



## Buffet

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



**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 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

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

★★★★

### 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

€. 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 €. 37.00

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  
Crostoni 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  
€ 42.00

## APERI-CENA € 25.00

Per Compleanni e Leve

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

Alette di pollo alla messicana

Arrosticini di 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 - Penne all'arrabbiata)

(Risotto alle bollicine e mele trentine)

Spiedini di frutta fresca

Torta del festeggiato  
con Moscato Spumante € 5.00



Orari

Attico:

dalle 20.30 alle 01.30

Piscina:

11 - 16 16 - 20 20 - 24

Orari differenti da concordare

Costo musica da € 150.00

Feste in piscina supplemento € 5.00



## 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

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

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

Caffè € 1.00



## Ristorante Brambilla S.n.c.

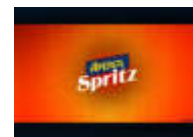
22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137  
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com

# IL NOSTRO APERICENA "Club 52"

## Flute Prosecco '52 Valdobbiadene



Oppure a scelta:  
52 Ice Fruit, Aperol Spritz, Analcolico  
Americano, Negroni, Sbagliato  
Calice di Vino



accompagnato con:

**Tagliere Salumi Nostrani o Formaggi**

**Trancio Pizza Margherita**

**Patatine fritte**

**Finger Food di Pesce**

**€. 10.00**



Primo piatto del giorno €. 6.00

2° consumazione €. 4.00 - 6.00

Bottiglia €. 22.00

Bottiglia con abbinamento per 2 persone €. 32.00

Bottiglia con abbinamento per 4 persone €. 42.00

**Festeggia il tuo compleanno**  
**Torta e spumante €. 6.00 a persona**  
(MINIMO €. 50.00)



# IL NOSTRO APERITIVO



## CALICE di FERRARI

19:02 FERRARI TIME

*Aperitivo Italiano*

Calice  
€. 5.00

Bottiglia  
€. 30.00

(portami a casa  
€. 20.00)



abbinato a

Mini porzioni di  
**Tataki di tonno in crosta di papavero  
con zucchine grigliate e cipolla caramellata 1-4**

Oppure .....

**# Acciughe del mar Cantabrico  
in olio EVO con crostini e burro 1-4-7**

**€. 10.00**



Primo piatto del giorno €. 6.00

Bottiglia con abbinamento per 2 persone €. 40.00

Bottiglia con abbinamento per 4 persone €. 50.00