



Le nostre proposte per
Matrimoni e Cerimonie

Il Camporosso è un agriturismo a Martinengo in provincia di Bergamo, di ambientazione elegante e specialità culinarie bergamasche ricavato da un cascinale del 1700.

Il casale, ristrutturato mantenendo i materiali originali, mette a disposizione due sale da pranzo che conservano arcate e travi a vista in mattoni e in pietra, perfette per ospitare ricevimenti di nozze all'insegna dei piaceri della sana e buona cucina.

La cucina è naturale e genuina e all'agriturismo Il Camporosso è possibile gustare ricette tradizionali che si avvalgono degli ingredienti dei propri allevamenti e coltivazioni. I nostri piatti raccontano la tradizione e il territorio bergamasco: antipasti a base di salumi nostrani e verdure, primi piatti genuini con la nostra pasta fresca, secondi preparati con i tagli migliori delle nostre carni.

Un grande parco con piscina fa da cornice alla struttura.

L'eleganza e l'atmosfera rustica dell'agriturismo vi accoglieranno fin dalla prima visita, offrendovi il ricevimento nuziale che avete sempre sognato.

MAGIA DEL CASCINALE

100 euro

Gran Buffet di antipasti a Isole tematiche

(Isola dei salumi con gnocco fritto •
Isola dei formaggi • Isola dei fritti)

accompagnato da aperitivo alcolico e analcolico

Due primi piatti

Sorbetto

Un secondo piatto

Frutta fresca con fontana di cioccolato

DELIZIA DEL CASCINALE

110 euro

Gran Buffet di antipasti a Isole tematiche

(Isola dei salumi con gnocco fritto • Isola dei formaggi •
Isola dei fritti) con aggiunta di un'Isola a scelta
accompagnato da aperitivo alcolico e analcolico

Due primi piatti

Sorbetto

Un secondo piatto

Frutta fresca con fontana di cioccolato

MERAVIGLIA DEL CASCINALE

115 euro

Gran Buffet di antipasti a Isole tematiche

(Isola dei salumi con gnocco fritto • Isola dei formaggi •

Isola dei fritti) con aggiunta di due Isole a scelta
accompagnato da aperitivo alcolico e analcolico

Due primi piatti

Sorbetto

Due secondi piatti

Frutta fresca con fontana di cioccolato

TENTAZIONE DEL CASCINALE

125 euro

Gran Buffet di antipasti a Isole tematiche

(Isola dei salumi con gnocco fritto • Isola dei formaggi •

Isola dei fritti) con aggiunta di tre Isole a scelta
accompagnato da aperitivo alcolico e analcolico

Due primi piatti

Sorbetto

Due secondi piatti

Frutta fresca con fontana di cioccolato

LE NOSTRE ISOLE TEMATICHE

per il Gran Buffet di benvenuto

SALUMI E GNOCCO FRITTO

Prosciutto crudo di Parma
Salame di nostra produzione
Pancetta piacentina
Bresaola della Valtellina
Coppa stagionata
Gnocco fritto e focaccia
Possibilità di aggiungere il servizio di taglio
al momento con la Berkel +2 €/persona

FRITTI

Olive ascolane
Mozzarelline
Crocchette di patate
Crocchette di pollo
Fiori di zucca ripieni
Verdure in pastella

FORMAGGI

Tris di Parmigiano Reggiano
(12 • 24 • 36 mesi di stagionatura)
Toma del Camporosso
Taleggio di nostra produzione
Ciliegine di bufala
Capriola
Accompagnati da mix di confetture, miele e noci

ISOLE A SCELTA

POLENTA

Polenta gialla bergamasca
servita con
funghi
salsiccia
gorgonzola
moscardini

VEGETARIANA

Cous cous vegetariano
Polpettine vegane
Caponata siciliana
Fagottino quinoa e
spinaci
Hummus di ceci

FINGER

Insalatina di farro
Mousse gorgonzola,
mascarpone e noci
Tacos di maialino
Canapè
Gazpacho

In seguito al taglio della torta, è possibile deliziare i vostri ospiti accompagnandoli nel post serata con una o più delle nostre proposte (10 € cadauna per invitato)

SPAGHETTATA a scelta tra

Aglio, olio e peperoncino

Amatriciana

Puttanesca

ISOLA SALATA

Pizza

Focaccia

Mix di panini al latte
farciti

Tortillas con salsa Dip

TORTE CASERECCE

Crostate varie

Marmellate mix

Ricotta e cioccolato

Nutella

Piccola pasticceria

PANE E SALAMELLA

Accompagnato da birra

ISOLA DOLCE

Pasticcini misti

DALLA CANTINA

Vino bianco fermo Tocai

Vino rosso fermo Cabernet

“Gaio” Pinot Nero Brut V.S.Q. e “Criso” Moscato V.S.Q.–
metodo Charmat dalla cantina Bosco Longhino al Taglio Torta

Possibilità di servire vini alla carta previa prenotazione

Scegliendo l'agriturismo “Il Camporosso” come location per il ricevimento del vostro matrimonio potrete usufruire dei seguenti **SERVIZI**

Ampio parcheggio

Menù gratuito per i bambini al di sotto dei 2 anni e ridotto del 50% per gli infanti di età compresa tra i 2 e i 9 anni

È previsto il ripasso dei primi e dei secondi piatti

Presenza di un referente per gli sposi • Servizio di sala con personale qualificato

La stanza degli sposi, che saranno nostri graditi ospiti alla fine del ricevimento, a loro disposizione durante tutta la giornata • Sono compresi pernottamento e prima colazione

La prova e scelta del menù alla conferma della data del ricevimento, con possibilità di scelta tra l'ampia varietà di piatti proposti in base alla stagionalità (con disponibilità di menù personalizzabili per commensali con particolari richieste)

Location disponibile fino alle 22:00; per matrimonio serale fino all'1:00

IVA inclusa

Se il ricevimento si svolge di sabato, domenica o festivi è previsto il pagamento dell'esclusiva pari a 500 €

Caparra prevista in base al numero di invitati

Da 0 a 50 invitati €500

Da 50 a 100 invitati €1000

Da 100 in poi €1500

SERVIZI AGGIUNTIVI

Coprisedia 5 €/cadauno

Possibilità di prolungare i vostri festeggiamenti oltre l'orario previsto 200 €/h

Allestimento Cerimonia simbolica comprensivo di arco, sedie e tavolo 400 €

Utilizzo della piscina per 4 ore comprensivo di Bagnino e spogliatoio 500€

Pacchetto amari • Pacchetto birre • Open bar strutturati in base alle vostre esigenze in collaborazione

Confettata

DA CALCOLARE A PARTE

Musica e permessi SIAE • Torta Nuziale (Rif. Pasticceria Gamba- Martinengo)

SONO VIETATI

Fuochi d'artificio • Lanterne cinesi

Per raggiungerci passare da via Molino Nuovo accedendo da via Serioletto, strada completamente asfaltata

ATTENZIONE – Google Maps a seconda della vostra posizione potrebbe suggerirvi di accedere a via Molino Nuovo passando da via Cortenuova; sconsigliamo questa via di accesso.

Cascina Camporosso | 24057 MARTINENGO (Bergamo)

Telefono +39 0363 987762 | Cellulare +39 347 2242649

info@agriturismocamporosso.it | agriturismocamporosso.it