

Rusconi
CATERING

Oasi *Galbusera*
Bianca

WEDDING MENU



Galbusera Bianca

LA PICCOLA TOSCANA

Indice

Introduzione

La nostra mission: un matrimonio da ricordare!	04
I nostri 4 principi per un matrimonio unico!	06
Collezione Garden	08

L' Aperitivo

Buvette dell'aperitivo	12
Isole buffet	14

Servito a tavola

Entrée	22
Primi piatti	24
Secondi piatti	26

Il gran finale

Wedding Cake	30
Buvette del gran finale	32
Buffet dei dolci e della frutta	32



La nostra Mission: Un matrimonio da ricordare!

Cari sposi,

abbiamo voluto scrivere a grandi caratteri la nostra mission perché è in assoluto la cosa più importante.

Noi sappiamo di avere una grande responsabilità, quella di rendere felici e a proprio agio amici e parenti rendendo questo giorno indimenticabile.

E sì, perché il giorno del vostro matrimonio sarà unico e irripetibile. È proprio per questo motivo che la Rusconi Catering si è specializzata in Banqueting per matrimoni, perché ogni cosa deve essere prevista e il risultato deve essere che tutti i vostri invitati, ancora dopo anni, ricordino quanto è stato fantastico il vostro ricevimento.

Questa è l'unica cosa importante e da questa visione seguono poi tutte le nostre scelte: dalla materia prima alle mise en place, dai processi aziendali allo staff.

I nostri 4 principi per un matrimonio unico!

UN MENÙ ECCELLENTE

In un ricevimento sono molti gli elementi da scegliere ma quello che regalerà uno splendido ricordo ai tuoi ospiti è legato all'esperienza che vivono in prima persona: per questo il "Banchetto" è l'elemento fondamentale, in grado di trasformare il tuo matrimonio da "banale" a "sbalorditivo". Il nostro Executive Chef, Mirko Bernardini, grazie all'esperienza maturata nei migliori ristoranti stellati d'Europa e dopo aver ricevuto a sua volta l'ambita Stella Michelin, mette tutta la sua creatività e passione per rendere i nostri menù una vera e propria esperienza enogastronomica.

UNO STILE CHE TI RAPPRESENTI

"Ad ogni coppia il suo stile", ecco un altro elemento indispensabile per un matrimonio di successo. Si cerca la location dal giusto carattere, allestimenti floreali e grafiche curati nei minimi particolari per esprimere uno stile preciso, i musicisti più adatti per i propri gusti, e il catering? Il catering spesso non si allinea al resto dei fornitori perché non ha un carattere proprio nella proposta menù e nelle coreografie. Ma non con Rusconi catering. E per questo abbiamo deciso di creare delle vere e proprie "Collezioni" che rappresentassero a pieno il mood che cerchi per il tuo matrimonio, non solo per la scelta del Food & Beverage più adatti, ma anche per gli allestimenti dei buffet, la mise en place e tutti i più piccoli dettagli per esprimere al meglio il tuo stile.

IL WEDDING TEAM

Terzo elemento chiave per il tuo matrimonio è avere al tuo servizio un team di professionisti specializzati nel wedding. Dalla fase di progettazione sino al giorno del ricevimento potrai contare su un team eccellente, dalla banqueting planner che sarà al tuo fianco nel progettare e poi coordinare il giorno del tuo matrimonio, agli chef che sapranno deliziare i tuoi ospiti, sino ai camerieri che si occuperanno di coccolarli.

AMORE

Ecco l'ultimo e fondamentale principio che ci contraddistingue: la passione per questo lavoro, il vedere dopo mesi di progettazione il tuo sorriso mentre ti accorgi durante il ricevimento che i tuoi ospiti sono entusiasti e che quello che avevi sognato è diventato realtà.



MICHELIN



Collezione Garden

Per il vostro matrimonio avete scelto uno stile "Rustic chic", ispirato alla natura e all'informalità... Immagina uno splendido borgo capace di trasmettere, fin dall'arrivo, ad ogni ospite una sensazione di relax e convivialità.

Non solo gli allestimenti floreali, ma anche il ricevimento dovrà essere in piena armonia con quel contesto. È per questo motivo che abbiamo deciso di realizzare delle proposte che possano immergersi a pieno nell'atmosfera in cui vengono servite.

La collezione Garden è stata studiata dal nostro Executive Chef e dalla nostra Wedding designer per rispecchiare queste sensazioni, dalle isole alle portate in tavola, dai materiali alle coreografie dei buffet, dalle proposte di mise en place alla divisa dello staff.

