Brambilla

La Ristorazione dal 1957

Buffet Apericena

Costo musica da	**€. 150.00**
Musica con D.J. da	**€. 150.00**
Orchestra da	**€. 300.00**
Utilizzo nostri impianti	**€. 100.00**

Tutti i Sabato sera
Salone delle Feste:
Cena con Orchestra
Ballo Moderno liscio e caraibico

Il numero dei commensali deve essere confermato 5 giorni prima dell'evento.
La presenza in difetto verrà assorbita al 50% dal ristorante il rimanente 50% dal cliente

Con prenotazione
possibilità di piatti senza glutine e/o allergeni
Supplemento 10%

Torta portata dal cliente sconto €. 2.00

Invita gli amici per la torta … €. 12.00

Organizza con noi il
TUO EVENTO a bordo PISCINA
€. 6.00 a persona in aggiunta al tuo menu

TAVOLO REALE EXTRA €. 3.00 A COPERTO

Coperture sedie color Champagne	***€. 4.00 cad.una***
Noleggio vasi per confetti da	***€. 4.00 cad.uno***
Alzata in Plexiglass	***€. 15.00-20.00***

Allestimento tavolo bomboniere e/o confettata da €. 50.00

Buffet A:

Spumante Extra dry
Cocktail alla frutta

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
Bella Lodi Riserva Oro
I bicchierini con Ciliegina di mozzarella e crema di pomodorini pachino al basilico

Arrosticini di pesce panato
Tartine al salmone affumicato
Parete di Gamberi al cucchiaio

****

Torta del festeggiato con moscato spumante

Vino spumante Q2 extra Dry
oppure Bonarda Oltrepo Pavese
(1 bottiglia ogni 3 persone)
Acqua minerale

€. 38.00
Bambini fino a 10 anni €. 27.00

**** *Buffet B:*

*****Con inserimento di un primo piatto €. 44.00*
*****Con inserimento di due primi piatti €. 50.00*
Bambini fino a 10 anni €. 30.00

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte €. 4.00
Pasticcini €. 1.50 cad.uno
Caffè €. 1.50

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

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
Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione

OSPITALITÀ ITALIANA

Buffet servito 2021

Gli Affettati: Crudo di Parma Pelacci 24 mesi
Gnocco Fritto
Pancetta arrotolata Cav.Boschi
Prosciutto alla Brace
Salame Mantovano
Crostino con il lardo alle erbe

I formaggi: Caciotta Errebi stagionata vaccina
Casera D.o.p.
Bella Lodi Riserva Oro

———

Tranci di pizza panettiere e focacce

———————

I caldi: Mondeghini con crema di pomodoro
Polentina calda con fungo porcino
(alternativa: Olive all'ascolana)
Quiche Lorraine alle verdure
(alternativa: Frico Friulano)

——

Il pesce:Arrosticini di pesce panato
Scatole di mare
Cocktail di Gambero al cucchiaio

****

Un primo piatto da scegliere:
Caserecce guanciale, pomodoro e pecorino
Caserecce al ragù di cinghiale
Risotto alle bollicine e mela trentina
Risotto al prosecco rosmarino e fondo bruno
Risotto crema di porro e amaretto
Risotto radicchio e speck croccante

Torta da scegliere:
Delizia alla frutta, Chantilly, Tartufata

Moscato spumante

Caffè

Vino spumante Q2 extra Dry
oppure Bonarda Oltrepo Pavese
(1 bottiglia ogni 3 persone)
Acqua minerale

€. 50.00
Allestimento a bordo piscina extra €. 6.00 a persona
Senza primo piatto €. 44.00
Bambini fino a 10 anni €. 30.00
Extra Pasticcini €. 1.50 cad.uno

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
Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante	€. 2.00
Conchiglia con gambero patate e rucola	€. 2.00
Scatole di mare, seppia e capperi	€. 2.00
Mare Fritto in coni di Bambù	€. 2.00
Conchiglie di piovra con verdurine julienne	€. 3.00
Salmone marinato all'aneto	€. 3.00
Coda di gambero in salsa agrodolce	€. 2.00
Ostrica	€. 3.00
Spiedo fritto di gamberi e zucchine pastellati	€. 4.00
Parete di Zola morbido al cucchiaio con gherigli di noce	€. 1.00
Specchio di formaggi misti e marmellate	€. 5.00
I bicchierini con pinzimonio	€. 1.00

