



**Cascina Scova è un resort 4 stelle
con centro benessere,
ma è anche la location per i Vostri eventi,
compleanni, battesimi, comunioni,
cresime...**

L'affitto della struttura è pari ad

Euro 180,00

**e comprende l'uso della sala concordata
e, nella bella stagione, del parco,
parcheggio interno, servizi igienici,
illuminazione e climatizzazione.**

**È disponibile un impianto di filodiffusione
per poter accompagnare i Vostri eventi
con la musica che preferite.**

**La capienza massima è di 100 persone
nella sala garden e 120 nella sala rossa.**

Il servizio di ristorazione è interno.



MENU' BIMBI

Pasta in bianco/al pomodoro/al ragù/al pesto

Cotoletta/Hamburger

Acqua/bibita

Euro 10,00 a bambino

I bambini sono considerati dai 3 ai 10 anni



Di seguito troverete alcuni menù,
ideati per fornire ai nostri clienti delle linee guida.
È possibile apportare variazioni di portate all'interno del
menù in modo da personalizzare i vostri eventi.

MENU' A BUFFET

Minimo 20 persone

American buffet
(in piedi con punti di appoggio)

Possibilità di buffet seduto
con mise en place completa
supplemento Euro 5,00 a persona

Tutti i prezzi si intendono iva 10% inclusa



COCKTAIL RUSTICO

Buvette

Bollicine
Acqua minerale e naturale
Succo d'arancia

Appetizers

Taglieri di salumi e formaggi
Pizze
Focacce
Torte salate
Paninetti farciti

Un primo a scelta tra:

Risotto salsiccia e funghi
Risotto alla bonarda
Caserecce al ragù contadino

Frutta di stagione
Caffè

EURO 22,00 A PERSONA



COCKTAIL VEGETARIANO

Buvette

Bollicine

Acqua minerale e naturale

Succo d'arancia

Appetizers

Tagliere di formaggi

Pizze

Focacce

Torta salata alle verdure

Paninetti farciti pomodoro, mozzarella ed olio al basilico

Rotolini di melanzane ripiene con tonno e robiola

Un primo a scelta tra:

Risotto ai funghi

Frutta di stagione

Caffè

EURO 22,00 A PERSONA

cascina scova

via vallone 18, 27100 pavia www.cascinascova.it



COCKTAIL SFIZIOSO

Buvette

Bollicine

Acqua minerale e naturale

Succo d'arancia

Aperol spritz

Appetizers

Taglieri di salumi e formaggi

Pizze

Focacce

Tortino di melanzane e mozzarella

Insalata di farro con verdure e basilico

Polpo con patate, olive e pomodorini

Un primo a scelta tra:

Lasagna alla pescatora

Gnocchi allo zola e noci

Risotto al rosmarino e limone

Tiramisù in monoporzione

Caffè

EURO 33,00 A PERSONA

cascina scova

via vallone 18, 27100 pavia www.cascinascova.it



Supplemento vino bianco o rosso

Euro 5,00 a persona

I vini si intendono una bottiglia ogni 4 persone

Supplemento selezione di birra artigianale

Euro 7,00 a persona



MENU' SERVITI AL TAVOLO

Tutti i menù prevedono le portate indicate

Un dolce a scelta tra:

tortino al cioccolato con cuore morbido

oppure

tiramisù

oppure

panna cotta alla menta con salsa alle fragole

Acqua e caffè

Una bottiglia di vino ogni 4 persone

Tutti i prezzi si intendono iva 10% inclusa

cascina scova

via vallone 18, 27100 pavia www.cascinascova.it



Possibilità di abbinare ad ogni menù
un aperitivo di benvenuto

Buvette

Succhi di frutta

Acqua

Aperol spritz

Focaccia e pizza

Varietà torte salate

Tramezzini farciti

Scagliette di grana e confetture

EURO 11,00 A PERSONA

cascina scova

via vallone 18, 27100 pavia www.cascinascova.it



MENU' 1

Antipasto

Salumi e formaggi tipici del territorio
con confetture, insalata russa e focacce artigianali

Primo

Risottino Carnaroli con pere William e taleggio d.o.p.

Secondo

Arrosto di coppa picentina con demiglas e patate contadine sabbiose

EURO 28,00 A PERSONA



MENU'2

Antipasto

Polpettine di pesce con yogurt greco aromatizzato all'erba cipollina

Primo

Risottino con code di gambero black tiger con miele millefiori
e spolverata di pistacchio di Bronte

Secondo

Grigliata di gamberoni sfumata al rum caraibico
con misticanza di stagione

EURO 28,00 A PERSONA



MENU'3

Antipasto

Tartare di scottona bavarese
con trito di capperi, acciughe del mar cantabrico e trito di cipolla rossa

Primo

Casarecce al ragù bianco d'anatra al profumo d'arancia

Secondo

Stracotto di cinghiale su polentina

EURO 39,00 A PERSONA



MENU'4

Antipasto

Moscardini e seppioline in umido su chips di polenta

Primo

Lasagnetta di pesce su crema allo zafferano

Secondo

Filettino di salmone norvegese al cartoccio con contorno di patate e zucchine spadellate al timo e maggiorana

EURO 39,00 A PERSONA



MENU'5

Antipasto

Sashimi di fassona piemontese con riduzione ai frutti di bosco

Primo

Gnocchetti di zucca con crema di tartufo bianco

Secondo

Tagliata di filetto di fassona al pepe verde su purea di patate viola

EURO 55,00 A PERSONA



MENU'6

Antipasto

Gamberone in pasta kataifi su nido di spinacino

Primo

Gnocchetti verdi con fasolari e bottarga

Secondo

Tagliata di tonno rosso pinne gialle in crosta di pistacchio di Bronte
con misticanza di stagione

EURO 55,00 A PERSONA