



# Menu per Ricevimenti Nuziali

2023/2024

*Cari Futuri Sposi, Auguri.*



*Nel ringraziarVi per averci interpellato, Vi informiamo sulle nostre Consuetudini.*

*Con una semplice documentazione, vogliamo metterVi a conoscenza del nostro ambiente elegante e raffinato, dove serietà professionale e qualità del nostro servizio saranno a Vostra completa disposizione in una giornata per Voi di rilievo.*

*In allegato troverete i nostri menù e le relative varianti, con le quali potrete personalizzare il Vostro Pranzo Nuziale. (Menù personalizzati verranno praticati in casi di allergie o intolleranze alimentari).*

*Nei costi sono compresi la stampa dei menù, i vini, gli spumanti, le bevande, da noi selezionati e l'uso delle Nostre composizioni floreali sui tavoli (eventuale centro tavola floreale con richieste personali da €. cad. uno).*

*Si ha inoltre, la possibilità di rallegrarVi la giornata con intrattenimenti musicali, con orchestra o con disk-jockey, cabaret e micro-magia, il Volume della Musica dovrà rientrare nei livelli della buona educazione e cortesia.*

*Verrà omaggiata l'orchestra o verrà praticato uno sconto sul costo del menù qualora la cerimonia non si terrà nelle giornate di sabato e prefestivi.*

*Per offrirVi un miglior servizio, il locale rimarrà a Vostra disposizione fino alle ore 19.30 per matrimoni diurni e fino alle ore 01.30 per matrimoni serali, orari differenti andranno concordati. Il numero dei partecipanti alla cerimonia dovrà essere comunicato almeno 7 giorni prima della data del ricevimento.*

*A prenotazione confermata, Vi invitiamo a provare personalmente la nostra cucina, avendo diritto ad uno buono sconto del 50% sul prezzo del nostro "Menù Ristorante" per massimo n.6 persone, escluso sabato sera e feste particolari. (Richieste di assaggio piatti devono essere effettuate con 7 giorni di anticipo).*

*Proponendoci di interpretare al meglio i Vostri desideri, Vi auguriamo tanta serenità, con la speranza di annoverarVi al più presto tra i nostri clienti.*

*Distinti saluti*

*Famiglia Brambilla*

**Matrimonio in Esclusiva:**  
**Possibilità di riservare la Sala Dama, i Giardini**  
**e la Piscina a solo il Vostro Matrimonio**



### *Aperitivi e miniature d'antipasto in piscina:*

*Spumante Extra dry  
Tropical analcolico*

*Spiedini di totani impanati  
Calamaretti fritti e verdure in cono  
Parete di gamberi al cucchiaino  
Scatole di mare con pomodorini e capperi  
Olive all'ascolana*

*Bicchierini con vellutata di pomodoro e bufala  
Forma di grana con uva e noci*

*Mozzarelline fritte*

*Bandierine con Parma classico, perle di melone e ananas  
Salame mantovano su marmo di Carrara  
Praga leggermente affumicato con miele d'acacia  
Cesto di pane casereccio e focacce*

### *Servizio in sala:*

*Risotto al radicchio trevisano e speck croccante mantecato con asiago stagionato*

*Filettino di maiale al pepe rosa su crostone di pane di Altamura*



### *Media Giostra di Dessert:*

*Sorbetto della casa  
Semifreddo al caffè  
Mousse alla fragola  
Panna cotta con frutti di bosco  
Crema catalana caramellata,  
**Giardino di frutta:**  
Macedonia di frutta fresca  
Spiedo di frutta*

### *Torta Nuziale*

*Prosecco extra Dry  
Moscato Spumante*

*Caffè, stadia dei liquori  
Vini selezionati e acqua minerale*

€. Iva inclusa



*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*

La Ristorazione dal 1957

## **Cocktail di benvenuto in giardino a bordo piscina:**

Spumante Prosecco Extra dry

*Aperol Spritz*

Tropical analcolico

*I Solidi*

Olive ascolane

Tranci di pizza margherita

Quiche Lorraine alle verdure

Scaglie di grana nella sua forma

Specchio di formaggi

*I bicchierini con Ciliegini di bufala e pomodorini pachino con crema di basilico*

