



## Buffet Apericena

Costo musica da	€. 150.00
Musica con D.J. da	€. 150.00
Orchestra da	€. 300.00
Utilizzo nostri impianti	€. 100.00

**Tutti i Sabato sera**  
**Salone delle Feste:**  
**Cena con Orchestra**  
**Ballo Moderno liscio e caraibico**

**Il numero dei commensali deve essere confermato 5 giorni prima dell'evento. La presenza in difetto verrà assorbita al 50% dal ristorante il rimanente 50% dal cliente**

Con prenotazione possibilità di piatti senza glutine  
 Torta portata dal cliente sconto €. 1.50  
 Invita gli amici per la torta ... €. 12.00

### PREZZI PER BANCHETTI DA MIN. 15 PERSONE



**Organizza con noi il  
TUO EVENTO a bordo PISCINA  
extra €. 6.00 a persona**

Coperture sedie color Champagne	€. 4.00 cad. una
Noleggio vasi per confetti da	€. 3.00 cad. uno
Alzata in Plexiglass	€. 15.00-20.00
Allattamento tavolo bomboniere e/o confettata da	€. 50.00

### Buffet A:

Spumante Extra dry  
 Cocktail alla frutta

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  
 Bella Lodi Riserva Oro

I bicchierini con Ciliegina di mozzarella e crema di pomodorini pachino al basilico

Arrosticini di pesce panato  
 Tartine al salmone affumicato  
 Parete di Gamberi al cucchiaino

★★★★

Torta del festeggiato con moscato spumante

Vino spumante Q2 extra Dry  
 oppure Bonarda Oltrepo Pavese  
 (1 bottiglia ogni 3 persone)  
 Acqua minerale

€. 36,00

Bambini fino a 10 anni €. 25.00

### ★★★★ Buffet B:

★★★★ Con inserimento di un primo piatto €. 42.00

★★★★ Con inserimento di due primi piatti €. 48.00

Bambini fino a 10 anni €. 28.00

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte €. 4.00

Pasticcini €. 1.50 cad. uno

Caffè €. 1.50

Penne all'ortolana

Maccheroni all'arrabbiata

Risotto alle Bollicine e mela trentina

Risotto alla trevisana e asiago



## Ristorante Brambilla S.n.c.

## Buffet servito 2021

Gli Affettati: Crudo di Parma Pelacci 24 mesi

Gnocco Fritto

Pancetta arrotolata Cav. Boschi

Prosciutto alla Brace

Salame Mantovano

Crostino con il lardo alle erbe

I formaggi: Caciotta Errebi stagionata vaccina

Casera D.o.p.

Bella Lodi Riserva Oro

Tranci di pizza panettiere e focacce

I caldi: Mondegghini con crema di pomodoro

Polentina calda con fungo porcino

(alternativa: Olive all'ascolana)

Quiche Lorraine alle verdure

(alternativa: Frico Friulano)

Il pesce: Arrosticini di pesce panato

Scatole di mare

Cocktail di Gambero al cucchiaino

\*\*\*\*\*

Un primo piatto da scegliere:

Caserecce guanciaie, pomodoro e pecorino

Caserecce al ragù di cinghiale

Risotto alle bollicine e mela trentina

Risotto crema di porro e amaretto

Risotto radicchio e speck croccante

Torta da scegliere:

Delizia alla frutta, Chantilly, Tartufata

Moscato spumante

Caffè

Vino spumante Q2 extra Dry

oppure Bonarda Oltrepo Pavese

(1 bottiglia ogni 3 persone)

