



LA MACINA

Un'avventura in campagna

tra il profumo dei filari di lavanda
e i colori degli orti e dei fiori.

Dove il cibo racconta
le sue origini, le tradizioni
e il rispetto del territorio.

Dove divertimento e spensieratezza
creano il palcoscenico perfetto
per eventi privati e aziendali.

Dove un armonioso ecosistema
si espande dall'acqua
incontaminata del BioLago.

Dove di notte,
dalle camere del casale,
un panorama di stelle
ospita sogni bellissimi.

Dove emozionarsi
circondati dalla natura
è una cosa semplice.





LA MACINA

Menù Eventi 2025 in terrazza panoramica

VALIDO PER TUTTI I MENU' PROPOSTI

MENU BAMBINI

Pasta al ragù

Cotoletta con patate

35 euro

TORTE PROPOSTE

-comprehensive di scritta personalizzata-

Chantilly con farcia e decorazione a piacimento

Crostata di frutta fresca

BOTTIGLIE DI VINO EXTRA

25 euro

ALLESTIMENTO BASE TAVOLO BOMBONIERE E CONFETTI

Posizionamento e allestimento tavolo con confetti e bomboniere forniti da voi.

Vasi in vetro, cucchiari e piantine forniti da noi.

50 euro

ALLESTIMENTO PERSONALIZZATO

Grafiche personalizzate per tableau, segnatavoli, segnaposti e gusti confetti.

Fiori e/o decori centrotavola

da quotare

COSTO SALA IN ESCLUSIVA

350 euro



LA MACINA

PROPOSTA "A"

Percorso tra le Delizie - il Buffet dei Sapori

Angolo rustico con:

formaggella, salumi, focaccia, grissini

Mini tacos con vitello tonnato e insalatina

Mini croissant farciti con prosciutto, pomodoro e insalatina

Tartelletta con tartare di manzo

Focaccine con pomodorini caramellati

Cannoncini di sfoglia farciti di crescenza

Rotolini di salame e Philadelphia

Bignè farciti di fonduta e spinaci

Spiedino di vitello e salsiccia alla piastra

Piccoli flan al cavolo rosso

Polpettine assortite di carne e verdura

Bocconcini morbidi con mini hamburger

Gomitoli di pollo avvolti in fili di patate

Quiche con funghi e pancetta

Arancini con pomodoro e mozzarella

Beverage incluso:

Acqua naturale e gasata

Una bottiglia di prosecco ogni quattro persone

Uno spritz o analcolico a persona

Caffè

45 euro



PROPOSTA "A" con l'aggiunta di torta e calice di bollicine

53 euro

COSTO SALA IN ESCLUSIVA

350 euro



LA MACINA

PROPOSTA "B"

Buffet dei Sapori + un primo a buffet

PER COMINCIARE (tutte le pietanze incluse)

Tacos con vitello tonnato e insalatina

Mini croissant farciti con prosciutto, pomodoro e insalatina

Tartelletta con tartare di manzo

Cannoncini di sfoglia farciti di crescenza

Bignè farciti di fonduta e spinaci

Spiedino di polpettine assortite

Piccoli flan al cavolo rosso

Gomitoli di pollo avvolti in fili di patate

UN PRIMO PIATTO - a scelta tra -

Risotto mantecato al caprino, zeste di limone, asparagi e jus di manzo.

Risotto mantecato con burro di miso, melanzane e riduzione di pomodoro infornato. 

Gnocchi con crema di piselli, pancetta croccante e pomodori confit.

Pacchero con ragù bianco, polvere di erbe spontanee e limone confit.