*Bandierine al prosciutto dolce di Parma con melone e ananas*

*Salame mantovano su marmo di Carrara*

*Crostini dorati al lardo e miele*

*Cesto di pane casereccio e focacce*

*Parete di gamberi al cucchiaino*

*Chele di granchio panate*

*Arrosticini di pesce*

*Spiedino di code di Mazzancolle tropicale*

### **Primi Piatti:**

*Tagliolini con ragù di capesante*

*Risotto mantecato alle bollicine e mela verde*

### **Secondo piatto:**

*Filetto di bue cotto intero al forno con riduzione al balsamico e patate al taglio*

### **Giostra dei dessert in piscina**

*Semifreddo caffè*

*Paciughino, Mousse alla fragola*

*Panna cotta con frutti di bosco*

*Crema catalana e caramello*

*Macedonia di frutta fresca*

*Giostra dei sorbetti*

*Marshmallow*

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

*Torta Nuziale (Coreografia di candele e rose)*

*Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g., Moscato Spumante*

*Caffè e stadia liquori*

*Vini Selezionati dalla nostra cantina, acqua minerale*

€. Iva inclusa

*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*



## Matrimonio a buffet in piscina - Menu easy 20-16

- Isola della cambusa:* Spumante Extra dry  
Tropical analcolico  
Happy Spritz  
Vino rosso  
Acqua minerale
- Isola del pesce:* Spiedini di totani impanati  
Parete di gamberi al cucchiaino  
Scatole di mare con pomodorini e capperi  
Salmone marinato all'aneto
- Isola degli appetizer:* Olive all'ascolana  
Tranci di pizza margherita  
Anelli di cipolla fritta
- Isola dei salumi:* Prosciutto crudo di Parma  
Insalata di melone e ananas (Gnocco fritto)  
Salame Nostrano Grigna  
Bandierine alla pancetta arrotolata  
Cesto di pane casereccio  
Focaccia del Mastro panettiere
- Isola dei formaggi:* Forma di grana con uva e noci  
Toma piemontese con marmellata (Casera Stagionato)  
Bicchierini con vellutata di pomodoro e bufala (burrata con pomodorini)  
Mozzarelline panate

**Musica  
Lounge  
con Dj**

€.



## Risotto alle bollicine e mele trentine

- Isola dei dolci:* Sorbetto al mandarino e al limoncello di Capri  
Semifreddo al caffè  
Crema catalana caramellata  
Specchio di fragole

## Torta Nuziale

Prosecco del Veneto extra Dry  
Moscato Oltrepò Pavese

Caffè stadia dei liquori

€ Iva inclusa

Allestimento buffet con tovaglia lunga e veli colorati  
Tavoli liberi in giardino con tovaglia color champagne

