sherbet

ogni evento inizia con un racconto...

Il Tuo Menu Scrigno

Ph. atteo Villa

Chi siamo

Il cibo è il nostro modo di ascoltare

Scrigno nasce dentro le mura del ristorante Sherbet, nello stesso spazio dove ogni giorno cuciniamo, ascoltiamo, accogliamo. Festeggiare qui significa sedersi alla nostra tavola nel senso più vero: tra ingredienti scelti con cura, ricette che portano il segno delle stagioni e di chi coltiva la terra.

Un matrimonio da Sherbet è un pranzo di famiglia allargata.

Piccolo, curato, irripetibile.

Buvette

Spumante Serafina Brut – Poderi San Pietro

Aperol Spritz o in alternativa Campari Spritz

Hugo cocktail analcolico

Mela brulé (invernale) o acqua aromatizzata

Acqua minerale naturale e frizzante

Gran Buffet

Il salumiere

Mortadella IGP con pistacchio

Prosciutto di Parma IGP

Salame filzetta nostrana

Arrosto di prosciutto cotto di Sauris DOP

accompagnati dalla nostra giardiniera

Gran Buffet

Il casaro

Parmigiano reggiano DOP

Salva cremasco DOP

Gorgonzola DOP

(Opzione estiva: mozzarelle)

Con miele e i creativi chutney di Giada

Angolo Berkel

Opzionale

Prosciutto crudo di Sauris IGP

Speck di Sauris

Selezione di pani e grissini artigianali in abbinamento

I FINGER

8 SCELTI FRA LE NOSTRE PROPOSTE

CALDI, FREDDI, VEGETARIANI

Caldi

Quiche Lorraine

Nuggets di pollo con crema all'orientale

Quadratini di toast

Mini burger di pesce o hamburger

Polpettine di gamberi salsa yogurt e senape

Caldi veggy

Quiche vegetariana

Flan

Mini burger vegetariani

Crocchette di patate e provola

Crocchette di verdure

Vellutata

I FINGER

Freddi

Baci salati

Faraona sfilacciata su canapé di polenta

Focaccia...come una Caesar salad

Conetto di brisée mortadella ricotta e pistacchio

Pan brioche e tonno di faraona

Mini pancake di verdure ceci con terrine e chutney

Freddi Veggy

Pinzimonio di verdure croccanti con hummus

Pappa al pomodoro

Focaccia zucchine e robiola alle erbe

Insalatina di stagione

Bruschette «fai da te»

Cestino brisée caprino pomodoro e basilico

Cestino brisée caprino e zucchine marinate

Il fritto milanese

Opzionale

Mondeghili

Trippa fritta

Scarpazzitt

Maionese allo zafferano

I nostri lievitati

Solo le Migliori farine ed il lievito madre del Mulino di Merano… anche per le paste

I Primi

1 PRIMO PIATTO SCELTO FRA RISOTTI E PASTA

I RISOTTI

Riso Carnaroli az. Agr. Camisani

Risotto alla zucca Hokkaido mostarda e nocciole

Risotto rapa rossa e fonduta di pecorino affinato da Fosse Brandinelli

Risotto alla Fontina d'alpeggio IGP pere candite e timo

Risotto crema di piselli robiola e limone

Risotto ragù di mare con crumble di pane

Risotto carciofi fave e formaggio Pecorino

Risotto fichi caramellati e speck Alto Adige croccante

Risotto come una parmigiana di melanzane

Risotto crema di peperoni zafferano e caprino

LE PASTE

Fatte a mano dalla nostra cuoca

Gnocchetti cacio e pepe alla crema di zafferano

Panciotti cuore verde su salsa di pomodoro e spolverata di ricotta salata

Ravioli alla partenopea con pomodorini confit

Lasagna crescenza e salsiccia

Fusilloni al ragù di faraona

Quadrotti di pasta alla barbabietola ripieni di ricotta e mortadella al pesto di pistacchio

I Secondi

1 SECONDO PIATTO SCELTO FRA I CLASSICI E I VEGETARIANI

Brasato al vino rosso su morbido di polenta

Rollé di maiale cotto a bassa temperatura con crema di patate e cavolo nero

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura su puré con crema di mele caramellate e chips

