



Menu per Ricevimenti Nuziali

Anno 2011-2012



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 €. 8.00 cad. uno), inoltre, disponiamo di autovettura con autista per il servizio matrimoniale.

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 un 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*



Menu' Ciclamino

Cocktail di Benvenuto in giardino

*Tropical kiwy, Cocktail fragola
Spumante, Analcolico
Salame piccante, Salatini caldi
Pizzette, Olive all'ascolana*

Antipasto

*Speck Alto Adige I.G.P., Cotto affumicato di Praga
Fagottino di bresaola punta d'anca con caprino
Verdure alla mediterranea
Conchiglia di mare*

Primo Piatto

*Crespelle alla boscaiola
Tagliatelle alla polpa di granchio*

Secondo Piatto

*Coscia di vitello glassata
Scaloppa ai profumi di bosco
Controfiletto di bue in salsa di limone
Verdure di stagione*

Dessert

Cocktail di frutta con gelato e salsa di fragole

Torta Nuziale

*Prosecco di Valdobbiadene
Asti spumante*

Caffé e liquori

Menu' Mimosa

Cocktail di Benvenuto in giardino

*Tropical kiwy, Cocktail fragola
Spumante, Analcolico
Salame piccante, Salatini caldi
Pizzette, Olive all'ascolana*

Antipasto

*Prosciutto dolce di Parma, Salame nostrano
Carpaccio di bresaola rucola e funghi
Melanzane grigliate con reggiano e extra vergine d'oliva
Conchiglia di gamberi, sedano e mais
Sformatino caldo agli asparagi*

Primo Piatto

*Tortelli ai crostacei allo zafferano e semi di papavero
Risotto morbido ai funghi porcini e bitto*

Secondo Piatto

*Filetto al forno con riduzione di aceto balsamico
Coscia di vitello alle erbe
Costolette di agnello gratinate
Piccole verdure saltate
Patatine fritte*

Dessert

Fragole al fiordilatte e purea di frutti di bosco

Torta Nuziale

*Prosecco di Valdobbiadene
Asti spumante*

Caffé e liquori

Menu' Fiordaliso

Cocktail di Benvenuto in giardino

*Tropical kiwy, Cocktail fragola
Spumante, Analcolico
Salame piccante, Salatini caldi
Pizzette, Olive all'ascolana*

Antipasto

*Prosciutto di Parma, Speck, Alto Adige I.G.P.
Fagottino di bresaola con caprino
Insalata esotica con pinoli e ananas
Verdure alla mediterranea
Conchiglia di rucola patate e granchio*

Primo Piatto

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

Secondo Piatto

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

*Sella di vitello glassata
Verdure di stagione*

Dessert

Cocktail di frutta al fiordilatte e purea di frutti di bosco

Torta Nuziale

*Prosecco di Valdobbiadene
Asti spumante*

Caffè e liquori

Menu' Orchidea

Cocktail di Benvenuto e Antipasto in giardino

*Tropical kiwy, Cocktail fragola
Spumante, Analcolico
Voul au vent ai funghi
Arrosticini di pesce
Bandierine al prosciutto
Salame al tagliere, Pizzette
Quiche Lorraine
Salatini assortiti caldi
Olive ascolane
Forma di grana*

Primo Piatto

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

Secondo Piatto

*Filetto di orata al limone e menta
Oppure: Salmone gigante in bella vista
Sauté di verdura*

Sorbetto alla pesca

*Filetto alla Wellington
Patate al taglio*

Dessert

Cialda di fragole con gelato e purea di frutti di bosco

Torta Nuziale

*Prosecco di Valdobbiadene
Asti spumante*

Caffè e liquori



Menu Gala

Cocktail di Benvenuto in giardino

Spumante Brut, Cocktail Rossini, Cocktail tropicale

*Olive ascolane e Pasticceria salata
Quiche Lorraine, Forma di Grana Padano
Trancetti di focaccia ai salumi, Salame al tagliere
Bandierine al prosciutto, Crostini al lardo di Colonnata
Chele di granchio impanate
Arrosticini di pesce*

