Casa Mascagni

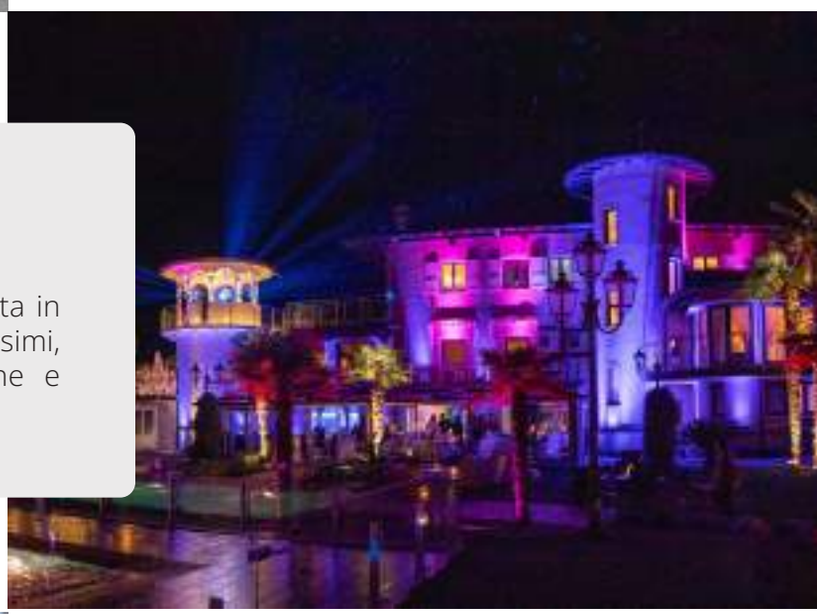
La Campagnola

RICEVIMENTI & EVENTI

La Campagnola nel 1963

UNA STORIA DA RACCONTARE

Dalle origini, nel 1963, con Nonna Maria a un'elegante ed innovativa location per eventi, pur mantenendo i gusti e i valori della tradizione.



TUTTI I RICEVIMENTI

Casa Mascagni La Campagnola è specializzata in ogni tipo di ricevimento: matrimoni, battesimi, cresime e festività, feste private, pubbliche e compleanni, eventi aziendali...

FAMIGLIA MASCAGNI

La famiglia Mascagni sarà lieta di accogliere gli sposi e tutti gli ospiti con calore, trasmettendo il vero ambiente "familiare".

Hai appena deciso di sposarti. Dopo la felicità iniziale, prepari un programma per l'organizzazione di questo giorno tanto atteso. Proprio così: è il giorno più importante della tua vita e non avrai una seconda possibilità; ecco perché dovrai prestare molta attenzione a quello che scegli.

Di solito, una volta decisa la data, si inizia a pensare a dove celebrare il matrimonio: per quanto riguarda il rito, puoi scegliere il classico rito religioso in chiesa oppure il rito civile nel parco di Casa Mascagni, una soluzione molto in voga negli ultimi anni.

È il momento di prenotare la location, e qui entra in gioco il nostro metodo di lavoro, che abbiamo chiamato "Sposi Felici", il quale consiste nell'essere chiari fin dal primo incontro. A differenza di quelle location che non ti spiegano subito in maniera chiara se ci sono limiti d'orario, se le porzioni sono sufficienti, ecc.

Casa Mascagni significa familiarità e tradizione; dal 1963 aiutiamo tante coppie a realizzare il loro sogno, permettendo loro di scegliere tra 3 location in una:
- la nuova Terrazza con la Sala delle Palme,
- il Salone Centrale con la Sala della Loggia,
- la Sala delle Stelle con il Giardino e la Piscina.

La nostra cucina è pensata per soddisfare la maggior parte dei gusti, dal menù "tradizionale" al menù "dinamico"; quest'ultimo è pensato per accontentare chi ama un buffet show cooking e una parte di portate servite, senza stare troppo tempo seduti.

Il parco è a tua completa disposizione: un palcoscenico naturale formato da una grande varietà di fiori, piante e laghetti... per le tue foto, ma anche come cornice accogliente per gli invitati, dal rito civile al buffet di golosità, fino alla cena sulla terrazza della nuova torre... molte sono le soluzioni.

La nostra mission è quella di creare un matrimonio su misura: ogni evento, infatti, presenta caratteristiche diverse da un altro. Non potremo gestire spazi e tempi per un matrimonio che inizia alle 13 e finisce alle 2 (di notte) come un matrimonio serale che inizia alle 18. Il primo avrà bisogno di spazi appropriati, magari per un intrattenimento tipo cabaret durante le pause della giornata; il secondo dovrà essere studiato per avere la migliore ottimizzazione del tempo e dello spazio a disposizione.