Beverage incluso:

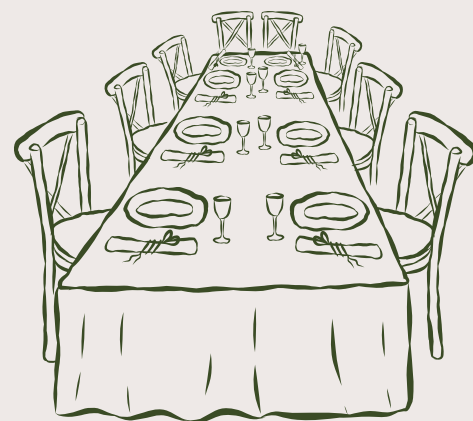
Acqua naturale e gasata

Una bottiglia di vino ogni quattro persone

Uno spritz o analcolico a persona

Caffè

50 euro



PROPOSTA "B" con l'aggiunta di torta e calice di bollicine

58 euro

COSTO SALA IN ESCLUSIVA

350 euro



LA MACINA


PROPOSTA "C"

Buffet dei Sapori + un primo e un secondo **SERVITI**


PER COMINCIARE (tutte le pietanze incluse)

- Tacos con vitello tonnato e insalatina
- Mini croissant farciti con prosciutto, pomodoro e insalatina
- Tartelletta con tartare di manzo
- Cannoncini di sfoglia farciti di crescenza
- Bignè farciti di fonduta e spinaci
- Spiedino di polpettine assortite
- Piccoli flan al cavolo rosso
- Gomitoli di pollo avvolti in fili di patate

UN PRIMO PIATTO - a scelta tra -

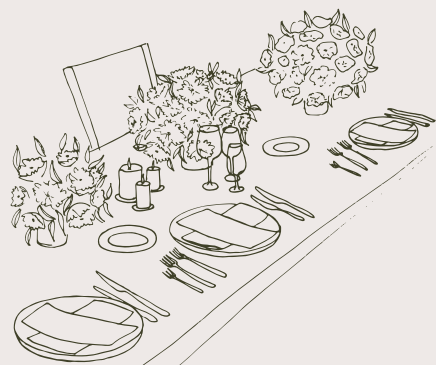
- Risotto mantecato al caprino, zeste di limone, asparagi e jus di manzo.
- Risotto mantecato con burro di miso, melanzane e riduzione di pomodoro infornato. 
- Gnocchi con crema di piselli, pancetta croccante e pomodori confit.
- Pacchero con ragù bianco, polvere di erbe spontanee e limone confit.

UN SECONDO PIATTO - a scelta tra -

- Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, chutney di pomodorini e scalogno con patate al forno.
- Roast-beef di manzo, fichi, crème fraiche e patate al forno.
- Ovo cdt, spuma di asparagi e crema di patate. 

Beverage incluso:
Acqua naturale e gasata
Una bottiglia di vino ogni quattro persone
Uno spritz o analcolico a persona
Caffè

65 euro



PROPOSTA "C" con l'aggiunta di torta e calice di bollicine

73 euro



LA MACINA

Idee Cadeau o Bomboniere
- dalla nostra produzione -

Composte di frutta stagionale - MIRTILLO-

100gr ----- 5,00

Composte di frutta stagionale

Fichi - Frutti di Bosco - Lampone

Mirtillo Pera - Prugna - Uva Fragola

Zucca

240gr ----- 8,00

Verdure sott'olio

Carote - Cipolle agrodolci

Cipolle caramellate - Crauto

Cipolline borettane - Giardiniera

Melanzane - Peperoni

Pomodori secchi - Zucchine

280gr ----- 8,00

Olio Vanini

250ml ----- 10,00



LA MACINA

Idee Cadeau o Bomboniere - dalla nostra produzione -

Beauty

Burro Struccante La Macina 50 ml	20,00
Mousse Detergente La Macina 100 ml	20,00
Olio Sensoriale Rosmarino 10 ml	10,00
Olio Sensoriale Lavanda 10 ml	10,00
Olio Sensoriale Menta 10 ml	10,00
EDP Fiori di Cotone e Lavanda La Macina 50 ml	25,00
EDP Burro di Lavanda La Macina 50 ml	25,00
Shampoo Doccia La Macina	15,00
Deo Tessuto e Ambiente Burro di Lavanda La Macina 200 ml	15,00
Crema Corpo	15,00
Crema Mani	10,00
Crema Viso	20,00
Olio 31	20,00
Olio Essenziale	10,00
Scrub	15,00
Siero Viso	25,00
Profumatore Ambiente	10,00
Candela	20,00
Kit Viaggio 3 prodotti	20,00