Antipasto

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

Primo piatto

*Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck
Risotto con pistilli di zafferano e code di gambero*

Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta di pane con crema Gavi di Gavi e carotine vichy

Sorbetto al limoncello di Sorrento


Sella di vitello tartufata e patate a spicchi

Dessert

Composta di frutta con crema e mousse ai frutti di bosco

*Torta nuziale
Berlucchi Riserva Speciale*

Caffé e liquori



Menu Imperiale

Cocktail di Benvenuto in giardino

Metodo classico, Cocktail Rossini, Cocktail tropicale

I Solidi

Olive ascolane e Pasticceria salata, Quiche Lorraine

Forma di Grana Padano con noci e uva

Salame mantovano, Crostini con lardo alle erbe

Bandierine al prosciutto di Parma

Chele di granchio impanate, Arrostitini di pesce

Parete di gamberi al cucchiaino

Antipasto

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

Primo piatto

Tagliolini neri con ragù di capesante

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

Giostra dei dessert

Semifreddo caffè marocchino

Semifreddo cioccolato bianco e frutti di bosco

Gelato cioccolato e pistacchio di sicilia

Mai dai (gelato al fiordilatte ricoperto di cioccolato croccante)

Panna cotta con frutti di bosco

Crema catalana e caramello

Macedonia di frutta fresca

Mousse alla fragola

Melone e anguria al porto

Piccola pasticceria

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



Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta di pane con crema Gavi di Gavi

Carotine vichy

Sorbetto al limoncello di Capri

Filetto di bue cotto intero al forno con patate al taglio

Dessert

Giostra dei dessert

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

Berlucchi Riserva Speciale Franciacorta 61

Moscato d'Asti

Caffé e stadia liquori

Rum Cubaney Elixir del caribe & Chocolate

Accompagnati da Vini scelti dalla Sommelier Mariella



Brambilla

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITÀ APPROVATA

Menu Dynamic

Aperitivi e miniature d'antipasto in piscina:

*Spumante Extra dry Aldegheiri
Cocktail alla fragola, Tropical al Kiwi, 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*

Musica Lounge

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

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

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

Piccola Giostra di Dessert:

*Alzata di sorbetti assortiti
Semifreddo al caffè, Mousse alla fragola
Mignon di gelato all'amarena
Panna cotta con frutti di bosco
Crema catalana caramellata,*

Giardino di frutta:

*Macedonia di frutta fresca
Melone e anguria al porto
Bowl di fragole al naturale*

Torta Nuziale

*Franciacorta Brut
Moscato Oltrepò Pavese*

*Caffè stadia dei liquori
Vini selezionati e acqua minerale*

€ (minimo 80 persone)

€ (minimo 60 persone)

Alternative:

*Cocotte di polenta calda e funghi porcini
Polenta calda e baccalà alla vicentina
Polenta calda e zola*

*Bandierine alla pancetta arrotolata
Chele di granchio panate
Quiche Lorraine
Crostini al lardo
Zola al cucchiaino
Prugne pancettate*

*Piccolo pinzimonio al bicchiere
Bicchieri con Mousse e uova di salmone
Canapè al salmone affumicato*

*Risotto ai funghi porcini e fior di zucca
Risotto ai calamaretti e zucchine con gocce di pesto*

*Trancio di salmone norvegese gratinato con
panure di pane e mandorle
su letto verde di zucchine*

Extra:

*Ostriche Fines de Claire
La piovra e le verdure in piramide
Salmone marinato all'aneto
Spiedini fritti di Code di mazzancolle tropicali e
zucchine pastellati*

*Medaglione di vitello al lardo con
salsa alla senape antica*

*Specchio di frutta fresca:
Chichingeri, fragole, uva, ananas,
frutti di bosco, frutto della passione*

Permessi ballo € 220.00

**Danze con
Musica a 360°
Fino Ore 19.00**



Menu Reale

Cocktail di Benvenuto in giardino

Spumante Brut, Cocktail Rossini, Cocktail tropicale

Olive ascolane e Pasticceria salata

Chele di granchio impanate

Forma di Grana Padano

Prugne pancettate

Crostini con pancetta al pepe

Antipasto

Culatello di Zibello, Petto d'oca affumicato, Lardo d'Arnad con crostini al burro

