

Residenza  
di Campagna



**gustoemozioni**



**ANNO 2026**

## *Location*

---

Incastonata nel cuore della Pianura Padana e immersa nella più tipica campagna bresciana-cremonese,

La Casina è una tradizionale residenza rurale di fine Settecento, caratterizzata dalla classica struttura rettangolare “a corte aperta”, dotata di aia interna e un parco di circa 10.000 mq con un biolago altamente scenografico e la piccola Cappella Mater Creatoris a pianta ottagonale.

La cappella, autentica perla di fascino e cultura locale, è oggi utilizzabile per piccole ceremonie e riti, come promesse di matrimonio e celebrazioni private.

La Casina dal 2024 è ufficialmente Casa Comunale ove poter celebrare direttamente il rito civile e non solo simbolico.

# *Location*

---





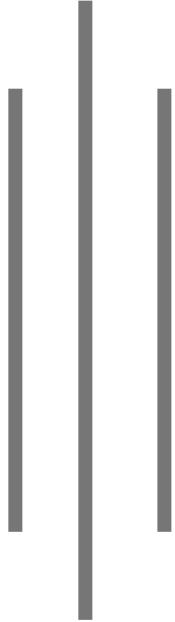
*Allestimenti*

---

Allestimento Isole Buffet  
con tavoli in  
legno bianco decapato

Arredi Aperitivo  
(sedute garantite per tutti gli invitati  
su divanetti bianchi,  
puff bianchi in pelle, sedie chiavarine  
bianche con tavolini d'appoggio)

Allestimento Buffet dolci e  
Arredi Lounge  
(pallet con cuscinoni,  
sedute in ferro battuto con tavolini  
abbinati, tavolini con sedie chiavarine)



Illuminazione catenarie nel  
Patio del Pozzo e  
nell'arco del taglio torta



Tavoli tondi da 8/10 persone

Tavolo imperiale tovagliato  
con larghezza 1 mt e  
fino a 31 mt di lunghezza

Sedie Chiavarina bianche

6 tipologie di sottopiatti

3 tipologie di bicchieri

vasto assortimento di tovagliato

# Menù

---



Antipasti a Buffet  
con 6 Isole tematiche

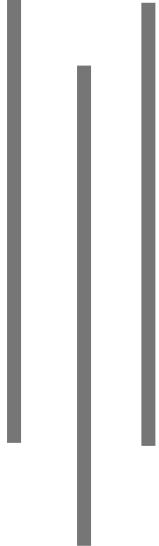
Due Primi Piatti

Un Secondo Piatto

Buffet di Dolci, Frutta e  
Fontane di Cioccolato

Wedding Cake

Vini illimitati



## IL FRITTO DI BENVENUTO

in show cooking

Carciofi, cavolfiori, zucchine,  
Fiori di Zucca, Olive ascolane,  
Code di Gambero in tempura