Roast beef verdure croccanti e salsa alla senape

Filetto di orata crema di pomodori crumble di taralli ai ceci olive nere e capperi (*)

Polpo con hummus e cavolo marinato (*)

Vegetariani

Cavolo che gusto! Cavolfiore sauté sulla sua crema aromatizzata alla curcuma e salsa di anacardi

Millefoglie d'orto salsa pomodoro e crumble di taralli di ceci, olive nere e capperi

Involtino di verza ripieno vegetale su crema di patate

(*) con maggiorazione di Euro 5,00 a persona

Torta nuziale

NAKED

CROSTATA ALLA FRUTTA

Accompagnata dal
Moscato Primi Fiori Cantina Monterucco

Caffè e digestivi serviti a passaggio

Il buffet dei dolci

Opzionale

5 scelti fra le nostre proposte

Bigné: cioccolato bianco e pistacchio o panna e lamponi o cioccolato fondente

Finger panna cotta: al caramello o al cioccolato o ai frutti di bosco

Stecco d'anguria

Biscotteria secca

Mignon mousse al cioccolato

Finger torta tiramisù

Mini Pavlova cioccolato bianco e fragole

Tramezzini dolci: al cioccolato fondente o al cioccolato bianco e frutta di stagione

I VINI

2 SCELTI FRA LE

NOSTRE PROPOSTE

ROSSO

Valdadige DOP Rosso
Brume di Monte – Trentino Alto Adige

Rosso della Torre
Merlot Collina del Milanese IGT
Poderi san Pietro – Lombardia

BIANCO

Valdadige DOP Bianco
Brume di Monte – Trentino Alto Adige

Bianco della Torre
Pinot grigio Collina del Milanese IGT
Poderi san Pietro – Lombardia

ROSATO

Bardolino Chiaretto DOC
Az.agricola Cavalchina – Veneto

Menu bimbi (fino ai 12 anni)

Opzionale

Aperitivo di benvenuto come per gli adulti

Pasta al pomodoro

Pepite di carne con patate sauté

Torta nuziale

Rendi unico il tuo evento

Date un tocco esclusivo al vostro evento con gli straordinari servizi opzionali a vostra disposizione

- Welcome drink
- Torta nuziale personalizzata
- Sorbetto artigianale Sherbet
- Angolo birra artigianale locale
- Lo «spuntino»: pizza in tranci a passaggio
- Sigari&Rum
- Ospiti solo per il taglio torta (torta, vino e caffè)
- Angolo gin tonic
- Open bar

Mise en place "Classic"

(inclusa nel Prezzo)

Linea Bicchieri Schott **Zwiesel - mod. Metropolitan**

Linea Posateria Salvinelli - mod. Milano Acciaio

SEDIE E TAVOLI RISTORANTE

TOVAGLIATO IN COTONE FIANDRATO EFFETTO LINO BEIGE

Prezzi e condizioni

Menu Scrigno Euro 95,00 a persona i.i.

Il menu è garantito per un numero minimo di 25 ospiti e massimo di 42 ospiti. La durata complessiva del servizio è valutata in 6 ore a partire dall'arrivo degli ospiti per l'aperitivo (2h per aperitivo, 2h per pranzo/cena, 1h per dessert e 1h per caffè e dopo pranzo/cena).
Qualora il servizio si protraesse oltre il tempo indicato verrà addebitata la maggiorazione oraria di Euro 350,00 i.i. per ogni ora o porzione di ora aggiuntiva.

Il prezzo comprende:

Per tutta la durata del servizio è garantita la presenza di un referente Sherbet, camerieri e personale di cucina in numero adeguato
Buvette
Gran Buffet
1 Primo e 1 Secondo placée
Vini per il placée
Torta nuziale ad 1 piano e Moscato I Primi Fiori
Caffè e digestivi a passaggio
Allestimento area aperitivo (massimo 20 sedute)
Mise en place «Classic»
Smontaggio sale/esterni aperitivo

Con quotazione a parte:

Personale extra spostamento allestimenti da quotare
Affitto corte della Chiesa (sulla quale si affaccia il ristorante): per informazioni e prezzi scrivere ad eventi@casapisanidossi.com

