



## Buffet Apericena

Costo musica da €. 130.00  
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

**PREZZI PER BANCHETTI  
DA MIN. 15 PERSONE**



**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  
Allestimento tavolo bomboniere e/o confettata da €. 50.00

### 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: Grignola Robiola stagionata vaccina*

*Gildoro Gorgonzola Dop*

*Deliziola di capra Erborinata*

*I caldi: Mondeghini con crema di pomodoro*

*Polentina calda con fungo porcino*

*(olive all'ascolana)*

*Quiche Lorraine alle verdure*

*(Frico Friulano)*

*Il pesce: Arrosticini di pesce panato*

*Scatole di mare*

*Cocktail di Gambero al cucchiaino*

*Tranci di pizza panettiere e focacce*

\*\*\*\*\*

*Un primo piatto da scegliere:*

*Caserecce al ragù di cinghiale*

*Risotto alle bollicine e mela trentina*

*Risotto crema di porro e amaretto*

*Risotto radicchio e speck croccante*

*Torta da scegliere:*

*Delizia alla frutta, Chantilly, Tartufata*

*Moscato spumante Bosco Longhino*

*Caffè*

*Vino spumante Q2 extra Dry*

*oppure Bonarda Oltrepo Pavese*

*(1 bottiglia ogni 3 persone)*

**€. 42,00**

*Senza primo piatto €. 37.00*

*Bambini fino a 10 anni €. 25.00*

*Extra Pasticcini €. 1.00 cad. uno*



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

## **APERI-CENA € 25.00**

*Feste in piscina e Attico supplemento € 5.00*

*Feste di Compleanno, Leva e Laurea*

*Minimo 15 persone*

*Aperitivo Analcolico*

*Happy Spritz - Spumante Extra dry*

*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 prosciutto e formaggio*

*Alette di pollo alla messicana*

*Arrosticini di pesce*

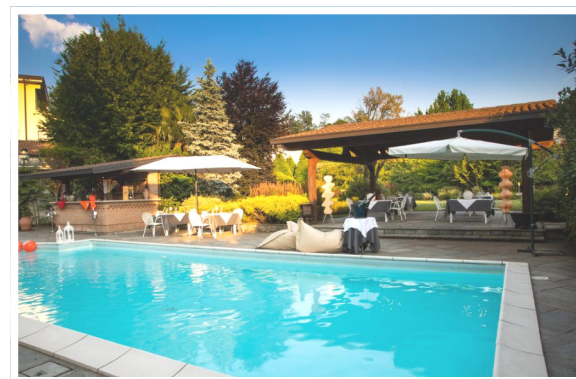
*Patatine fritte*

*Scelta un primo piatto:*

*(Insalata di riso alla greca - Pasta fredda)*

*(Penne all'ortolana - Penne all'arrabbiata)*

*(Risotto alle bollicine e mele trentine)*



---

*Torta del festeggiato  
con Moscato Spumante € 5.00*

---



*Orari*

*Attico:*

*dalle 20.30 alle 01.00*

*Piscina:*

*11 -16    16 - 20    20 - 24*

*Orari differenti da concordare*

*Costo musica da € 150.00*



**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](http://www.ristorantebrambilla.com) - E-MAIL: [info@ristorantebrambilla.com](mailto:info@ristorantebrambilla.com)

## 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  
Grana Padano

I bicchierini con Ciliegina di mozzarella e crema  
di pomodorini pachino al basilico

Arrosticini di pesce panato  
Gazpacho e salmone  
Parete di Gamberi al cucchiaino

★★★★

Torta del festeggiato con moscato spumante

Caffè

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

€. 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 €. 40.00

Bambini fino a 10 anni €. 25.00

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte €. 4.00

Pasticcini €. 1.00 cad. uno

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

## 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
Coda di gambero in salsa agrodolce	€. 2.00
Ostrica	€. 3.00
Spiedo fritto di gamberi e zucchine pastellati	€. 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

Caserecce con melanzane, olive e capperi	
Caserecce con ragout di pesce	
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	€. 2.00
Risotto con filetto di pesce persico	€. 3.00
Carpaccio di carne salada	€. 2.00
Vitello tonnato	€. 2.00
Salmone in bella vista con salsa tartara	€. 4.00

<b>Buffet di dolci</b>	<b>€. 5.00</b>
Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi	
Semifreddo al caffè - Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello	
Pasticcini	€. 1.00
Caffè	€. 1.00