## Menù Ciclamino

### **Cocktail di Benvenuto in giardino**

*Tropical analcolico*

*Spumante Extra dry*

*Salame piccante*

*Pizzette, Olive all'ascolana*

*Quiche Lorraine*

*Specchio di formaggi*

*Piccole verdure pastellate*

*Arrosticini di pesce*

*Crostini con lardo di Arma e miele*

### **Antipasti**

*Speck Alto Adige I.G.P., Cotto affumicato di Praga*

*Fagottino di bresaola punta d'anca con caprino*

*Conchiglia di gamberi, sedano e mais*

*Verdure alla mediterranea*

### **Primi Piatti**

*Crespelle alla boscaiola*

*Tagliatelle alla polpa di granchio*

### **Secondi Piatti**

*Coscia di vitello alle erbe*

*Controfiletto di bue in salsa di limone*

*Piccole verdure saltate*

*Patate al taglio*

### **Dessert**

*Fragole al fiordilatte e purea di frutti di bosco*

*Torta Nuziale*

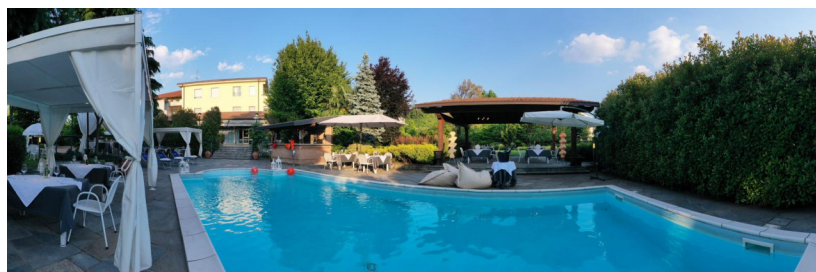
*Prosecco del Veneto D.o.c.*

*Moscato spumante*

*Caffé e liquori*

€. Iva inclusa

*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*



## Menù Orchidea

### **Cocktail di Benvenuto e Antipasto in giardino**

*Tropical analcolico  
Spumante Extra Dry*

*Fiori di zucca pastellati  
Arrosticini di pesce  
Canapé al salmone affumicato  
Bandierine al prosciutto dolce di parma  
Salame al tagliere  
Pizzette  
Quiche Lorraine  
Crostini con pancetta al pepe  
Olive ascolane  
Forma di grana*

### **Primi Piatti**

*Crespelle radicchio e Asiago D.o.p.  
Risotto alle capesante e zucchine*

### **Secondi Piatti**

*Filetto di orata al limone e menta  
Sauté di verdura*

*Sorbetto alla pesca*

*Tagliata di manzo all'aceto balsamico  
Patate al taglio*

### **Dessert**

*Cestino di pasta sfoglia con fragole, gelato e purea di frutti di bosco*

*Torta Nuziale*

*Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g.  
Moscato spumante*

*Caffé e liquori*

€ Iva inclusa

*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*



## Menù Fiordaliso

### **Cocktail di Benvenuto in giardino**

Tropical analcolico  
Spumante Extra Dry

Salame piccante  
Pizzette alla margherita  
Olive all'ascolana

Quiche Lorraine alle verdure  
Specchio di formaggi  
Mozzarelline fritte  
Arrosticini di pesce  
Chele di granchio impanate

### **Antipasti**

Prosciutto di Parma, Speck, Alto Adige I.G.P.  
Carpaccio di bresaola con funghi porcini  
Insalata esotica con pinoli e ananas  
Verdure alla mediterranea

Conchiglia con seppia patate e pomodorini

### **Primi Piatti**

Tortelli alla bufala con gherigli di noce e formaggio  
Risotto con piccole verdure e frutti di mare

### **Secondi Piatti**

Scaloppa di salmone in crosta di pane e mandorle sottili  
Pomme nature  
Sorbetto alla mela verde

Sella di vitello glassata  
Verdure di stagione

### **Dessert**

Bavarese con frutti rossi

Torta Nuziale

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g.  
Moscato spumante

Caffè e liquori  
€ Iva inclusa



*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*

## *Menù Gala*

### *Cocktail di Benvenuto in giardino*

*Prosecco extra Dry*

*Tropical analcolico*

*Aperol spritz*

*Olive ascolane e tranci di pizza margherita*

*Anelli di cipolla fritti*

*Quiche Lorraine*

*Forma di Grana Padano*

*Bandierine al prosciutto*

*Salame al tagliere*

*Crostini al lardo e miele*

*Prugne pancettate*

*Cesto di pane e focaccia genovese*

*Chele di granchio impanate*

*Arrosticini di pesce*

### *Antipasto*

*Spiedino di gamberi, salmone marinato e insalata di piovra in salsa vinagrette*

### *Primi Piatti*

*Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck,*

*Risotto zafferano e code di gambero*

### *Secondi Piatti*

*Filetto di branzino in crosta di pane con crema di Lugana e carotine vichy*

*Sorbetto al limoncello di Sorrento*

*Sella di vitello al tartufo con patate a spicchi*

### *Dessert*

*Composta di frutta con crema e mousse ai frutti di bosco*

*Torta nuziale*

*Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g.*

*Caffé e liquori*

*€. Iva inclusa*

*I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti*



## Menù Imperiale

### Cocktail di Benvenuto in giardino

Prosecco extra Dry

Tropical analcolico

I Solidi

Martini Royal

Olive ascolane e Pasticceria salata

Quiche Lorraine

Forma di Grana Padano con noci e uva

Salame mantovano su marmo di Carrara

Cesto di pane casereccio e focacce

Crostini con lardo alle erbe

Bandierine al prosciutto di Parma con melone e ananas

Chele di granchio impanate

Arrosticini di pesce

Parete di gamberi al cucchiaino

### Antipasto

Spiedino di code di Mazzancolle tropicale, Salmone marinato all'aneto, Carpaccio di piovra con rucola

### Primi Piatti

Tagliolini neri con ragù di capesante

Risotto al verde di asparagi mantecato alla toma piemontese e uvetta sultanina

### Secondi Piatti

Bianco di Branzino con pomodorini e capperi

Gamberone imperiale

Sorbetto al limoncello di Capri

Filetto di bue cotto intero al forno con patate rosolate

### Dessert

### Giostra dei dessert

Torta Nuziale (Taglio in piscina con coreografia di candele e rose)

Prosecco di Valdobbiadene D.o.c.g.

Moscato spumante

Caffè e stadia liquori

Rum Elixir del caribe & Chocolate

Accompagnati da Vini scelti dalla Sommelier Mariella

€ Iva inclusa

### Giostra dei dessert

Buffet di Dolci

Semifreddo caffè

Paciughino

Panna cotta con frutti di bosco

Crema catalana e caramello

Mousse alla fragola

Macedonia di frutta fresca

Marshmallow

Giardino di frutta:

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

### Chocolate Fondue:

Fontana di Cioccolato con meringhe e biscotti



I Menu sono tutti personalizzabili ..... Richiedi copia delle Varianti



## Organizzazione Matrimonio

### Il Giardino della Piscina

In caso di bel tempo il giardino con piscina è a disposizione degli ospiti. Questo spazio è un luogo di grande fascino adatto ad accogliere sia il momento del Cocktail di Benvenuto sia il Gran Buffet dei Dolci.

### Il taglio della Torta e il Gran Buffet dei dolci

Il taglio della torta è il momento magico di grande importanza dedicato ai personaggi principali della cerimonia: Gli Sposi. "Con la torta nuziale si darà inizio al Gran Buffet dei dolci che prevede un vero e proprio percorso goloso con diverse preparazioni da gustare alla fine dell'evento"

I nostri cuochi creano piatti per offrire agli ospiti prelibatezze e dolci, e lo staff collabora con un servizio accurato e raffinato per un festeggiamento prestigioso ed esclusivo.

Frutta fresca, macedonie di frutta, Marshmallow, il gelato ai vari gusti creme e frutta, i sorbetti dai vari colori, i semifreddi e la Fontana di cioccolato che gli ospiti stessi potranno utilizzare per creare a piacimento particolari spiedini di frutta ricoperti.

Inoltre:

Vi diamo la possibilità di comporre il menu a Vostro piacere tra le proposte che troverete nel file "Menu Nozze".

Il buffet degli aperitivi sarà servito sotto al gazebo vicino alla piscina oppure in una sala appositamente riservata in caso di brutto tempo, mentre le portate a seguire saranno servite al tavolo all'interno della sala La Dama, la selezione dei vini è compresa e senza limitazione di quantità.

### Le caratteristiche della nostra Sala La Dama:

- capienza massima fino a 200 persone sedute in un'unica sala
- climatizzata
- impianto audio con musica in filodiffusione
- splendido Giardino con piscina per il servizio dell'aperitivo e del buffet dei dolci con posti a sedere

### Vi offriamo gratuitamente:

- ampio parcheggio per tutti gli ospiti
- attrezzature disponibili: impianto audio con microfono,
- spazio riservato ed esclusivo per il ballo
- fiori: candelabri in Argento e composizione floreale
- Stampa menu
- menu specifici per qualsiasi tipo di esigenza alimentare (intolleranze, allergie o altro)

### Queste le nostre opzioni:

- possibilità di diversificare la tipologia del menu con o senza buffet dolce/salato a fine pasto
- aggiunta di open bar all inclusive
- possibilità di concludere la serata con i Vostri Amici nel locale all'ultimo piano
- **possibilità di richiesta esclusività della sala e giardini per tutta la giornata (1 matrimonio al giorno)**
- servizio sommelier
- incantevole parco con Castello feudale, ideale location per servizio fotografico
- menu bambini sconto 50%
- pernottamento sposi in una camera Deluxe per la notte del matrimonio con prima colazione servita in camera
- tariffe hotel agevolate per soggiorno Vostri ospiti
- confettata vari gusti e/o colori
- impianto tv-video per la proiezione dei Vostri filmati
- organizzazione di spettacoli musicali dal vivo oppure con DJ
- intrattenimenti per i più piccoli
- spettacoli pirotecnici
- stampa tableau marriage