Carciofo con gambo e funghi porcini all'olio extra vergine

Primo piatto

Tortelli ai crostacei con ragù di verdure

Risotto con mascarpone e champagne Jacquart Brut Mosaique

Secondo piatto

Bianco di Branzino con pomodorini, capperi e gamberone

Patate prezzemolate

Sorbetto alla Cuvée Imperiale Max Rosé


Dessert

Buffet di primizie di frutta e formaggi in giardino

Torta nuziale

Berlucchi Riserva Speciale

Caffé e liquori





ISOLA—BUFFET

Aperitivi a isole in giardino:

*Spumante Brut, Cocktail Rossini, Tropical al Kiwi
I Solidi*

*Chele di granchio panate
Verdure e mozzarelle calde, Olive ascolane
Quiche Lorraine, Pasticceria salata, Pizzette
Trancetti di focaccia ai salumi, Bruschette*

Gli antipasti al buffet:

*Cascata di Parma, Bandierine al prosciutto e perle di melone
Crostoni con lardo di Arnad e miele
Salame mantovano al tagliere
Cesto di pane assortito e grissini nostrani*

*Spiedini fritti di gamberi e zucchine pastellati
Fantasia di mare in conchiglia
Canapé al salmone affumicato
Salmone marinato all'aneto*

*Grana Padano, pecorino toscano, zola al cucchiaino
Confettura e miele
Spiedini di pomodorini e ciliegine di mozzarella
Verdure alla mediterranea*

Primi piatto a servizio:

*Tortelli di ricotta e radicchio rosso con speck tirolese
Risotto alla Cuvée Imperiale*

Dessert:

Cestino di fragole al fiordilatte e purea di frutti di bosco

Torta Delizia alla frutta

Berlucchi Riserva Speciale

Caffè - Stadia dei liquori


Alternative:

Metodo classico Alta Langa

*Vol au vent con crema di funghi
Camembert panato*

*Crostoni con pancetta al pepe
Prugne lardellate
Alzata di mini-pinzimonio*

*Bicchieri con Mousse e uova di salmone
Vol au vent ai gamberetti
Parete di gamberi al cucchiaino*



Varianti Compatibili

Antipasti

Voul au vent gamberetti
Voul au vent con fonduta
Fagottino di bresaola e caprini
Carpaccio di bresaola rucola, funghi e grana
Crostino con lardo alle spezie
Speck tirolese
Prosciutto dolce di Parma
Salame brianzolo
Coppa di Varzi
Salame cotto con lenti

Insalata di riso alla greca
Misto primavera, Insalata russa
Sedano rapa e maionese
Neretti, Viennese
Quiche Lorraine
Insalata esotica con pinoli e ananas
Verdure alla mediterranea

Cozze gratinate
Conchiglia di granchio, rucola e patate
Conchiglia di mare alla genovese
Misto mare alla genovese

Secondi Carne

Carré di vitello in salsa di funghi Porcini
Coscia di vitello al forno, Fricandéau steccato
Roast Beef all'inglese
Filetto di bue al forno
Piccata al vino bianco
Scaloppine ai funghi porcini
Scaloppine ai carciofi
Lombatina di vitello alla lombarda
Petto di faraona all'arancia
Arista alla crema
Arista all'arancia e salsa Cointreau
Petti di pollo alla valdostana
Cosciotto di maiale al forno
Vitello tonnato
Tacchino gigante in bella vista
Costolette d'agnello al forno
Stinco di vitello

Primi Piatti

Crespelle alla valdostana
Crespelle alle punte di asparagi
Crespelle alla boscaiola
Gnocchetti gratinati alla parigina
Panzerotti
Lasagne al forno
Risotto ai funghi porcini
Risotto alla monzese
Risotto alle fragole
Risotto alle punte di asparagi
Risotto allo champagne e mela
Risotto con gamberi e rucola
Risotto alla cuvée imperiale Berlucci
Risotto al radicchio di Treviso e zola
Gnocchetti allo speck e zafferano
Tagliatelle alla trevisana
Fiocco formaggio e pere allo speck
Ravioli di magro al burro e salvia
Fiocco alla valdostana con pomodoro e speck
Pappardelle al ragù d'anatra
Pappardelle al ragù di fagiano
Tortelli di ricotta e radicchio e salsa allo speck

