



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

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

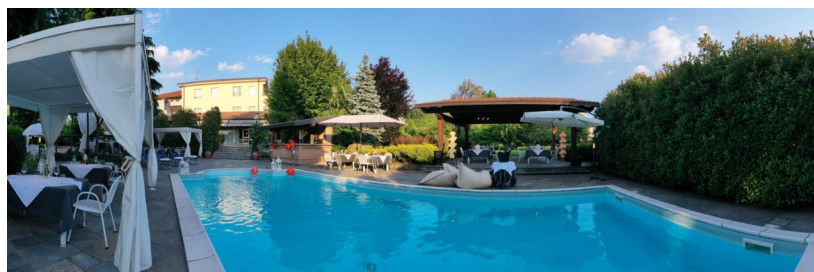
Prosecco del Veneto D.o.c.

Moscato spumante

Caffè 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, Copriesedia 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 € 1 (dalle ore 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. €. 3 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 €.

Chocolates 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)





Brambilla

La Ristorazione dal 1957

Q
OSPITALITÀ ITALIANA

ENJOY RB



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