Prezzi e condizioni

SERVIZI OPZIONALI (i prezzi si intendono i.i.)
Alcuni servizi realizzabili solo in corte della Chiesa

Welcome drink (prima della cerimonia): Euro 9,00 p.p.
Menu bimbi e staff: Euro 45,00 p.p.
Angolo Berkel: 2 ore di servizio Euro 950,00
Buffet dolci: – Euro 12,00 p.p.
Angolo gin&tonic: Euro 600,00
Open bar: Minimo 30 pax – 3 ore di servizio

FORMULA S	fino a 50 pax	Euro 23,00 p.p.
FORMULA M	fino a 70 pax	Euro 21,50 p.p.
FORMULA L	fino a 100 pax	Euro 20,00 p.p.
FORMULA XL	fino a 150 pax	Euro 18,50 p.p.

Torta nuziale personalizzata: quotazione a richiesta
Sorbetto artigianale Sherbet 1 gusto: Euro 5,00 p.p.
Tiramisù XXL: Euro 8,00 p.p.
Angolo birra artigianale locale: Euro 370,00 (1 fusto da 24 lt)
Lo "spuntino" pizza in tranci a passaggio: Euro 10,00 p.p.
Sigari&Rum: quotazione a richiesta
Ospiti solo per taglio torta (torta, vino, caffè): Euro 20,00 p.p.
Lab. per bimbi e relativo materiale (2,50h.): Euro 200,00 (10 bimbi)
+ Euro 15,00 per ogni bimbo agg.

Prova menu

La prova di assaggio è un momento a voi dedicato durante il quale potrete assaggiare una selezione fra formaggi e salumi, 6 finger a vostra scelta, 2 alternative di primi e secondi piatti oltre ai dolci ed ai vini.

Per gli ospiti che confermeranno l'evento con Sherbet sarà inclusa nella quotazione (conferma precedente oppure al tasting).

Per chi confermasse successivamente alla degustazione, la tariffa pagata verrà detratta dal conteggio finale risultando così altresì inclusa (tariffa degustazione Euro 90,00 i.i. per persona).

La degustazione, inclusa nella proposta, è prevista per la coppia di sposi, eventuali persone aggiuntive saranno benvenute, il prezzo a loro riservato è di Euro 90,00 i.i. per persona.

Eventuali degustazioni successive alla prima inclusa, per variazioni di menù ad esempio, saranno da conteggiarsi ad Euro 80,00 i.i. per persona.

Termini di pagamento e politica di cancellazione

L'evento si considera confermato al momento del versamento della caparra confirmatoria pari al 30% del totale, alla firma del contratto e del menu in ogni sua pagina.

Un primo acconto è richiesto 90 giorni prima dell'evento pari al 30% del totale.

Eventuali altre condizioni personalizzate potranno essere concordate.

Il saldo con bonifico bancario 7 giorni prima della data dell'evento, il giorno dell'evento eventuali extra con pagamento con carta di credito o bonifico bancario istantaneo.

In caso di recesso con un preavviso di almeno 1 anno prima della data stabilita non verrà trattenuta alcuna somma.

In caso di recesso prima del versamento del primo acconto, verrà trattenuta la caparra confirmatoria.

Qualora il recesso sia esercitato dopo tale termine e fino ai 30 giorni antecedenti l'evento il Cliente perderà la caparra confirmatoria e gli acconti versati e nel caso in cui sia Sherbet ad esercitare il recesso quest'ultima dovrà al Cliente il doppio della caparra confirmatoria e gli acconti versati.

Qualora una delle parti receda dal contratto successivamente al termine sopra indicato e fino alla data dell'evento, avrà diritto di pretendere dall'altra parte un ulteriore 15% del prezzo pattuito a titolo di risarcimento forfetario, fatta salva la prova del maggior danno.

Contatti

www.sherbet.mi.it

Indirizzo Largo Cellere, 2 - Corbetta MI

Nome Paola Grittini

Email eventi@sherbet.mi.it

Telefono +39 329 9555673

Agg. gennaio 2026

Grazie
Courtesy My Life Magazine Phy Cazo Lerado