



## 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 o LA PISCINA

*Feste di Compleanno, Leva e Laurea*

**APERI-CENA € 26.00**

*Aperol Spritz - Gin Tonic - Gin Lemon, 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, Arrosticini di pesce*

*Aperipasta alla carbonara*

*Patatine fritte*

**Scelta un primo piatto € 7.00:**

*Penne all'ortolana - all'arrabbiata - Caserecce al ragù 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 € 40.00**

**(€ 1.000.00 Costo minimo)**

*(Ingresso in piscina € 6.00 cad. uno - costo minimo trattamento acque € 120.00)*



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

**Cocktail da € 7.00**

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

**GLI SHOTTINI € 2.00** *(Vodka, Sambuca, Montenegro, Jagermeister, Bayles, Rum)*



*Orari :Attico dalle 20.30 alle 01.00 — Piscina: 11-18 - 19-01*

**Menu completo fino ore 01.30**

*Orari differenti da concordare - Costo extra orario € . . . . . all'ora*

**Costo permessi musica e impianti € 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)

### Drink Aperitivo TOP



€ 20

Calice Franciacorta	€ 8.00
Negroni	€ 8.00
Gin Tonic Aromatizzato	€ 8.00
Aperol Spritz top	€ 7.00
Campari Spritz	€ 7.00
Americano	€ 7.00
Sbagliato	€ 7.00
Tropical analcolico	€ 7.00
Crodino Maxi	€ 5.00
Calice Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Calice di Vino Selezione	€ 5.00
Heineken alla spina senza CO2 aggiunta	€ 6.00
Menabrea bionda Premium Lager	€ 6.00
Menabrea ambrata	€ 6.00



€ 45

Franciacorta  
Satèn



€ 25



€ 40

### Accompagnato con;

Salumi misti e formaggi per due persone	€ 20.00
Fritto da condividere	€ 8.00
Tartare di carne o di pesce	€ 20.00
Acciughe del mar Cantabrico con crostini e burro	€ 10.00
Ostriche cad. una	€ 3.00
Carpaccio di pesce	€ 20.00
Tataki di tonno	€ 20.00

SERATA CON MUSICA SUPPLEMENTO € 5.00

**Festeggia il tuo compleanno**

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





## ABOUT ME

Mi chiamo Ilaria Collazuol e mi occupo dell'organizzazione di eventi e cerimonie in Lombardia.

Ascolto, immagino e creo insieme ai miei clienti.

Il mio obiettivo è trasformare le vostre idee in un contesto reale.

Telefono: +39 347 9855281

Email: [ilariacollazuolevents@gmail.com](mailto:ilariacollazuolevents@gmail.com)

Social: [@ilariacollazuolevents](https://www.instagram.com/ilariacollazuolevents)



## SERVICES

Event Design

Lights Design

Table Design

Photography

Graphic Design

Entertainment Selection

Flower Design

Make Up Artist & Hair Style

Cake Design

Style Consultant





**Brambilla**

La Ristorazione dal 1957

Q  
OSPITALITÀ ITALIANA

ENJOY RB  
ENJOY RB

**Promo**

1 getto al taglio Torta € . 200

3 getti al taglio Torta € . 250



# 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*

