

→ Per info e prenotazioni Cel. **3339858755** Andrea



Come funziona in Cascina Carlotta:

L'area ha vari spazi all'aperto ed al coperto, in cui è possibile grigliare e festeggiare anche in caso di maltempo. Il numero di persone che possiamo accogliere è di massimo 280 tutte al coperto.

L'area è inoltre dotata di servizi igienici.

Gli orari del servizio, puramente indicativi, sono 12-16 pranzo / 18-22.30 a cena/apericena. Per merende o rinfreschi gli orari si concorderanno di volta in volta.

REGOLE COVID

- A causa dell'Emergenza Coronavirus, il numero di coperti sarà sensibilmente ridotto a massimo 140 persone complessivamente. Al momento l'orario serale avrà come termine massimo le ore 21.45
- A causa dell'Emergenza Coronavirus, **ai tavoli ci si potrà sedere in 4 persone massimo**, (es. un gruppo da 20 persone avrà 5 tavoli) **salvo persone conviventi o famigliari**.
- E' obbligatorio mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro sia in seduta al tavolo che in piedi. Inoltre **è obbligatorio l'utilizzo della mascherina** tranne quando si mangia seduti al tavolo e per i minori di anni 6.
- A causa dell'emergenza Coronavirus l'utilizzo della griglia potrà essere effettuato esclusivamente **da un'unica persona alla volta all'interno del gruppo**.
- A causa dell'emergenza Coronavirus, nostro malgrado, verrà richiesto un **contributo pari a € 10(complessivi) per la sanificazione della griglia** eventualmente utilizzata.
- Inoltre le posate saranno distribuite in un set pre imbustato e ogni persona dovrà utilizzare il proprio set di posate. **Ogni ulteriore richiesta di set di posate, oltre a quello incluso nel servizio, avrà un costo di 50cent.**

Organizza presso la nostra cascina ultracentenaria **COMPLEANNI - CERIMONIE - GRIGLIATE - APERICENA - MERENDE, EVENTI AZIENDALI** e feste di fine scuola.

Non vi è costo di affitto dell'area in quanto essa è **GRATUITA!** Facciamo pagare solo quello che viene ordinato.

In caso vogliate grigliare la carne per la vostra grigliata va ordinata da noi e poi potete grigliare autonomamente, ma con il nostro supporto. Noi vi daremo la griglia e tutti gli attrezzi necessari.

Tra le tante cose che potete ordinare ci sono i nostri taglieri di formaggi e/o salumi km0, focaccia lievito madre con oltre 24h di lievitazione, pizza lievito madre, torte salate ed infine, per le cerimonie ed alcuni eventi particolari possiamo anche prepararvi dei primi piatti. Ovviamente vi forniamo il bevraggio, sempre a prezzi dello spaccio aziendale. Possiamo anche fare dell'insalata e/o pomodori come contorno oltre che fornirvi pane lievito madre, e per ultimi abbiamo i nostri dolci della cascina come crostate con le nostre marmellate o con la crema e frutta di stagione, oppure i nostri budini artigianali!

Potete quindi organizzare il vostro evento completamente personalizzato secondo le vostre esigenze, allestire la vostra zona nel modo che più vi piace, per tutto il resto ci pensiamo noi.

E' VIETATO PORTARE QUALSIASI BEVANDA O CIBO DA FUORI.

E' permesso portare solo frutta, verdura, condimenti e salse. Nient'altro.

A parte le cerimonie, i **tavoli devono essere ripuliti dai rifiuti** che devono essere gettati negli appositi contenitori della raccolta differenziata.

Quanto costa?

Ogni soluzione è **completamente personalizzata e costruita su misura per voi in base alle vostre preferenze, necessità e budget. Quindi non vi sono menù fissi o prezzi a persona definiti.**

Crediamo fortemente che il mettere al centro i vostri desideri e le vostre esigenze senza imporvi menù fissi ma personalizzando quella che sarà l'offerta ed il menù a voi dedicato sia un fattore fondamentale.

Ovviamente **siamo a disposizione per farvi dei preventivi** ed aiutarvi o guidarvi nel comporre il menù adatto alle vostre esigenze.

Indicativamente, per un evento, cerimonia o grigliata, si può spendere mediamente dai 14€ ai 29€, prezzo che varia naturalmente in base a cosa ordinate da mangiare e da bere.

Per le merende dei bambini solitamente il costo medio varia dai 7€ ai 12€, mentre per degli apericena dai 12€ ai 23€.

- Le vostre griglie, già cariche **di legna, carbonella e diavolina**, saranno pronte da accendere, e richiediamo un **contributo di 2€ a persona** (i bimbi sotto i 3 anni non pagano).,

- Per i **tovaglioli, piatti, bicchieri, posate monouso e tovagliette** richiediamo il **contributo di 2€ a persona** (i bimbi sotto i 3 anni non pagano).

(In caso di utilizzo della griglia il totale è quindi di 4€ a persona)

Per feste di bambini è possibile richiedere l'**ANIMAZIONE**: abbiamo una collaborazione con degli animatori con cui siamo riusciti ad avere prezzi molto buoni da offrire ai nostri clienti (90€ fino a 15 bambini, 150€ per due animatrici fino a 30 bambini)

Eventualmente, per quanto riguarda le grigliate, per gruppi numerosi è possibile richiedere (salvo disponibilità) **un grigliatore professionista** che grigli esclusivamente per voi al costo da concordare.

Le prenotazioni e gli ordini, salvo esaurimento posti, devono essere effettuate **entro il giovedì (salvo diversi accordi o primi piatti che devono essere ordinati entro il mercoledì)** della settimana dell'evento. **Nella prenotazione deve essere obbligatoriamente indicato tutto il mangiare che si desidera**, mentre il bere si può ordinare a consumo sul posto durante l'evento.

Inoltre è possibile annullare e/o modificare la prenotazione fino a 3 giorni prima (perdendo l'eventuale caparra data), dopodichè è necessario venire a ritirare ciò che è stato ordinato (esclusi taglieri e bevande ed i vari contributi che non verranno pagati).

Sono ammessi i vostri amici a 4 zampe, nel rispetto del luogo che vi ospita, dei clienti e degli animali della cascina

Ci contatti per maggiori informazioni e per i prezzi nel dettaglio:

- mail: info@cascinacarlotta.it
- whatsapp: 3339858755