## L'ISOLA DEL CASARO

Raclette fusa su Patate novelle e  
pepe nero a mulinello

Camembert cotto in forma con  
peperoni tostati

Scaglie di Parmigiano Reggiano  
in forma

Pecorino toscano alle noci ed  
ai pistacchi

Mozzarella di Bufala campana  
con pomodori Pachino e  
Basilico Dop

Confettura di pomodori acerbi  
home made

Mostarda di Mele e Mieli Bio

L'ANGOLO RUSTICO CON SALUMI

AFFETTATI A BERKEL

Culatello di Zibello DOP

Prosciutto Crudo di Parma

con osso

Salame di cascina

con perle di melone

Coppa dei Colli piacentini

Tacchino affumicato dallo chef con

salsa all'arancia

Magatello alla brace home made con

rucola e grana

*Antipasti a  
Buffet*

---

DAL FORNAIO

Bocconcini alle olive, all'olio ed  
alla segale

Pane tirolese, Pagnotta di Altamura,

Focacce Genovesi ai pomodorini,

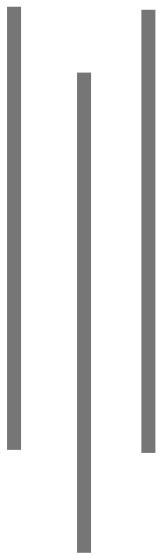
all'olio ed alle cipolle

Gnocco fritto,

Torta salata alle verdure

Grissini stirati alla curcuma e gusto

pizza



LE SORPRESE DELLO CHEF  
Proposte del nostre Chef in base  
alle stagioni

# *Antipasti a Buffet*

---

I BICCHIERI A VASSOIO  
Riso venere con crema di rucola  
Battuta golosa di fassona al  
coltello con pistacchi  
Pinzimonio dell'orto con olio Evo  
toscano



BUFFET COCKTAIL  
Prosecco della Valdobbiadene  
Millesimato de Bertiol  
Cocktail Spritz  
Aperitivo analcolico alla frutta  
Mojito Analcolico  
Acqua minerale e naturale



FINGER FOOD DAL MARE

Tartare di tonno alla mela verde

Fiammiferi di Seppia con julienne  
di sedano

Stecco esotico con gambero e  
polpa di melone

Spada affumicato al lime verde

Filetto di Salmone affumicato alle  
bacche di pepe rosa

Gamberi rosa in frutto della  
passione

€ 15,00/pax

IL VEGETARIANO

Girella di zucchina con  
spalmabile all'aneto

Choux alla mousse tartufata

Mini quiche lorraine all'ortolana

Tartellette greche con yogurt e  
mostarda

Pomodorini ciliegia con ovetto di  
quaglia

€ 10,00/pax



## LA GRIGLIATINA

### IN SHOW COOKING

Aletta di pollo alla messicana

Mini hamburger di manzo

Spiedi con perle di carni assortite

Verdure grigliate

Le salse Guacamole, Bbq e

Salsa Verde

€ 15,00/pax

## IL VEGANO

Barchetta di Invidia con Chicco di

Riso e Mostarda di Pere

Pomodorino ciliegia con

Capricciosa

Tofu affumicato in rollè di

Zucchina

Falafel di Ceci

Cornetto con Hummus

€ 10,00/pax

*Isole Extra*

---

LE PERLE FRANCESI  
Ostriche della Bretagna in  
plateau ghiacciato  
Patè di fegato d'oca al pepe e  
champagne su crostini integrali  
€ 15,00/pax





Risottino con cedro amalfitano,  
gamberone reale e  
riduzione di Porto

Risottino agli asparagi, polpa  
d'astice e crumble croccante

Risottino ai Mirtilli e crema di  
Topinambur

Risottino con le rose, funghi  
coltivati e crema di mascarpone

Risotto con Scamorza e Pere al  
Kirsch

Risotto allo Champagne, crema  
di Zucca e profumo di Tartufo

Risotto al Radicchio trevisano,  
Amarone e cialda di bacon  
croccante



# *Paste fresche e Ripiene*

---

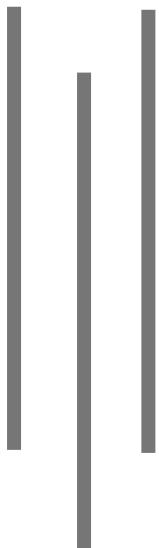
Crespellina ai Fiori di zucca  
con granella di pistacchi su  
letto rosa