———————————————————————

Inserimento primo piatto €. 7.00

Caserecce con melanzane, olive e capperi	
Caserecce con ragout di pesce	€. 1.00
Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino	
Risotto con crema di porri e amaretto	
Risotto al prosecco e coulis di fragole	
Risotto alle Bollicine e zeste di lime	
Risotto con capasanta e pistilli di zafferano	€. 3.00
Risotto con filetto di pesce persico	€. 3.00

———————————————————————

Carpaccio di carne salada	€. 5.00
Vitello tonnato	€. 5.00
Salmone in bella vista con salsa tartara	€. 5.00

———————————————————————

Buffet di dolci **€. 6.00**
Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi
Semifreddo al caffè - Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello

Pasticcini	€. 1.50
Caffè	€. 1.50
Liquori (Stadia dei liquori) da	€. 2.00

I PREZZI DEI MENU PROPOSTI SONO PER BANCHETTI DA MINIMO 15 PERSONE

LAGO DI COMO ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO

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

Organizza con Noi "La Tua Festa" L'ATTICO o LA PISCINA

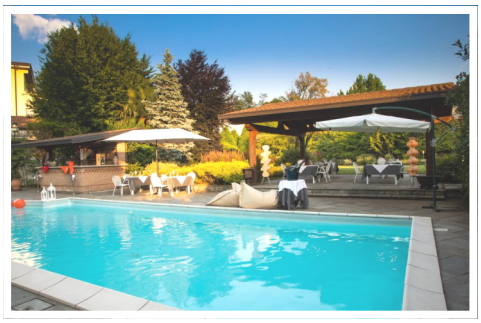
Feste di Compleanno, Leva e Laurea

APERI-CENA €. 28.00

Aperol Spritz - Gin Tonic - Gin Lemon, Aperitivo Analcolico - Acqua minerale e bibite
Tagliere di salame nostrano, Focaccia con salumi, Bandierine alla pancetta
Bruschette classiche al pomodoro fresco, Tranci di pizza margherita
Panzarottini al pomodoro e formaggio
Alette di pollo alla messicana, Arrosticini di pesce
Aperipasta alla carbonara, Patatine fritte

Scelta un primo piatto €. 7.00:

Penne all'ortolana - all'arrabbiata
Caserecce al ragù di cinghiale
Risotto alle bollicine e mele trentine
Risotto al prosecco e coulis di fragole



Torta del festeggiato con Moscato Spumante €. 7.00

A richieta: Vino Rosso o Spumante €. 30.00 cad.una

Cocktail da €. 7.00

Gin Tonic, Gin Lemon, Negroni, Sbagliato, Americano, Campari Spritz, Hugo, Jager Red Bull, 4 Bianchi, Sex on the beach

Gli Shottini €. 2.00 (Vodka, Sambuca, Montenegro,Jagermeister, Bayles, Rum)

Festa privata: Costo minimo €. 1.200.00

(Ingresso in piscina €. 6.00 cad.uno - costo minimo trattamento acque €. 150.00)

Orari :Attico dalle 20.30 alle 01.00 — Piscina: 11-18 - 19-01

Menu completo fino ore 01.30

Orari differenti da concordare - Costo extra orario €. …... all'ora

Costo permessi musica e impianti €. 200.00

Feste di Compleanno in sala Giardino
con allestimento tavoli da pranzo/cena €. 4.00 a persona

L'uso non autorizzato della piscina comporta l'addebito del costo per il trattamento delle acque
Il Volume della Musica dovrà rientrare nei livelli della buona educazione e cortesia.
In caso di comportamenti non rispettosi nei confronti del Locale verrà applicata una penale del 20%

LAGO DI COMO
ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO

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

IL NOSTRO APERITIVO

Dalle ore 19 alle ore 21

€. 20

Drink Aperitivo TOP

Calice Franciacorta	€. 8.00
Negroni	€. 8.00
Gin Tonic Aromatizzato	€. 8.00
Aperol Spritz top	€. 7.00
Campari Spritz	€. 7.00
Americano	€. 7.00
Sbagliato	€. 7.00
Tropical analcolico	€. 7.00
Crodino Maxi	€. 5.00
Calice Prosecco di Valdobbiadene	€. 5.00
Calice di Vino Selezione	€. 5.00

