



## Buffet

Costo musica da	€. 150.00
Musica con D.J. da	€. 120.00
Orchestra da	€. 300.00

Il numero dei commensali deve essere confermato 5 giorni prima dell'evento

Con prenotazione possibilità di piatti senza glutine

Torta portata dal cliente sconto €. 1.00  
Invita gli amici dal dessert.....€. 12.00



Organizza con noi il  
**TUO EVENTO a bordo PISCINA**  
extra €. 5.00 a persona

Coperture sedie color Champagne €. 4.00 cad. una

Noleggio vasi per confetti da €. 3.00 cad. uno

### Buffet A:

Spumante Extra dry  
Cocktail alla frutta  
Tropical analcolico

Olive all'ascolana  
Tranci di pizza panettiere  
Quiche Lorraine

Bruschette con pomodoro fresco  
Tramezzino con caprino e bresaola  
Crostini con lardo di Arnad  
Bandierine alla pancetta arrotolata  
Tagliere di salame nostrano  
Grana Padano

Arrosticini di pesce panato  
Parete di Gamberi al cucchiaino

★★★★

### Servizio al tavolo:

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte

Torta del festeggiato

Pasticcini assortiti

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso, Spumanti e Bibite  
Selezionati dalla nostra cantina

€. 30,00

Bambini fino a 10 anni €. 20.00

### ★★★★ Buffet B:

Con inserimento di un primo piatto €. 35.00

Con inserimento di due primi piatti €. 37.00

Bambini fino a 10 anni €. 25.00

Penne all'ortolana  
Maccheroni all'arrabbiata  
Risotto alle Bollicine e mela trentina  
Risotto alla trevisana e asiago



**Ristorante Brambilla S.n.c.**

## Buffet C:

Spumante extra dry  
Cocktail alla frutta, Tropical analcolico  
Happy Spritz

Olive ascolane  
Quiche Lorraine  
Bruschette classiche

Tranci di pizza panettiere  
Mina di pomodorini e ciliegine di mozzarella  
Tramezzino con caprino e bresaola  
Tagliere di salame nostrano  
Crostini con lardo  
Bandierine al prosciutto di Parma  
Spiedini di frutta  
Forma di Grana Padano  
Uova ripiene di mousse al tonno e pistacchi  
Spiedo fritto di gamberi e zucchine pastellati  
Arrosticini di pesce  
Chele di granchio panate  
Parete di Gamberi al cucchiaino

### Servizio al tavolo:

Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino  
Risotto alle Bollicine e zeste di lime

Insalata di frutta con fiordilatte e mousse alle fragole

Torta del festeggiato  
Pasticcini assortiti

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso, Spumanti e Bibite  
Selezionati dalla nostra cantina  
€ 40.00

## APERI-CENA € 25.00

Per Compleanni e Leve  
Minimo 15 persone

Aperitivo Analcolico  
Happy Spritz  
Spumante Extra dry  
Acqua minerale e bibite

Tranci di pizza margherita  
Bruschette classiche al pomodoro fresco  
Panzarottini al prosciutto e formaggio  
(Mozzarelline panate)

Alette di pollo alla messicana  
Arrosticini di pesce  
Tagliere di salame nostrano  
Mini panini o focaccia con salumi  
Bandierine alla pancetta  
Patatine fritte

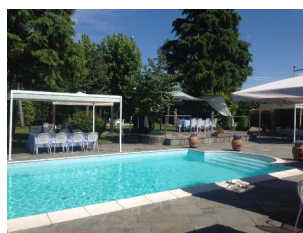


Scelta primo piatto:  
(Insalata di riso alla greca - Pasta fredda)  
(Penne all'ortolana - all'arrabbiata)  
(Risotto alle bollicine e mele trentine)

Spiedini di frutta fresca

Torta del festeggiato

con Moscato Spumante € 5.00



Orari:

11 - 16 16 - 20 20 - 24

Orari differenti da concordare

Costo musica da € 150.00

Feste in piscina supplemento € 5.00

## Varianti e personalizzazioni

Costo indicato per eventuale sostituzione  
(Per aggiunta portata extra € 1.00)

Tartine al brie e noci  
Panini dolci ai salumi  
Prosciutto di Praga al miele  
Fagottino di bresaola con robiola € 1.00  
Canapè allo spada e salmone fumè € 1.00  
Il Rotolo di pane croccante con gamberi e daikon € 1.00  
Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante € 1.00  
Conchiglia con granchio patate e rucola € 1.00  
Scatole di mare, seppia e capperi € 2.00  
Mare Fritto in con di Bambù € 1.00  
Conchiglie di piovra con verdure julienne € 2.00  
Salmone marinato all'aneto € 2.00  
Ostrica € 3.00

Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce  
Casera con fichi caramellati € 1.00  
Specchio di formaggi misti e marmellate € 2.00  
I bicchierini con pinzimonio € 1.00  
I bicchierini con Ciliegine di mozzarella e crema  
di pomodorini pachino al basilico € 1.00

Treccioni vesuviani con melanzane, olive e capperi  
Treccioni vesuviani con ragout di pesce  
Risotto con crema di porri e amaretto  
Risotto al prosecco e coulis di fragole  
Risotto con capasanta e pistilli di zafferano € 2.00  
Risotto con filetto di pesce persico € 2.00

Carpaccio di carne salada € 2.00  
Vitello tonnato € 2.00  
Salmone in bella vista con salsa tartara € 4.00

Buffet di dolci € 5.00  
Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi  
Semifreddo al caffè - Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello

Caffè € 1.00



## Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137  
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com