

La Nostra Filosofia

Siamo una Azienda Agricola e un Agriturismo con Ristorante e Piscina, complessivamente 15.000 mq. Abbiamo un Orto e un Frutteto, di 7.000 mq, con 25 varietà di Ortaggi, Topinambur, Fichi, un piccolo Vigneto e oltre 500 piante di Mirtillo. Conduciamo un Apiario con 25 Alveari che ci danno 3 qualità di Miele differenti. Alleviamo Galline di 8 razze diverse che, razzolando in un ampio spazio all'aperto, producono ottime Uova.

Circa l'80% delle materie prime provengono dalle nostre coltivazioni ed allevamenti biologici, le restanti sono fornite da altre Aziende Agricole Lombarde Biologiche, privilegiando le DOP - Denominazione di Origine Protetta.

Usiamo tecniche di Cottura a Bassa Temperatura che, pur garantendo la massima sicurezza alimentare, consentono di mantenere le principali proprietà nutritive, il gusto e la tenerezza dell'alimento.

I nostri menù sono basati su ortaggi stagionali e comprendono una piccola porzione di carne.

Raramente serviamo frittture, preferiamo il forno, ci dà la stessa croccantezza.

Tutto ciò che serviamo è preparato nella nostra cucina, con ingredienti provenienti dalla nostra Azienda Agricola che, a differenza di quelli commerciali, sono privi di additivi o di conservanti chimici.

Limitiamo l'uso di Zucchero Bianco Raffinato, Farina Bianca, Sale e Latte Vaccino.

I principali formaggi, presenti nei nostri menù, sono a pasta dura affinché, grazie alla lunga stagionatura, il contenuto di lattosio sia ridotto al minimo.

Siamo sensibili nei confronti degli intolleranti al Glutine, sempre più numerosi.

Siamo un Agriturismo, forse diverso dagli altri, forse innovativo, forse è quello che vogliamo.



Trasforma il Tuo Matrimonio in Evento

La pianificazione e l'organizzazione di un matrimonio può essere un'esperienza stressante, ma non lo deve essere.

Cascina Martina, in 15 anni ha organizzato ed ospitato più di 1.000 eventi e lavoriamo sempre per assicurarci che l'evento si svolga nei migliore dei modi.

Organizziamo tutte le parti della giornata relative al cibo, alle bevande e all'allestimento degli spazi.

Altre necessità, come i fiori e i fotografi, sono a cura degli sposi, nel caso possiamo suggerire i partner adatti a qualsiasi budget.

In alternativa, saremo lieti di proporvi un Wedding Planner per organizzare questi elementi.

Cascina Martina è situata in una radura circondata da boschi d'alto fusto, all'interno del Parco RTO.

Disponiamo di una Piscina di Campagna disponibile da fine Maggio a fine Settembre.

La Piscina di Campagna, a discrezione degli Sposi, presidiata da nostro personale, è utilizzabile durante il pomeriggio, dalle 12:00 alle 21:00.

Tutte le aeree sono dotate di impianto audio per diffondere musica di sottofondo, il Bar della Piscina di Campagna è adatto per ospitare DJ set.

Menù ACACIA

Aperitivo

Servito all'ombra della Quercia Secolare, bordo Piscina; Durata 45' - 75'

Focaccia, Erbe Spontanee

Crostoni di Pane con Crema Cagliata alle Foglie di Fico

Frittatona Rustica con Salsiccia, Patate e Cipolle

Ceci in Crema nel Bicchierino

Verdure Fresche in Pinzimonio

Crostini al Pomodoro Fresco

Bollicine

Sangria

Martina Pimm's

Cocktail Analcolico, con Frutta Fresca, Zenzero, Melissa.

Acqua, Bibite, Succhi

Pranzo o cena

Servito a tavola, nelle sale dell'Agriturismo; Durata 120' - 180'

Orto

Composto da almeno 10 diversi ortaggi, erbe aromatiche, erbe spontanee, semi.

Ogni ortaggio viene preparato in modo differente.

Il piatto cambia in continuazione, sulla base del raccolto e dell'ispirazione quotidiana.

Uovo 6063

Uovo cotto per 1 ora nel suo guscio a 63°, su una crema fine di ortaggi.

Risotto Mantecato alle Erbe Spontanee

Manzo Cotto a Bassa Temperatura

Ortaggi Crudi e Cotti

Torta Nuziale

Menù QUERCIA

Aperitivo

Servito all'ombra della Quercia Secolare, bordo Piscina; Durata 45' - 75'

Focaccia, Erbe Spontanee

Crostoni di Pane con Crema Cagliata alle Foglie di Fico

Frittatona Rustica con Salsiccia, Patate e Cipolle

Ceci in Crema nel Bicchierino

Verdure Fresche in Pinzimonio

Crostini al Pomodoro Fresco

I Salumi di Mastro Carletto: Salame Prealpino, Lonzino Marinato, Coppa

Orto in Tempura

Crocchette di Riso

Bollicine

Sangria

Martina Pimm's

Cocktail Analcolico, con Frutta Fresca, Zenzero, Melissa.

Acqua, Bibite, Succhi

Pranzo o cena

Servito a tavola, nelle sale dell'Agriturismo; Durata 120' - 180'

Timballo di Grana Padano con Misticanza, Olio alle Erbe

Riso Carnaroli Mantecato con Fiori di Zucchina

Pasta Ripiena di Verdure, Crema di Broccoli e Basilico

Bardella di Cinta all'Anice Stellato, Patate Fondenti e Verdure Croccanti

Torta Nuziale

Menù TIGLIO

Aperitivo

Servito all'ombra della Quercia Secolare, bordo Piscina; Durata 45' - 75'

Focaccia, Erbe Spontanee

Crostoni di Pane con Crema Cagliata alle Foglie di Fico

Frittatona Rustica con Salsiccia, Patate e Cipolle

Ceci in Crema nel Bicchierino

Verdure Fresche in Pinzimonio

Crostini al Pomodoro Fresco

I Salumi di Mastro Carletto: Salame Prealpino, Lonzino Marinato, Coppa

I Formaggi della Liguria, Selezione di Formaggi Freschi ed Affinati

Orto in Tempura

Crocchette di Riso

Bollicine

Sangria

Martina Pimm's

Cocktail Analcolico, con Frutta Fresca, Zenzero, Melissa.