Heineken alla spina senza CO2 aggiunta	€. 6.00
Menabrea bionda Premium Lager	€. 6.00
Menabrea ambrata	€. 6.00

€. 45

Franciacorta Saten

€. 40

€. 25

Accompagnato con;

Salumi misti e formaggi per due persone	€. 20.00
Fritto da condividere	€. 8.00
Tartare di carne o di pesce	€. 20.00
Acciughe del mar Cantabrico con crostini e burro	€. 10.00
Ostriche cad.una	€. 3.00
Carpaccio di pesce	€. 20.00
Tataki di tonno	€. 20.00

SERATA CON MUSICA SUPPLEMENTO €. 5.00

Festeggia il tuo compleanno

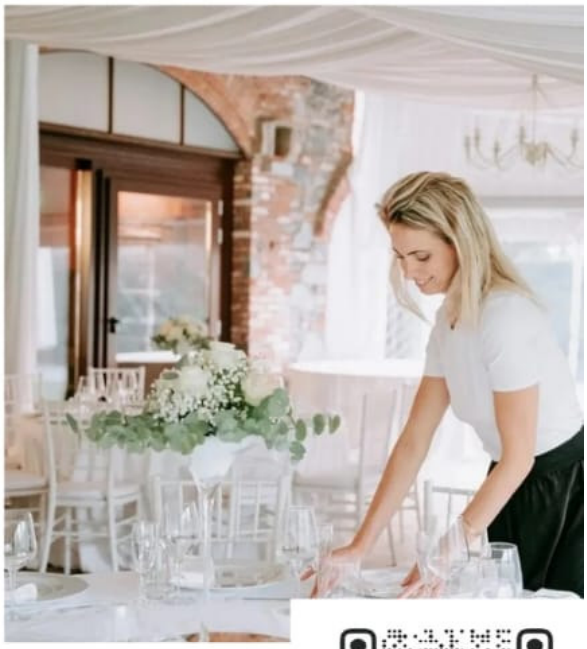
Torta e spumante €. 7.00 a persona
(MINIMO €. 60.00)

Ilaria Collazuol

EVENT PLANNER

ABOUT ME

Mi chiamo Ilaria Collazuol e mi occupo dell'organizzazione di eventi e cerimonie in Lombardia.
Ascolto, immagino e creo insieme ai miei clienti.
Il mio obiettivo è trasformare le vostre idee in un contesto reale.



SERVICES

Event Design	Lights Design
Table Design	Photography
Graphic Design	Entertainment Selection
Flower Design	Make Up Artist & Hair Style
Cake Design	Style Consultant

Brambilla
La Ristorazione dal 1957

OSPITALITÀ ITALIANA

ENJOY RB

Novità

Promo

1 getto al taglio Torta €. 200
3 getti al taglio Torta €. 250

Fontane Luminose Fredde

LA FONTANA FREDDA BIANCA ELETTRONICA è una fontana luminosa indoor, senza fumo, senza odore, NON è un prodotto pirotecnico.
Spara delle scintille da 1 a 6 metri di altezza con un angolo di sparo tra 45° e 90°.
Possono avere multipli getti di luce, ognuno della durata di 30 secondi, fino ad un massimo di 5 getti di luce.
Avrete un mini spettacolo pirotecnico adiacente alla zona della TORTA, creando una situazione simile all'effetto di fuochi lanciati al cielo o realizzare momenti luminosi per il BALLO o per INGRESSI SCENICI.

E' possibile usarle all'interno di una delle nostre sale.

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
Domenica sera e lunedì aperto su prenotazione

Creazioni con Palloncini

MIRABELLA

DAL 2003

3516739456 TABACCHERIA MIRABELLA

Lurago D'Erba Via Roma 50

PRESENTANDOTI CON QUESTO VOLANTINO PRESSO LA TABACCHERIA MIRABELLA AVRAI UNO SCONTO DEL 10% PER UNA COMPOSIZIONE A SCELTA PER IL TUO EVENTO NEL NOSTRO LOCALE !

Ristorante Brambilla