Tutto questo per fare in modo che i vostri ospiti abbiano la sensazione che nulla sia lasciato al caso e che possano assaporare il vostro stile in ogni singolo dettaglio.



L'Aperitivo







Buvette dell'aperitivo

Brut Millesimato.

Spritz.

Mojito.

SELEZIONE DI ACQUE RINFRESCANTI

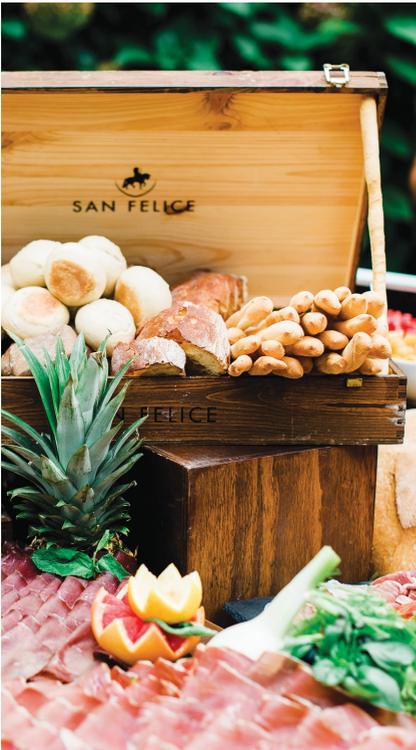
Rosmarino e limone.

Arancia ed eucalipto.

Acqua minerale naturale e gassata.







Il Casaro



Formaggio: dal fatto al momento a quello che ha aspettato qualche anno

I FRESCHI

Piccole burratine.

Ricottine al miele d'acacia.

Caprini ai fiori disidratati.

GLI STAGIONATI

Parmigiano di vacca rossa 24 mesi.

Pecorino toscano affinato nel fieno.

PER ESALTARE

Miele di melata.

Composta di mele e sedano.

Marmellata di mandarino
e cipollotto.

Il Salumiere



*DOP, Slow food,
Eccellenza assicurata*

Crudo di Parma selezione 24 mesi.

Mortadella Slow Food.

Salame di Mora Romagnola DOP.

Pancetta di Langhirano DOP.



I Croccanti

*Fantastici frittini cucinati
al momento davanti ai tuoi ospiti*

Showcooking

Fiori di zucca.

Melanzane.

Zucchine.

Gnocco fritto.

Anelli di cipolla.



Street Food

*Per un ricevimento dal mood
divertente e informale*

BURGER JOINT

...Non possiamo svelarti
la ricetta segreta.



La Dispensa

Pani. Frivolezze. Sorrisi

Selezione dei nostri sottoli
e giardinieri artigianali.

Pane di campagna.

Pane ai cereali.

Focaccia ai cristalli di sale
e rosmarino.

Grissini stirati.







Riviere Italiane

*Abbiamo creato per te
un percorso
tra il miglior pescato italiano*

DAL TIRRENO

Gamberi in panzanella

DALLO IONIO

Tartare di salmone

DAL MEDITERRANEO

Insalata di seppie e pomodorini

DALL'ADRIATICO

Sarde in saor

Servito a tavola





**Entree
di Mare*



Tagliatelle di seppia e finocchio
con specchio di spinacino novello
e gocce di balsamico.

Fonduta di ceci, ostrica
e "Fintoghiaccio" di lime.

Il gambero che voleva
essere un pomodoro.

**Entree
di Terra*



Gaspacho "Lego"
con salsa allo Tzatziki.

Cubo di Angus Beef, aria di lime
e pancetta croccante

Evoluzione della parmigiana
in chiave ghiacciata.

***LA VOCE INDICATA PREVEDE UN COSTO EXTRA.**



Primi di Mare

Carnaroli mantecato con latte di cocco, tartufo nero, pop corn e gamberi.

Paccheri di Faella, aglio, olio e peperoncino, con code di gamberi e bottarga di muggine.

Paccheri di Mancini monograno, astice alla plancia leggermente affumicato, yuzu centrifugato di pachino e pesto.

Raviolo ripieno alla ricotta e parmigiano, tartare di tonno allo yuzu e bottarga di muggine.

Ravioloni al caciocavallo con gamberi, pancetta e scorza di limone.

Risotto mantecato con gamberi di Sanremo lamponi e mandorle candite.



Primi di Terra



Fusilloni di Gragnano con crema di zucchini, guancialetto croccante e tartufo nero.