L'atmosfera che ti proponiamo è quella di essere in casa di amici, coccolati e serviti nel modo giusto. Un nostro punto di forza è anche la disponibilità per orari prolungati fino a tarda notte, per il tuo divertimento e quello dei tuoi ospiti.

Eugenio Mascagni

MENÙ "METODO SPOSI FELICI"

Consigliato a chi desidera un matrimonio che combini un buffet show cooking con una parte servita al tavolo, offrendo un ottimo compromesso per accontentare tutti gli ospiti.

APERITIVO DI BENVENUTO

Buvette, Prosecco e analcolici,
e per i più esigenti: Franciacorta, Champagne e selezione di cocktail.

Le nostre specialità culinarie servite in differenti isole tematiche:

FINGER FOOD

La creatività degli chef nella preparazione di sfiziosità a base di gamberi, verdure e bocconcini di carne marinati, piacevolmente presentati durante la loro creazione e da gustare passeggiando.

RUSTICA

Con affettatrice: mortadella ai pistacchi, focacce, tagliere di pizza, tartare di manzo, crostoni con salumi, canapè assortiti e tramezzini.

CASARO

Mozzarella di bufala, Grana Padano Riserva, crostoni con mousse e fiordilatte bergamasco con pistacchi.

FRITTI

Con friggitrice a vista, a cura dei nostri chef: aole del Garda, verdure in pastella e gnocco fritto.

MENÙ SERVITO AL TAVOLO

La sinfonia di antipasti
* *
Cestino di frolla salata con vellutata ai porcini
* *
Crudo di Langhirano
Salame Vallesabbia
Lonzino con mousse
Carpaccio di manzetta al balsamico
Vitello salmonato con salsa scalogno
Ricciolo di sfoglia al taleggio con lumache in spiedino
Involtino di verza con crema di zucca
* *
Risotto limone e gamberi
Maltagliati di pasta fresca fatta in casa con porcini
* *
Sorbetto mantecato
* *
Guancialino di Patanegra al Barolo
con polenta di Storo
Controfiletto di Chianina alla brace con pomodorini Pachino
* *
Buffet di golosita'
* *
Meringa Nuziale e Caffe'

+ ALTERNATIVA PESCE

Possibilità di aggiungere alcune portate di pesce. Ecco alcuni esempi:
Antipasti: code di gambero in misticanza, frutti di mare, carpaccio di salmone marinato.
Primo: paccheri con astice e vongole.
Secondo: branzino alla mediterranea.

+ MENÙ BAMBINI

Creiamo un menù "ridotto" per i più piccoli.

+ MENÙ INTOLLERANZE

Per specifiche intolleranze alimentari, abbiamo un menù con prodotti dedicati.

+ SELEZIONE VINI

Selezioniamo dalla nostra cantina le migliori etichette da abbinare al vostro menù, con possibilità di scelta.

+ ALTRO

- Su richiesta, buffet di sorbetti.
- Servizio di vino rosso importante con decanter per i secondi di carne.
- Sommelier professionista.
- Spumante con iniziali degli sposi sull'etichetta.

MENÙ "DINAMICO"

Pensato per chi desidera un evento in giardino, informale e dinamico, con musica e un'atmosfera vivace, senza dover rimanere troppo tempo seduti.

Il Gran Buffet di Aperitivo e Antipasti

Isola dei Salumi:
Show cooking con affettatrice sul buffet:
Crudo di Langhirano, Salame casereccio, Coppa Parma
Focacce, Pizzette, Salatini, Gnocco fritto

Isola del Casaro:
Mozzarella di bufala, Grana Padano, Crostoni con mousse

Isola del Fritto:
con friggitrice a vista: Aole del Garda, Verdure in pastella, Olive all'Ascolana

Isola degli Antipasti Freddi:
Finger food assortiti dello chef
Vitello salmonato con salsa di scalogno e capperi
Zucchine julienne
Filetto di arista con giardiniera fatta in casa
Carpaccio di manzo agli aromi

Isola degli Antipasti Caldi:
Millefoglie calda al taleggio e noci con lumache in spiedino
Strudel di verdure con fonduta
Quiche lorraine

Isola del Pesce (facoltativa):
Salmone marinato
Polpo in pastella
Code di gambero in misticanza

SERVITO AL TAVOLO:

Risotto con Champagne e verdure croccanti
Casoncelli di pasta fresca fatta in casa alla bresciana
* *
Sorbetto
* *
Lombata di vitello in salsa gremolada
Filetto di manzo al Barolo con cipolle di Tropea
Patate Duchessa
* *
Il buffet di golosita' e Caffe'

LA CUCINA

I nostri chef, Pietro ed Ettore, sapranno cucinare i migliori piatti, partendo da una rigorosa selezione della materia prima di qualità fino alla produzione artigianale di pasta fresca, pane e dolci. Pietanze a km zero, legate alla tradizione valsabbina e bresciana, con quel tocco di innovazione che non guasta mai.

