

*Torta salata di ricotta e spinaci*

\* \*

*Code di gambero in misticanza*

*Insalata di mare*

*Carpaccio di salmone marinato*

\* \*

*Risotto al limone e ragù di gamberi*

*Rollata di crespella farcita*

*Maltagliati di pasta fresca fatta in casa ai porcini*

\* \*

*Sorbetto mantecato*

\* \*

*Reale di vitello alla Provenzale*

*Polenta di Storo*

*Filetto di manzo al Barolo*

*Cipolle rosse di Tropea*

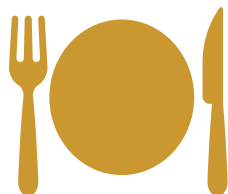
\* \*

*Fiordilatte con fragole e mirtilli*

\* \*

*Chantilly e Caffè*





*La sinfonia di antipasti*

\* \*

*Cestino di frolla salata con vellutata ai porcini*

\* \*

*Crudo di Langhirano*

*Salame Vallesabbia*

*Lonzino con mousse*

*Carpaccio di manzetta al balsamico*

*Vitello salmonato con salsa scalogno*

*Ricciolo di sfoglia al taleggio con lumache in spiedino*

*Involentino di verza con crema di zucca*

\* \*

*Risotto con Champagne e verdure croccanti*

*Casoncelli di pasta fresca fatta in casa*

*alla bresciana*

\* \*

*Sorbetto mantecato*

\* \*

*Guancialino di Patanegra al Barolo*

*con polenta di Storo*

*Tagliata di Chianina alla brace con pomodorini pachino*

\* \*

*Semifreddo con amaretti*

\* \*

*Meringa Nuziale e Caffè*

# CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

## MENÙ CON BUFFET ANTIPASTI E CENA SERVITA

### *Il Gran Buffet di Aperitivo e Antipasti*

#### *Isola dei salumi:*

*Show cooking con affettatrice sul buffet  
Crudo di Langhirano, Salame casereccio, Coppa Parma  
Focacce, Pizzette, Salatini, Gnocco fritto*

#### *Isola del casaro:*

*Mozzarella di bufala, Grana Padano, Crostoni con mousse*

#### *Isola del fritto:*

*con friggitrice a vista, Aole del Garda, Verdure in pastella, Olive all'Ascolana*

#### *Isola degli antipasti Freddi:*

*Finger food assortiti dello chef  
Vitello salmonato con salsa scalogno e capperi  
Zucchine julienne  
Filetto di arista con giardiniera fatta in casa  
Carnaccio di manzo agli aromi*

#### *Isola degli antipasti Caldi:*

*Millefoglie calda al taleggio e noci con lumache in spiedino  
Strudel di verdure con fonduta  
Quiche lorraine*

#### *Isola del pesce (facoltativa):*

*Salmonato marinato  
Polpo in pastella  
Code di gambero in misticanza*

\* \*

#### *Risotto con limone e ragù di gamberi*

*Maltagliati di pasta fresca fatta in casa con porcini*

\* \*

#### *Sorbetto*

\* \*

#### *Lombata di vitello in salsa gramolada*

*Filetto di Manzo al Barolo con cipolle di Tropea  
Patate Duchessa*

\* \*

### *Il buffet di golosità e Caffè*



# CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

## PARTY

### BUFFET DI GOLOSITÀ

- Gran composta di frutta di stagione
- Carpaccio d'ananas e melone
- Alzate di frutta di stagione
- Macedonia e spiedini caramellati
- Spiedini di frutta esotica
- Piccola pasticceria e biscotteria
- Crema inglese al moscato e cioccolato
- Selezione di dolci monoporzione
- Sorbetti e gelati
- Piccole delizie di crèm caramel e panna cotta
- Delizie al cioccolato
- Degustazione cantucci con passito



### TORTA NUZIALE

Prodotta dai migliori pasticceri, che collaborano con noi da anni, mantenendo un rapporto di fiducia e professionalità.



### FESTA E MUSICA

Ampia scelta di artisti ed addetti ai servizi per lo spettacolo. Possibilità di orari prolungati e divertimento assicurato.

### BAR

Servizi su richiesta:

- Open Bar
- Sigari e distillati
- Sommelier professionista
- Spumante con iniziali





# CASA MASCAGNI LA CAMPAGNOLA

## WEDDING PLANNER



La location ed i suoi numerosi e ampi spazi, sia interni che esterni, permettono di gestire varie situazioni in ambienti diversi, personalizzando al meglio il vostro matrimonio.

Siamo in grado inoltre di fornirvi tutti i servizi correlati alle nozze, diventando i vostri wedding planner di fiducia per il giorno più importante della vostra vita.



### SERVIZI EXTRA SU RICHIESTA

#### **Convivio:**

- Centrotavola con fiori freschi
- Candele
- Decorazione con palloncini
- Menù pergamena
- Stampa tableau de mariage
- Animazione bambini
- Caricaturista (durante la pausa)
- Magnum per il taglio della torta
- Carrello di formaggi con passito
- Servizio vino rosso importante con decanter e carni
- Buffet di sorbetti

#### **Intrattenimento:**

- Musica con cantante durante l'aperitivo
- Musica con dj o musicisti (obbligo adempimento SIAE)

- Fuochi d'artificio
- Palloncini luminosi a led
- Confettata
- Fontana di cioccolato

#### **Servizi accessori:**

- Allestimento floreale
- Auto d'epoca
- Servizio pullman
- Luci ed effetti speciali
- Stampa partecipazioni
- Bomboniere
- Fotografo professionista
- Videomaker
- Video con drone
- Altro: ballerini coreografici, gonfiabili, mangiafuoco, mago...