Fusilloni n'caciati...pomodorino di Pachino, melanzana frita, menta e pecorino romano.

Raviolo all'amatriciana, burro al limone, pomodoro candito e aria di basilico.

Risotto mantecato alla barbabietola e salsa al taleggio della Valsassina.

Risotto mantecato alla cheesecake, mirtillo salato, crumble di frolla e fiori eduli.

Tortelloni di mozzarella di bufala e datterino confit con burro di limone su crema di zucchini in fiore.

Dal nostro Lab



I Pod:
risotto alla pescatora,
suoni, odori e sapori
dell'oceano.

Mantecato di Carnaroli, gel di mandarino, tartare di gambero viola ed essenza di pino mugo.

Lasagna in ravioli...farcitura di latte, essenza di ragù alla bolognese, croccante di Parmigiano.

Paccheri alla carbonara 4.0:
uovo blu della fattoria
Sant'Eliseo cotto a 52°.

Gli spaghetti alle vongole
nel raviolo, olio, bottarga
e aglio nero

Risotto all'ossobuco di mare:
trippa di pesce, midollo
e limone candito al basilico

Secondi di Mare



Filetto di branzino in millefoglie salata, zabaione di patata ed emulsione di salmoriglio.

Finta cotoletta alla milanese: branzino, salsa al bergamotto e salvia al cacao.

Il salmone, il pistacchio, l'oreo, stracciatella e salsa di vitello.

Scaloppa di baccalà del Mar Baltico, camicia di guanciale, crostone al battuto di taggiasca e pomodorino vesuviano confit.

Trancio di tonno yellow fin con salsa fermentata di soya su crema di patata, tartufo bianco e sale di Cervia.

Secondi di Terra



Controfiletto di Black Angus cotto a 7°, salsa al brunello di Montalcino e patate ratte.

Guancia di vitello, bisque di crostace, carta di riso e polenta.

Il petto d'anatra, omaggio a Eleven Madison Park: petto d'anatra, granella di Oreo, pistacchio, salsa daikon e aceto tradizionale di Modena.

Pancia di maialino iberico da latte, cipolla rossa di Tropea fermentata, salsa di miele di ciliegio e sentore di timo.

Tarte tatin di Filetto di Patanegra, mela e gelato di senape.

I Vini



Selezione della nostra cantina

Dal nostro Lab

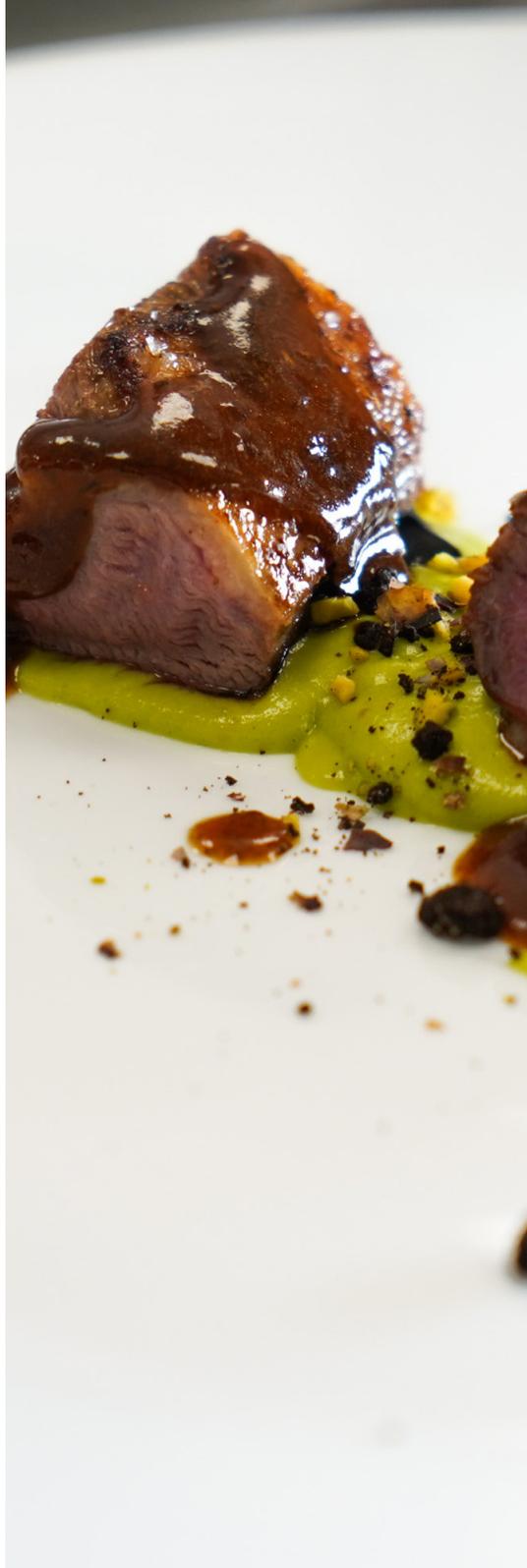
Branzino, barbabietola, patata, aceto di
lampono e frizzly pazzi.