LA CANTINA

Siamo costantemente alla ricerca di nuove etichette per offrirvi vini di qualità sempre più elevata, da abbinare a ogni piatto o momento.

PARTY

Per concludere al meglio il ricevimento, dal taglio della torta al buffet di dolci, fino alla vera e propria festa, curiamo tutti i particolari.

BUFFET DI GOLOSITÀ:

- Gran composta di frutta di stagione
- Carpaccio d'ananas e melone
- Alzate di frutta di stagione
- Macedonia e spiedini caramellati
- Spiedini di frutta esotica
- Piccola pasticceria e biscotteria
- Crema inglese al moscato e cioccolato
- Selezione di dolci monoporzione
- Sorbetti e gelati
- Piccole delizie di creme caramel e panna cotta
- Delizie al cioccolato
- Degustazione cantucci con passito

IN AGGIUNTA:

- **Confettata**
- **Fontana di cioccolato**
- **Magnum per il taglio torta**

TORTA NUZIALE

Potrai scegliere tra un'ampia selezione di torte, disponibili in vari gusti e forme. Curiamo anche l'allestimento e la scenografia del taglio torta.

BAR

La conclusione perfetta: puoi scegliere tra:
- Drink list con il "cocktail degli sposi" (con nome personalizzato)
- Open Bar
- Angolo sigari e distillati

FESTA E MUSICA

Ampia scelta di artisti e professionisti per i servizi di spettacolo. Possibilità di orari prolungati, anche fino a tarda ora. Divertimento assicurato!

WeddingTime

Wedding Time è il servizio interno di consulenza, unico per le tue nozze. Curato da Ilaria Mascagni, offre agli sposi il vantaggio di avere una figura interna che funge da "filtro" con i fornitori. Richiedi un preventivo o una consulenza gratuita, fino a un vero e proprio servizio di wedding planning. Qui di seguito i servizi che possiamo offrire:

FOTO E VIDEO

DJ, MUSICISTI E CANTANTI

SERVICE LUCI

FUOCHI D'ARTIFICIO

TORTA NUZIALE

FIORI ED ALLESTIMENTO

PALLONCINI

AUTO SPORTIVE O STORICHE

PARTECIPAZIONI E GRAFICHE

BOMBONIERE

ABITI DA CERIMONIA

FEDI

ANIMAZIONE BAMBINI

CARICATURISTA

BALLERINI E SPETTACOLI

LUNA DI MIELE

IL PARCO, LA PISCINA E LA TERRAZZA

Un grande e curato parco, ricco di fiori e vegetazione, giochi d'acqua e altro ancora. Ideale nelle belle giornate di sole o per lo scatto perfetto dell'album del matrimonio.

RITO CIVILE

Possibilità di celebrare matrimoni civili con stile, eleganza e molta originalità.

LE SALE

SALA CENTRALE E SALA DELLA LOGGIA

La nostra sala, che può ospitare fino a 250 persone, è stata progettata con un sapiente gioco di luci, grazie all'uso di legno e pietra. Questi materiali garantiscono una buona insonorizzazione, creando un ambiente caldo e accogliente dove gli ospiti potranno godere dell'evento in totale comfort.

SALA DELLE STELLE

Al piano inferiore, è la location perfetta da riservare per la conclusione dell'evento: i festeggiamenti. La sua veranda può essere sfruttata anche in caso di maltempo come alternativa al giardino per il buffet iniziale.

SALA DELLE PALME

Un'opzione al giardino in caso di maltempo, ideale come spazio per l'aperitivo o per il party. Un valido piano B.

Casa Mascagni
La Campagnola

VIA SAN LINO 56, 25071 FRAZ. BINZAGO, AGNOSINE (BS)
TEL. 0365 860251
EMAIL: INFO@LA-CAMPAGNOLA.IT
WWW.LA-CAMPAGNOLA.IT

FACEBOOK INSTAGRAM TRIPADVISOR MATRIMONIO.COM

Note: