



Brambilla Banqueting

Servizio di ristorazione in Ville e castelli

Menu Maestà

Cocktail di Benvenuto in giardino

*Spumante Prosecco di Valdobbiadene extra dry
Cocktail Rossini, Analcolico tropicale*

*Olive ascolane e Pasticceria salata
Forma di parmigiano Reggiano*

*Quiches Lorraine
Arrosticini di pesce*

Parete di gamberi al cucchiaino

2011

Antipasto

Carpaccio di bresaola Punta d'anca con melanzane grigliate, scaglie di grana e funghi testa nera

Primo piatto

*Pennette alla castellana
Risotto allo Champagne e mela verde*

Secondo piatto

*Filetto di bue di Sua Maestà cotto intero con riduzione al balsamico
Patate al rosmarino*

Dessert

Cialda di fragole con fiordilatte e mousse ai frutti di bosco

Torta nuziale

Riserva Speciale Berlucchi

*Caffé, liquori, Rum e cioccolato
Vini selezionati*



€

Le presenti condizioni sono valide
da 60 a 90 commensali, e comprendono
Affitto Location
Gli addobbi floreali
La stampa dei menu su pergamena



Brambilla Banqueting

Servizio di ristorazione in Ville e Castelli

Menu Impero

Cocktail di Benvenuto in giardino

*Spumante Metodo Classico
Cocktail Rossini, Analcolico tropicale*

*Olive ascolane e Pasticceria salata
Forma di parmigiano Reggiano
Quiches Lorraine, Crostini al lardo di Arnad
Salame nostrano al tagliere con cesto di pane assortito
Arrosticini di pesce
Parete di gamberi al cucchiaino*

Antipasto

*Terrina di pesci bianchi e zucchine con marmellata di pomodorini e crostini al burro
Storione marinato al basilico con misticanza all'aceto di mele*

Primo piatto

*Tortelli ai crostacei allo zafferano e semi di papavero
Risotto al verde di spinaci mantecato alla toma piemontese e uvetta sultanina*

Secondo piatto

Bianco d'orata imperiale alle mandorle sottili con piccole verdure saltate

Dessert

*Buffet: Sorbetto al limone e alla mela verde
Semifreddo caffè marocchino
Semifreddo cioccolato bianco e frutti di bosco
Panna cotta con frutti di bosco, Crema catalana e caramello
Giardino di frutta su Specchi*

Torta nuziale

Magnum Franciacorta Cellarius Berlucchi

*Caffè, liquori, Rum e cioccolato
Vini selezionati*



€

Le presenti condizioni sono valide
da 60 a 90 commensali, e comprendono
Affitto Location
Gli addobbi floreali
La stampa dei menu su pergamena



Brambilla Banqueting

Servizio di ristorazione in Ville e Castelli

Personalizzazioni a Richiesta:

Ombrelloni per aperitivo (compresi)

Allestimento decorativo con Padelle romane € 5.00 cad. una

Scenografia serale per Torta da € 80.00 (petali di rose e candele)

Stampa pianta sala con nomi invitati su quadro € 90.00



Per il Buffet degli Aperitivi:

Angolo delle ostriche

Crudo alla morsa con taglio al coltello

Pata Negra alla morsa con taglio al coltello

Servizio di formaggi Dop accompagnati da marmellate, miele e noci

Per il Buffet dei Dessert

Chocolate Fondue: *Fontana di Cioccolato con meringhe, biscotti, spiedini di Frutta € 6.00 cad. uno*

Spiedini di frutta fresca

Cialda di fragole

Pasticceria mignon in bellavista

Spiedini di fragole con salsa al cioccolato caldo

Angolo della confettata: deliziosi confetti e tenerezze proposti in vasi di cristallo in modo particolare ed esclusivo

Varianti antipasti:

Carpaccio di piovra con rucola, salmone marinato all'aneto con crostini al burro

Carpaccio di pesce spada con valerianella alla citronette

Culatello di Zibello con insalatina di radicchio al balsamico