Rombo white...grani di cavolfiore,
mascarpone e arachidi.

#slidetotaste:
il filetto e l'insalata russa.

Ops...è sparita la caprese!

Il manzo, il tonno,
la salsa tonnata e la polvere
di capperi di Pantelleria



Il Gran Finale





Wedding Cake

Il taglio della torta è un momento indimenticabile. Scegli la wedding cake che fa per te e richiedi un consiglio alla tua banqueting planner per renderla unica nel gusto e nella presentazione.









Buvette del Gran Finale

Ca'Ernesto - Brut Millesimato.

Vino Moscato.

Caffè.

Selezione di amari e distillati.



Il Fruttivendolo

*Come passeggiare tra i colorati
banchi di un mercato*

Frutta di stagione servita
al boccone



Il Pasticciere

*Si arriva al dessert sempre sazi, ma
c'è sempre spazio per queste golosità*

DA GUSTARE

Cannoli farciti con ricotta.

Mousse di cioccolato
con crema d'arancio.

Tiramisu' al cucchiaino.

Torta di ricotta e cioccolato.

Cheesecake ai frutti di bosco.

Pannacotta con pesche
e crumble alle mandorle.

Quotazioni

Extra

MENU

- Buvette dell'aperitivo.
- Isole buffet.
- 2 primi piatti.
- 1 secondo piatto.
- Wedding Cake.
- Buvette del gran finale.
- Buffet dei dolci.
- Vini e acqua.

Oltre 100 pax	€150 p.p.
Da 90 a 99 pax	€155 p.p.
Da 80 a 89 pax	€160 p.p.
Da 70 a 79 pax	€165 p.p.
Da 60 a 69 pax	€180 p.p.
Da 50 a 59 pax	€195 p.p.

Al di sotto dei 50 pax **€150 p.p.**
+ service charge **€2500**

MENU BAMBINI

Per i bambini verrà realizzato un menu dedicato al costo di €45.

STAFF

Per lo staff dei vari fornitori verrà applicata la quotazione di €60.

MISE EN PLACE

La mise en place verrà definita in sede di incontro con gli sposi e sopralluogo in location.

Per informazioni contattare Erika
3760315347 - erika@mglcatering.it

BOMBONIERE

Le nostre bomboniere artigianali a km zero sono un'ottima scelta per chi cerca un prodotto autentico derivante dalla produzione della nostra azienda agricola.

Ogni bomboniera è curata nei minimi dettagli e personalizzata in base alle esigenze dei nostri clienti.

PERNOTTAMENTO

L'Oasi Galbusera Bianca permette agli sposi e ai loro invitati di pernottare presso la struttura che dispone di 12 camere.

*Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa

Condizioni

PERSONALE

I prodotti non valgono nulla senza un'attenta lavorazione ed un lavoro di squadra impeccabile: per questo verranno messi a disposizione i migliori professionisti da noi formati, lasciandoti godere il tuo grande giorno con i tuoi ospiti.

Team per il tuo ricevimento:

- 1 Banqueting coordinator
- 1 Direttore di sala
- 1 Responsabile di cucina
- 1 Cameriere ogni 15 ospiti
- Chef e commis di cucina in numero adeguato in base alle scelte di menù

ORARI

Gli orari compresi si intendono per le 7 ore successive all'arrivo concordato degli ospiti; oltre tale orario verrà applicato un supplemento extra time, per ciascuna ora o frazione di ora successiva pari a € 350.

Modalità pagamento

- Alla conferma del ricevimento: versamento della caparra confirmatoria pari al 30% dell'importo totale previsto.
- 30 giorni prima del ricevimento: versamento dell'acconto pari al 40% dell'importo totale previsto.
- 7 giorni prima del ricevimento: versamento del saldo residuo sulla base dell'importo definitivo confermato 15 giorni prima del ricevimento.



 Via Cadore, 12 - 20822 Seveso | MB  +39 0362 127 1000

 info@rusconicatering.it  www.rusconicatering.it