



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 all'Alpino Prosciutto Crudo di Valtellina

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 cucchiaino

★★★★

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.

Buffet servito 2021

Gli Affettati: Crudo di Parma Pelacci 24 mesi

Gnocco Fritto

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: Mondighini 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 cucchiaino

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 con di Bambù

€ 2.00

Conchiglie di piovra con verdure 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 cucchiaino 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.**

Per banchetti meno di 15 persone + € 3.00

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

Feste di Compleanno, Lera e Laurea

APERI-CENA

Aperol Spritz - Gin Tonic - Gin Lemon - Birra (2 consumazioni cad.uno)

Aperitivo Analcolico - Acqua minerale e bibite

Tagliere di salame nostrano, Focaccia con salumi

Bandierine all'Alpino Prosciutto Crudo di Valtellina

Bruschette classiche al pomodoro fresco, Tranci di pizza margherita

Panzarottini al pomodoro e formaggio

Alette di pollo alla messicana

Arrosticini di pesce o abruzzesi

Aperipasta alla carbonara, Patatine fritte

Pasta fredda o Riso in insalata



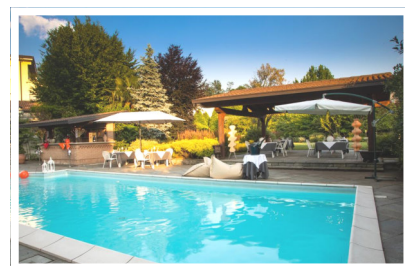
Torta del festeggiato con Moscato Spumante e Prosecco

€. 42.00

Aggiunta un primo piatto €. 45.00

Penne all'ortolana - all'arrabbiata - Caserecce al ragù di cinghiale

Risotto alle bollicine e mele trentine - Risotto al prosecco e coulis di fragole



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

Cocktail da €. 7.00 Gin Tonic, Gin Lemon, Negroni, Sbagliato, Americano, Campari Spritz, Jager Red Bull, 4 Bianchi

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

Festa privata: Costo minimo da €. 1.200.00

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

Orari :Attico dalle 20.30 alle 01.30 — Piscina: 11-18 - 19-0130

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

Drink Aperitivo TOP



€ .20

Calice Franciacorta	€ . 8.00
DaB RED Select Bitter, soda, prosecco	€ . 8.00
DaB GREEN Kiwy, lemonsoda, prosecco	€ . 8.00
DaB GOLD Succo ananas, tonica e prosecco	€ . 8.00
DaB ICE Prosecco, frutta, angostura orange	€ . 8.00
Negroni	€ . 8.00
Gin Tonic Aromatizzato	€ . 8.00
Aperol Spritz top	€ . 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



€ .45

Franciacorta
Satèn



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



€ .25



€ .40

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 - su ordinazione	€ . 3.00
Carpaccio di pesce o carne	€ . 20.00
Tataki di tonno	€ . 20.00

SERATA CON MUSICA SUPPLEMENTO € . 5.00

Festeggia il tuo compleanno

Torta e spumante € . 8.00 a persona
(MINIMO € . 60.00)





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



Novità

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