Acqua, Bibite, Succhi

Pranzo o cena

Servito a tavola, nelle sale dell'Agriturismo; Durata 120' - 180'

Terrina di Pomodoro e Pane alle Erbe

Caviale di Melanzane, Crema di Mozzarella, Biscotto al Basilico

Riso Carnaroli Mantecato alla Lavanda e Formaggio Fresco

Sfogliatine di Pasta Fresca, Verdure, Zafferano di Cascina Martina,

Crema Leggera di Grana Padano

Spalla di Vitello Cotta intera al forno, Aromi Contadini,

Ortaggi del Nostro Orto

Torta Nuziale

Prezzi per persona 2018

Menù ACACIA 63 euro

Menù QUERCIA 68 euro

Menù PINO SILVESTRE 75 euro

Il prezzo include:

Giornata in **esclusiva totale** con la disponibilità di tutti gli spazi per 8 ore*

Aperitivo, Pranzo o Cena con servizio a tavola, Torta Nuziale

Bevande a consumo come da lista vini e bevande

Bevande Alcoliche e non, illimitate, a forfait 15 euro

Il prezzo include: Acqua, Bevande Calde e Fredde, Vini

Vini e Distillati Gourmet prezzo da definirsi

Bambini e Ragazzi 30 euro

Possono degustare il menù degli adulti o piatti più semplici (da concordarsi)

Fino a 4 anni gratis, dai 4 ai 12 anni 30 euro, dai 12 anni tariffa piena

EXTRA su richiesta

Open Bar 60' 20 euro

Servito dopo pranzo o dopo cena, a bordo piscina o nella pergola

Cocktail Illimitati (3 varietà) e Finger food

Minimo 30 persone, durata 60'

***compensa un eventuale extra time oltre le 8 ore**

Sorbetto di Mirtilli, *pre torta* 3 euro

Tagliere di Formaggi della Liguria, *pre torta* 10 euro

Selezione di Formaggi Freschi ed Affinati

3 Formaggi Vaccini e 3 Formaggi Ovini

Miele e Composte di nostra produzione

Grande Grigliata di Carne alla Brace 13 euro

In sostituzione del secondo, 5 differenti qualità, totale 450 g per persona

10 Ortaggi del nostro Orto, Grigliati, alla Cenere 9 euro

Menù speciali

Bambini, Gluten-Free, Vegetariano, Vegano (privo di lattosio)

Eventuali altre intolleranze ed allergie alimentari saranno gestite al meglio se comunicate per tempo

Promozioni 2018

Dal 1 Gennaio al 31 Maggio e dal 1 Ottobre al 30 Dicembre -10%

Da Lunedì a Venerdì - non festivo -5%

Gli sconti sono cumulabili e sono applicati sull'importo totale a consuntivo

Modalità organizzative, date e orari, modifiche al programma

Il parco e la relativa piscina sono utilizzabili fino al tramonto, da fine maggio a metà ottobre
Dal 1 giugno al 30 settembre il sabato e i festivi sono disponibili solo per matrimoni con più di 80 invitati (salvo diversi accordi)

La durata di un matrimonio è fissata in 8 ore, esiste la possibilità di estendere tale periodo di tempo con prezzi e modalità da stabilirsi (il prezzo può essere compensato dall'Open Bar)

Il volume della musica ammesso è più che adeguato per un DJ o una band live

Possiamo suonare musica all'aperto fino alle h 24:00, all'interno fino alle h 1:00

Orario di chiusura ore h 2:00

I prezzi comprendono

Servizio e IVA 10%

Giornata in esclusiva totale, dedicata al vostro matrimonio

Utilizzo del parco e della relativa piscina, nel periodo sopra descritto, presidiati da nostro personale.

Diritti SIAE per la musica di sottofondo diffusa dal nostro impianto fisso

I prezzi non comprendono

Extra time oltre le 8 ore (prezzo da definire, può essere compensato dall'Open Bar)

Diritto di stappo con vini degli sposi (2 euro) o taglio della torta fornita dagli sposi (2 euro)

Fotografo, Fiorista e Decorazioni addizionali - se richiesti

Animatori per bambini - se richiesto

DJ e/o live band - se richiesti

Permesso SIAE per musica suonata dal vivo (DJ / live band) (180/220 euro ca.)

Gestione permesso SIAE - uffici di Varese - se richiesto (50 euro)

Come prenotare il matrimonio, tempi e modalità di pagamento

La data del matrimonio è da intendersi bloccata e riservata SOLO a fronte del versamento di 500,00 euro a mezzo bonifico bancario (nella causale vi preghiamo di indicare il vostro nome completo e la data del matrimonio)

Il pagamento del saldo del matrimonio è richiesto entro il termine dell'evento

Accettiamo pagamenti a mezzo contanti, bancomat, carte di credito (tutte), assegni e bonifici bancari

Venite a trovarci

Prenota una visita:

+39 3466073709

info@cascinamartina.it

Cascina Martina - Azienda Agricola Biologica - Agriturismo con Ristorante e Piscina

Via Cascina Martina, 1 - 21040 Gornate Olona (VA) - Italia - PI IT01766160129

www.cascinamartina.it

www.facebook.com/cascinamartina