



I Vostri eventi a Cascina Scova

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 150,00 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

Tutti i menu possono essere personalizzati in base alle Vostre esigenze.

CASCINA SCOVA

via vallone 18, 27100 pavia

events@cascinascova.it www.cascinascova.it

0382 47 26 56



APERITIVO

Buvette

Flute di Prosecco
Acque minerali e naturali
Succhi di arancia e ananas
Aperol Spritz
Cocktail bellini

Fingers Appetizers

Barchette di sedano Verona e formaggio fresco con noci
Tramezzini vegetariani
Scaglie di grana e gherigli di noci
Focaccine ripiene con cotto e fontina
Paninetti al latte farciti

Monoporzioni

Praline di caprino colorate
Quadrucci di zola in emulsione ai frutti di bosco
Crudità di verdure al pinzimonio
Insalatina di riso nero alle verdure

Euro 14,00 a persona + Iva 10%

CASCINA SCOVA
via vallone 18, 27100 pavia
events@cascinascova.it www.cascinascova.it

0382 47 26 56



COCKTAIL FREDDO 1

Buvette

Flute di Prosecco
Acque minerali e naturali
Succhi di arancia e ananas

Dadolata di mortadella di Bologna dop con triangoli di piadina
Tris di verdure grigliate all'extravergine e sapore di menta
Varietà di pani e grissini aromatici

Fingers Appetizers:

Barchette di sedano e formaggio fresco con noci
Crostoni con verdure grigliate e pecorino
Grissini aromatici avvolti nella mortadella
Triangoli di tripli tramezzini con farcitura varia colorati al sesamo al papavero e alla paprica
Olive verdi giganti e nere piccanti
Trancetti di pan focaccia con verdure grigliate e cotto arrosto
Mandorle tostate, anacardi e salatini vari
Crostoni di pugliese con fonduta di pomodoro, capperi e olive nere
Monoporzione di crema di tonno con melanzana croccante e basilico
Insalatina di riso Pilaf alle verdure saltate e pomodorini cherry

Roast-beef con soncino e scaglie di grana

Frutta di stagione

Caffè

Euro 20,00 a persona + Iva 10%

CASCINA SCOVA
via vallone 18, 27100 pavia
events@cascinascova.it www.cascinascova.it

0382 47 26 56



COCKTAIL FREDDO 2

Buvette

Flute di Prosecco
Acque minerali e naturali
Succhi di arancia e ananas

Fingers Appetizers

Barchette di sedano Verona e formaggio fresco con noci
Triangoli di tripli tramezzini con farciture varie colorati al sesamo al papavero e alla paprica
Scaglie di grana e gherigli di noci
Coppa e salame piacentino (San Giorgio Piacentino)
Cesti con varietà di bocconcini di pane rustici e focacce artigianali

Monoporzioni

Insalatina di polipo olive nere e lime
Crema di tonno con melanzana croccante e basilico
Insalatina di riso nero alle verdure saltate e gamberetti

Praline di caprino colorate
Quadrucci di zola in emulsione ai frutti di bosco
Crudità di verdure al pinzimonio

Pennette fresche ai pomodorini, basilico e spolverizzata di pecorino romano

Dessert in monoporzione

crema catalana, mousse al cioccolato, mousse ai frutti di bosco. Mini tramisù
caffè

Euro 22,00 a persona + Iva 10%

CASCINA SCOVA
via vallone 18, 27100 pavia
events@cascinascova.it www.cascinascova.it

0382 47 26 56



COCKTAIL CALDO

Buvette

Flute di Prosecco
Acque minerali e naturali
Succhi di arancia e ananas
Cocktail alla frutta
Vino rosso DOC

Finger Appetizer a passaggio

Zucchine in carpaccio con scaglie di grana e zenzero
Bocconcini tricolore al sesamo
Quadrucci di focaccine farciti
Spiedini di mozzarella e pomodorini
Rose di crudo con mousse di caprino

Hot entrees a passaggio:

Morbide frittatine all'emmenthal
Torte rustiche dello chef alle verdure
Olive all'ascolana e mozzarelline impanate

Lasagnette con verdure e cuore di mozzarella filante

Varietà di torte della casa: al cioccolato e pera,
alla crema pasticcera e pinoli, alla frutta gelèè

Caffè

Euro 25,00 a persona + Iva 10%



PRANZO/CENA SERVITO 1

Aperitivo di benvenuto a passaggio

Cocktail bellini
Acqua minerale naturale e frizzante
Succhi di frutta
Flutes di benvenuto
accompagnato da Parmigiano reggiano,
focaccia calda e sfogliatine di mare e di terra

Al tavolo

Selezione di vini bianchi e rossi doc
Acqua minerale naturale e frizzante

Il Primo

Risotto barolo e fonduta
e
Pennette con salmone e punte d'asparago

Il Secondo piatto

Tagliata di manzo agli aromi con ratatouille di verdure
o
Branzino in crosta di patate

Il Dessert servito

Torta di mele servita calda con gelato alla crema

Caffè

Euro 31,00 a persona + Iva 10%

PRANZO/CENA SERVITO 2

Aperitivo di benvenuto a passaggio

CASCINA SCOVA
via vallone 18, 27100 pavia
events@cascinascova.it www.cascinascova.it

0382 47 26 56



Cocktail bellini
Acqua minerale naturale e frizzante
Succhi di frutta
Flutes di benvenuto
accompagnato da Parmigiano reggiano,
focaccia calda e sfogliatine di mare e di terra

Al tavolo

Selezione di vini bianchi e rossi doc
Acqua minerale naturale e frizzante

L'Antipasto

Sformatino di Melanzana di Rotonda con pomodorini sicily, mozzarella di bufala campana ed emulsione al basilico.

Il Primo

Fagottino di crespella con salmone selvaggio e punte d'asparago
o
Sformatino di Paccheri alla Norma
(ragù di melanzane e spolverizzata di ricotta salata)

oppure

Il Secondo piatto

Noce di vitellina steccata al Crudo di Parma su fondo di porcini
o
Scaloppine di Salmone scozzese
con crema di champagne rosè e caponatina di verdure

Il Dessert servito

Tortino di cioccolato con cuore di fondente e scorzette d'arancio caramellate

Caffè

Euro 33,00 a persona + Iva 10%