



Brambilla

Il ristorante Brambilla organizza per Voi il Matrimonio in Esclusiva:

Cocktail di Benvenuto

Metodo classico, I Solidi, Cocktail Rossini, Cocktail tropicale
Olive ascolane e Pasticceria salata, Quiche Lorraine, Forma di Grana Padano
Bandierine al prosciutto dolce di Parma con melone e ananas
Marmo di Carrara con Salame mantovano, Crostini con lardo alle erbe
Parete di gamberi al cucchiaino, Chele di granchio panate, Arrosticini di pesce
Spiedino di code di Mazzancolle tropicale



Antipasto

Salmonato marinato all'aneto, Carpaccio di piovra con rucola, Conchiglia di granchio

Primo piatto

Tagliolini con ragù di capesante
Risotto mantecato alle bollicine e mela verde

Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta di pane con crema Gavi di Gavi e carotine vichy

Alzata dei sorbetti al limoncello di Capri, alla mela verde e alla pesca

Filetto di bue cotto intero al forno con patate al taglio



Giostra dei dessert in piscina

Torta Nuziale (Coreografia di candele e rose)

Semifreddo caffè, Semifreddo mascarpone e frutti rossi, Mousse alla fragola

Mai dai (gelato al fiordilatte ricoperto di cioccolato croccante)

Panna cotta con frutti di bosco, Crema catalana e caramello

Macedonia di frutta fresca, Melone e anguria al porto, Piccola pasticceria

Giardino di frutta: Specchio di: Chichingeri, fragole, melone, uva, ananas, frutti di bosco, frutto della passione, Anguria



Berlucchi Riserva Speciale Franciacorta 61, Moscato d'Asti

Caffè e stadia liquori

Vini Selezionati dalla nostra cantina €.

A Richiesta:

Chocolate Fondue

Rum Cubaney Elixir del caribe e tagliere di cioccolato





Brambilla

Personalizzazioni a Richiesta:

Ombrelloni per aperitivo (compresi)

Allestimento giardino con tavoli e sedie

Allestimento decorativo con Padelle romane € 5.00 cad. una

Scenografia serale per Torta da € 80.00 (petali di rose e candele)

Stampa pianta sala con nomi invitati su quadro € 90.00



Per il Buffet degli Aperitivi:

Angolo delle ostriche

Crudo alla morsa con taglio al coltello

Pata Negra alla morsa con taglio al coltello

Servizio di formaggi Dop accompagnati da marmellate, miele e noci

Per il Buffet dei Dessert

Chocolate Fondue: *Fontana di Cioccolato con
meringhe, biscotti, spiedini di Frutta € 6.00 cad. uno*

Spiedini di frutta fresca

Cialda di fragole

Pasticceria mignon in bellavista

Spiedini di fragole con salsa al cioccolato caldo

Varianti antipasti:

Carpaccio di piovra con rucola, salmone marinato all'aneto con crostini al burro

Carpaccio di pesce spada con valerianella alla citronette

Culatello di Zibello con insalatina di radicchio al balsamico