Acqua minerale

€ 48.00

Allestimento a bordo piscina extra € 6.00 a persona

Senza primo piatto € 42.00

Bambini fino a 10 anni € 28.00

Extra Pasticcini € 1.50 cad. uno

## 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 cono di Bambù

€ 1.00

Conchiglie di piovra con verdure julienne

€ 3.00

Salmone marinato all'aneto

€ 2.00

Coda di gambero in salsa agrodolce

€ 2.00

Ostrica

€ 3.00

Spiedo fritto di gamberi e zucchine pastellati

€ 3.00

Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce

€ 2.00

Specchio di formaggi misti e marmellate

€ 2.00

I bicchierini con pinzimonio

€ 1.00

Inserimento primo piatto € 6.00

Caserecce con melanzane, olive e capperi

Caserecce con ragout di pesce

€ 1.00

Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino

Risotto con crema di porri e amaretto

Risotto al prosecco e coulis di fragole

Risotto alle Bollicine e zeste di lime

Risotto con capasanta e pistilli di zafferano

€ 3.00

Risotto con filetto di pesce persico

€ 3.00

Carpaccio di carne salada

€ 5.00

Vitello tonnato

€ 5.00

Salmone in bella vista con salsa tartara

€ 5.00

Buffet di dolci

€ 6.00

Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi

Semifreddo al caffè - Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello

Pasticcini

€ 1.50

Caffè

€ 1.50

Liquori (Stadia dei liquori) da

€ 2.00



# Ristorante Brambilla S.n.c.

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

Organizza con Noi "La Tua Festa" **L'ATTICO e LA PISCINA**

*Feste di Compleanno, Leva e Laurea*

**APERI-CENA € 26.00**

*Aperol Spritz - Aperitivo Analcolico - Acqua minerale e bibite  
Tagliere di salame nostrano, Focaccia con salumi, Bandierine alla pancetta  
Bruschette classiche al pomodoro fresco, Tranci di pizza margherita  
Panzarottini al prosciutto e formaggio  
Alette di pollo alla messicana, Arrostiticini di pesce  
Aperipasta alla carbonara  
Patatine fritte*

**Scelta un primo piatto € 6.00:**

*Insalata di riso alla greca - Pasta fredda  
Penne all'ortolana - all'arrabbiata - Caserecce al ragu di cinghiale  
Risotto alle bollicine e mele trentine - Risotto al prosecco e coulis di fragole*

**Torta del festeggiato con Moscato Spumante € 7.00**

**Festa privata: menu completo € 39.00**

**(€ 1.000 Costo minimo)**

*Ingresso in piscina € 6.00 cad. uno (minimo 120.00)*



**A richiesta: Vino Rosso o Spumante € 20.00 cad. una**

*Cocktail da € .....*

*Gin Tonic, Gin Lemon, Negroni, Sbagliato, Americano, Campari Spritz, Hugo, Jager Red Bull, 4 Bianchi, Sex on the beach*

**GLI SHOTTINI N° 8 € 16.00** *(Vodka mou, Sambuca, Montenegro, Jagermeister, Bayles, Rum e pera)*



**Orari : Attico dalle 20.30 alle 01.00    Piscina: 11 -18    19 - 24**

**Menu completo fino ore 01.30 - Orari differenti da concordare**

*Costo extra orario € ..... all'ora*

**Costo per musica da € 200.00**

*L'uso non autorizzato della piscina comporta l'addebito del costo per il trattamento delle acque  
Il Volume della Musica dovrà rientrare nei livelli della buona educazione e cortesia.  
In caso di comportamenti non rispettosi nei confronti del Locale verrà applicata una penale del 20%*

**LAGO DI COMO**  
ITALIA  
UN MONDO UNICO AL MONDO



**Ristorante Brambilla S.n.c.**

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

1 Drink Aperitivo  
accompagnato dal nostro tagliere

Salumi misti, Formaggio

Fritto da condividere

Trancio di pizza, focaccia o pinsa

€. 15.00 (min 2 persone)

Aggiunta primo piatto del giorno

€. 5.00 (min. 2 persone)

Coppa di frutta Special €. 10.00

Aperol Spritz top

Campari Spritz

Americano

Sbagliato

Tropical analcolico

Crodino Maxi

Calice Prosecco di Valdobbiadene

Calice di Vino Selezione



Heineken alla spina senza CO2 aggiunta

Menabrea bionda Premium Lager

Menabrea ambrata Birra di buon corpo contenuto grado alcolico 5% Vol.



Franciacorta  
Satèn



€. 20

SABATO SERA  
SALONE DELLE FESTE  
SUPPLEMENTO MUSICA  
€. 5.00



€. 25

Calice Franciacorta

€. 7.00

Negroni

€. 7.00

Gin Tonic Aromatizzato (Pompelmo e rosmarino o Indian )

€. 8.00

**BIRRA MILANO - LA VIRATA** stile belga

€. 6.00

**Festeggia il tuo compleanno**

**Torta e spumante €. 7.00 a persona**  
(MINIMO €. 60.00)





# Brambilla

La Ristorazione dal 1957



# 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](http://www.ristorantebrambilla.com) - E-MAIL: [info@ristorantebrambilla.com](mailto:info@ristorantebrambilla.com)  
Domenica sera e lunedì aperto su prenotazione



Creazioni con Palloncini



MIRABELLA  
DAL 2003

3516739456   TABACCHERIA MIRABELLA

Lurago D'Erba Via Roma 50



**PRESENTANDOTI CON QUESTO VOLANTINO PRESSO LA  
TABACCHERIA MIRABELLA AVRAI UNO SCONTO DEL 10% PER UNA  
COMPOSIZIONE A SCELTA PER IL TUO EVENTO NEL NOSTRO LOCALE !**

Ristorante  
*Brambilla*