Secondi Pesce

Filetto di spigola in crosta di pane
Filetto di orata alle mandorle fini
Filetto di branzino alle erbe aromatiche
Fantasia di mare fritta
Salmone al forno

Dessert

Sorbetto al limone - mela verde - fragola
Parfait al caffè (semifreddo)
Fragole al fiordilatte
Fragole al Porto
Cocktail di frutta con gelato e purea di frutti di bosco
Mousse alle fragole

Aggiunta di una portata
Da € 2.00 a € 6.00

Varianti con supplemento

Antipasti

*Tartine assortite
Cocktail di gamberi in conchiglia
Insalata di gamberi
Ostriche, Tartufi
Capesanta gratinata*

Antipasti Impiattati

*Spiedino di gamberi e pesce spada con crostini al burro
Spada affumicato con perle di melone
Salmone affumicato con crostini e burro
Carpaccio di piovra con rucola
Salmone affumicato con insalatina di carciofi
Carpaccio di Praga melanzane alla griglia e grana*

*Culatello, Lardo di Arnad, Petto d'oca con crostini,
carciofo con gambo e funghi porcini all'olio extravergine*

Primi Piatti

*Tagliatelle alla grancevola
Tagliatelle allo spada affumicato
Crespelline al salmone e lattuga
Gnocchetti alla parigina
Lunette al tartufo e gherigli di noci
Raviolone con scampi e punte di asparagi
Risotto al tartufo di Norcia
Risotto mantecato al Barolo e taleggio
Risotto con pesce persico
Risotto nero alle seppie
Risotto con capesante e pistilli di zafferano*

*Variazioni
Da € 1.00 a € 6.00*

Secondi Pesce

*Orata al forno
Branzino al cartoccio
Pescatrice al vino bianco
Coda di rospo all'arancia
Filetto di rombo con pomodorini e capperi
Trancio di spada alla mediterranea*

Secondi Carne

*Filetto di bue alla provola affumicata e salsa al barolo
Filetto di bue all'aceto balsamico
Medaglioni al pepe verde
Filetto di vitello ai funghi Porcini
Filetto di bue in crosta
Lombata di vitello al taglio con crema di porcini
Sella di vitello tartufata*

Dessert

*Composta di frutta al fiordilatte e purea di frutti di bosco
Fragole con crema al pepe macinato
Fragole alla cuvée Imperiale Max Rosè
Marzapane di mele e Calvados con glassa al caramello
Mousse Imperiale al cioccolato e mandarino
Cestino di fragole al fiordilatte e purea di frutti di bosco
Formaggi assortiti
Noce di Parmigiano*

Spumanti e Champagne

*Alta langa Metodo Classico Serafino
Franciacorta Cuvée Storica 61 Berlucchi
Franciacorta Cuvée Bellavista
Grande Cuvée Krug
"R" Ruinart
Rosè Ruinart
Veuve Clicquot SPB
Reservè Imperiale Moët & Chandon*

Buffet Mediterraneo

Isola del pesce crudo e affumicato €

- 3) Spada affumicato con olio alle erbe
 - 3) Salmone affumicato irlandese
 - 4) Tagliata di tonno rosso
 - 4) Ostriche nella ghiacciaia
 - 2) Salmone marinato all'aneto (Ricciola fresca)
 - 6) Gamberi rossi bolliti
 - 1) Cocktail di gambero al cucchiaio
 - 1) Bicchierini di mousse e uova di salmone
- Olii e salse



Brambilla

Ristorante Brambilla S.n.c.