Maltagliati con carbonara di  
Asparagi  
e petto d'Anatra

Trofie con Vongole veraci,  
Calamaretti e pomodorini  
Pachino

Pasta fresca arcobaleno al  
granchio reale dello stretto di  
Bering





Ravioli caserecci al Mascarpone  
e Bacon

Triangolini grigi al Branzino  
con Scampetti di Mazara

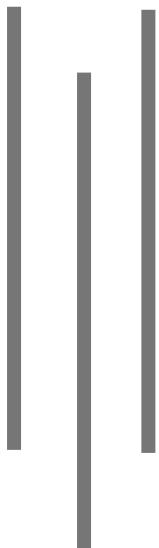
*Paste fresche e  
Ripiene*

---

Tortelli al radicchio rosso in  
salsa panna e oro  
e bronoise di frutta secca



Ravioli ai funghi chiodini in  
salsa di mais dolce  
e lardo di Arnad



Treccina di Branzino su letto di  
spinaci all'Arancia

Filetto di Orata in crosta di  
Zucchine e pois rosa



Trancio di Salmone in agro di  
Zenzero con purea di finocchi

Tagliata di Pesce Spada  
all'arancia e balsamico con  
bouquet agrumato



Rombo sfilettato in cartoccio  
con patate flammate al brandy

Scrigno di pesce spada  
all'estate mediterranea

Tagliata di Filetto di Angus  
argentino all'olio Evo del Garda  
con patate sabbiate

Filetto di Vitello in crosta di pane  
tartufato con patate dorate in  
cocotte e demi-glace

Filetto di Scottona alla Wellington  
con salsa al Madera e zucchine alle  
mandorle sfilettate

Tournedos di manzo alla Woronoff  
con mousse di finocchi e noci  
americane

Costolette di agnello con salsa  
bianca Mornay con ratatouille di  
verdure

Petto d'anatra steccata al sedano  
con spuma di porro

Vitello rosato al forno con salsa  
agli Agrumi e misticanza dell'orto

## Secondi di Carne

---

A BUFFET

LE TORTE DA CREDENZA

Torta della nonna alla crema  
pasticcera e pinoli

Torta ricotta e pistacchi  
Chocolate temptation

PICCOLA PASTICCERIA MIGNON

Cannoncini alla crema pasticciera,  
Bignè gusti assortiti  
Tartellette alla frutta,  
Bouchet alla crema Chantilly

MONOPORZIONI E AL CUCCHIAIO

Tiramisù,  
Cheesecake  
Panna cotta ai frutti di bosco

FRUTTA FRESCA IN BELLAVISTA

LE FONTANE AI TRE CIOCCOLATI  
Noir, Bianco ed al Latte  
Con spiedini di Frutta e Marsh mallow



# Wedding Cake



Diversi scenari disponibili per il taglio  
torta

La Wedding Cake è scelta dagli sposi  
direttamente con la nostra pasticceria  
di fiducia

QUATTRO FONTANE SPARKULAR  
€ 400,00



VINI BIANCHI

Muller Thurgau Trentino Doc

Conti Wallenburg

Ribolla Gialla del Collio Doc

Vidussi

Lugana Dop Campovalentino

VINI ROSSI

Teroldego Rotaliano Doc Conti

Wallenburg

Chianti Biologico Docg Montoli

Valpolicella Doc San Pietro

PER IL BRINDISI

Magnum Franciacorta Blanc de

Blanc Saten Castel Faglia

Moscato d'Asti Docg

# Confettata e caramellata



Confettata e/o caramellata  
scenografica allestita con Potiche,  
Fiori e Candele.  
Comprensiva di sacchettini.  
Confetti di alta qualità certificati  
anche per la celiachia.

Fino a 100 persone € 450,00  
Da 100 a 150 persone € 550,00  
Oltre le 150 persone € 650,00



FORMULA STANDARD  
CON COCKTAIL ILLIMITATI  
AD ORE

PRE DINNER

Invitati 0 - 125	€ 550,00
Invitati 126 - 225	€ 850,00

POST DINNER

Invitati 0 - 125	€ 450,00/H
Invitati 126 - 175	€ 550,00/H
Invitati 176 - 225	€ 650,00/H

I cocktail saranno scelti  
direttamente dagli sposi con i  
nostri barman professionisti.



