



Buffet

Musica con D.J. da €. 120.00
 Orchestra da €. 300.00
 Permessi da €. 150.00

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

€. 28,00

Bambini fino a 10 anni €. 20.00

★★★★ Buffet B:

Con inserimento di un primo piatto €. 33.00

Con inserimento di due primi piatti €. 35.00

Bambini fino a 10 anni €. 25.00

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



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 €. 20.00

Per Compleanni

Feste in piscina supplemento €. 5.00
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 carne o 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)

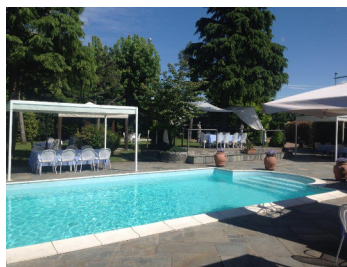
Spiedini di frutta fresca

Torta del festeggiato
con Moscato Spumante €. 5.00

Orari:

10 - 16 16 - 21 21 - 01

Orari differenti da concordare



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 fumé €. 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 al the verde €. 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 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



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