VIA VALLASSINA, 15
22040 LURAGO D'ERBA (COMO)
TEL.031699048
Www.ristorantebrambilla.it

Isola del salume €

- 3) Marmo di Culatello
- 3) Prosciutto al coltello
- 1) Melone
- 2) Bologna al taglio Berkell
- 2) Coppa piacentina
- 2) Salame nostrano mantovano
- 2) Bresaola di magatello con miele
- 1) Lardo alle erbe
- 1) Bicchierini di mousse e speck

Verdure alla griglia (verdure sott'olio)

Isola del formaggio €

- 1) Bocconcini di bufala
 - 2) Toma Piemontese
 - 2) Toma ubriaca al Barolo (Rossini)
 - 1) Ricotta
 - 2) Casera e Bitto D.o.p.
 - 2) Zola al cucchiaio
 - 2) Forma di grana (Castelmagno, pecorino di Fossa)
- Marmellate, miele, noci, castagne
Insalate miste
Olii e salse



Giostra dei dessert €

- 2) Alzata di sorbetti alla mela verde, al Limoncello di Capri, alla Passion Fruit
- 1) Semifreddo caffè marocchino
- 1) Semifreddo cioccolato bianco e frutti di bosco
- 1) Gelato cioccolato e pistacchio di sicilia
- 1) Mai dai (gelato al fiordilatte ricoperto di cioccolato croccante)
- 1) Panna cotta con frutti di bosco
- 1) Crema catalana e caramello
- 1) Macedonia di frutta fresca
- 1) Mousse alla fragola
- 1) Melone e anguria al porto
- 1) Piccola pasticceria

In sostituzione del dessert
€



5) Giardino di frutta:

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

Angolo del cioccolato €

Chocolate Fondue: Fontana di Cioccolato con meringhe e biscotti
Specchio di: Chichingeri, fragole, melone, uva, ananas, frutti di bosco, frutto della passione



Con inserimento di:

Bevande
Risotto alla cuvée imperiale
Torta Nuziale
Berlucchi riserva
€



In vigore dal 1 giugno 2011

Prezzi ANNO 2011/2012

		Aperitivo ampio
Menù Ciclamino	€	€
Menù Mimosa	€	€
Menù Fiordaliso	€	€
Menù Orchidea	€	
Menù Reale	€	
Menù Gala	€	
Menù Imperiale	€	
Isola Buffet	€	

Le presenti condizioni sono valide al di sopra delle 50 persone

Sconto bambini fino a 8 anni (che occupano un coperto) 50%

Stampa menu e bevande comprese

Tutti i Sabati disponibilità sala fino ore 19.30 per matrimoni diurni e fino alle ore 01.30 per matrimoni serali (Differenti orari da concordare)

Matrimonio in Esclusiva:

Possibilità di riservare il ristorante per un solo Matrimonio

Promozione 2011-2012

Rettifica del

Intrattenimento danzante con orchestra OMAGGIO, oppure sconto dal 5% al 10% qualora la cerimonia non si terrà nelle giornate di sabato e prefestivi.

Cerimonie nel mese di Agosto

Cerimonie dal 20/10/2011 al 12/04/2012

Personalizzazioni a Richiesta

Aperitivo Ampio (menu Ciclamino - Mimosa - Fiordaliso): Quiche Lorraine, forma di Grana, Piccole verdure pastellate, Arrosticini di pesce, crostini con lardo

Spumante Metodo classico € (su Richiesta Magnum, Jeroboam e Mathusalem)

Foto al Castello Feudale offerta per Ospedale in Africa € (dalle ore 15.00)

Chocolate Fondue: Fontana di Cioccolato con meringhe, biscotti, spiedini di Frutta €

Giostra dei dessert €

Angolo della confettata: deliziosi confetti e tenerezze proposti in vasi di cristallo in modo particolare ed esclusivo per 100 persone € .00

Angolo degustazione rhum e cioccolato (a consumo)

Centro tavola floreale con richieste personali da € cad.uno

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

Spettacoli pirotecnici da €.

Ricevimento (pranzo o cena) in piscina maggiorazione 10%

Ricevimento in Esclusiva

Padelle romane € cad.una

Stampa pianta sala con nomi invitati su quadro €

Permessi per ballo da €.

È possibile prevedere la partecipazione di un prestigiatore professionista che allieti la giornata e intrattenga i bambini.

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



Mercedes E280 nero con autista €



3346887315