## Ristorante Brambilla S.n.c.



# Brambilla

La Ristorazione dal 1957

*Servizio Fotografico al "Castello Feudale" in esclusiva previo disponibilità*



Il ristorante Brambilla organizza per Voi il Vostro Servizio fotografico al Castello Feudale di Monguzzo, dimora eretta ai tempi di Berengario nel 920 è giunto a noi come magnifica testimonianza d'epoca dopo la scomparsa della Sig.ra Benocci

Circondato da un parco secolare di oltre 60.000 mq è costituito da tre costruzioni il Castello vero e proprio, il Castelletto e la Pusterla



Salendo lungo il viale alberato che parte dalla strada comunale fra Monguzzo ed Anzano del Parco, si entra nella proprietà del Castello attraverso un ponte levatoio inserito in un edificio nel quale vi è la sala da pranzo e le attrezzature di cucina

In questa Location unica e affascinante si realizzeranno Le Vostre foto da sogno che rimarranno per sempre indimenticabili



Vi accoglieranno con cordialità, apriremo le porte del passato e quel giorno sarà solo per Voi



Ristorante *Brambilla*

Lurago d'Erba - Tel. 031699048

Disponibilità sala fino ore 19.30 per matrimoni diurni e fino alle ore 01.30 per matrimoni serali  
(Possibile concordare differenti orari)

*I prezzi indicati dei vari menu sono per un minimo di 60 commensali*

Sconto bambini fino a 10 anni (che occupano un coperto) 50%

Stampa menu su cartoncino e bevande comprese

A richiesta:

Allestimento tavoli con Tovaglie colore Champagne €. a tavolo, Copriedia color Champagne €. a sedia

Fiocchi ornamentali in raso per il tovagliolo o per il menu da €. a persona

Centro tavola floreale con richieste tipo fiori o colori personali da €. cad.uno

Noleggio Castelli Gonfiabili

Permessi Siae per musica a V's cura. Utilizzo nostro impianto audio €.

Possibilità di concludere la serata con i Vostri Amici nel Locale "Attico" all'ultimo piano

Open Bar con Barman dedicato (2 ore, 100 Drink €. )

Buffet serale Dolce e Salato con Primo piatto da €.

Birra alla spina €. a fusto da 8 litri

Foto al Castello feudale offerta per Ospedale in Africa € (dalle ore 15.00 su prenotazione)

Prestigiatore (Mago - Animatrice) che allieti la giornata e intrattenga i bambini.

Ferrari spumante Jeroboam o Mathusalem personalizzati con nome Sposi

Angolo della confettata: deliziosi confetti e tenerezze proposti in vasi di cristallo in modo particolare ed esclusivo. €. per 100 persone. Solo noleggio vasi da €. cad.uno

Allestimento tavolo bomboniere, segnaposto da €.

Giostra dei dessert €. (in sostituzione del dessert)

Angolo del cioccolato da €.

Chocolat Fondue Fontana di Cioccolato con meringhe e biscotti,

Specchi di Frutta: Chichingeri, fragole, melone, uva, ananas, frutti di bosco, frutto della passione

Angolo degustazione Rum Cubaney Elixir del caribe, sigari Cubani-Domenicani-Toscani, tagliere di cioccolato (allestimento €. , costo sigari, costo tavole di cioccolato €. al kg, costo rum da €. a bottiglia)

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

Fontane luminose al Taglio Torta €. ....

Spettacoli pirotecnici da €

Padelle romane €. cad.una

Allestimento Pranzo o Cena a bordo piscina €.

L'uso non autorizzato della piscina comporta l'addebito del costo per il trattamento delle acque

Camera De Luxe con Spumante, frutta, colazione in camera €.



## **Matrimonio in Esclusiva:**

Possibilità di riservare la Sala Dama, i giardini e la piscina per un solo Matrimonio

### **Promozione:**

Intrattenimento danzante con orchestra OMAGGIO, oppure sconto dal 5% al 10%

Escluso cerimonie effettuate nei giorni di Sabato e nei mesi di Maggio, Giugno, Luglio e Settembre.

(Promozione in base al menu prescelto, al numero dei commensali e al giorno della cerimonia)