# *Listino Prezzi*

---

Antipasti a Buffet in 6 isole tematiche  
Bicchierini a passaggio  
Due Primi  
Un Secondo  
Buffet di dolci, Frutta, Fontane di cioccolato  
Wedding Cake  
Vini Illimitati  
LOCATION INCLUSA  
**Euro 135,00 a persona**

Quote valide per un minimo garantito di 80 persone adulte  
Iva esclusa 10%



Per i bimbi 0/3 anni gratuiti,  
dai 4 ai 10 anni 50% di sconto  
Menù Staff 50% di sconto  
I bimbi possono scegliere di mangiare il menù degli adulti oppure avere un menù Disney dedicato a loro

## BUFFET SALATO DOPO IL TAGLIO TORTA

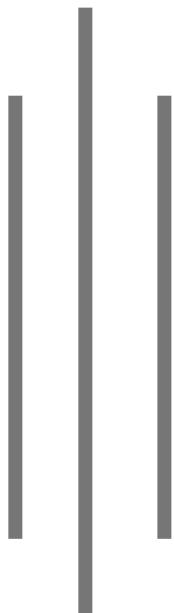
Pizze e focacce in teglia € 7,00/pax  
Pane e salamina e patatine € 10,00  
Spaghettata aglio e olio € 12,00



Franciacorta Brut Contadi Castaldi  
agli aperitivi € 10,00 / pax

Franciacorta Extra Brut Cuvèe Prestige  
Ca' del Bosco agli aperitivi  
€ 20,00 / pax

Prosecco della Valdobbiadene  
Millesimato de Bertiol  
a tutto pasto € 5,00/pax

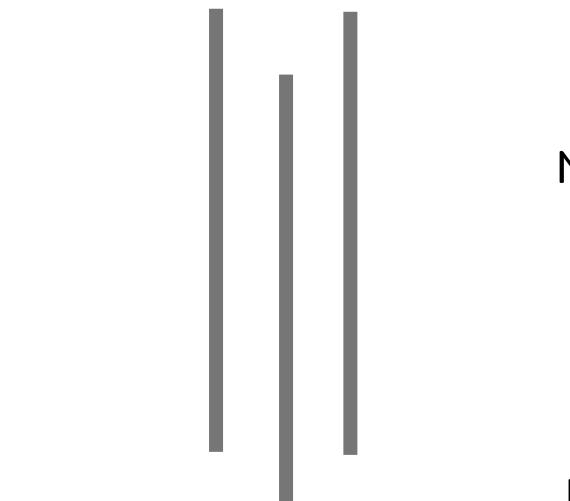


BIRRE ALLA SPINA  
Noleggio spillatrice € 100,00  
Fusto di birra da 30 lt € 150,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

una situazione € 5,00/pax  
due situazioni € 8,00/pax  
tre situazioni € 12,00/pax

(per situazione si intende: aperitivo, cena o  
party)



Allestimento rito civile € 150,00  
Tavolo per la cerimonia, Tovaglia,  
Numero 60 sedie chiavarine bianche  
Accoglienza degli ospiti con Acqua  
aromatizzata



Extra utilizzo del Parco per aperitivo  
€ 500,00

Extra utilizzo Parco per Cena  
comprensivo di  
illuminazione a catenarie nella zona  
laghetto e nella Navata dei Pioppi  
€ 1200,00



Extra time in caso di pranzo  
fino alle 24  
€ 200,00/h

ISOLA RHUM, CIOCCOLATO E SIGARI  
€ 600,00

FONTANE SPARKULAR AL TAGLIO TORTA  
€ 400,00

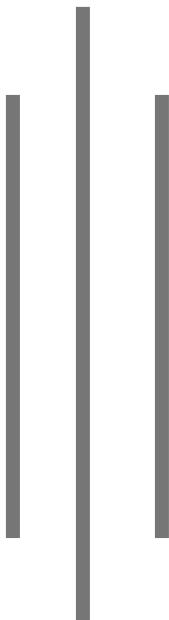


ORARIO PRANZO  
Musica fino h. 20,00  
uscita dalla location h. 21,00

## Note e Contatti

---

ORARIO CENA  
Musica fino 1,00  
uscita dalla location h. 2,00



CONTATTI  
Gusto Emozioni - Capralba (CR)  
Paola +39 339/2842791