



La proposta di Palazzo Colleoni

Stagione 2019



Per iniziare una selezione di aperitivi e antipasti dal buffet del Colleoni:

Canapè con gamberi e maionese, con salmone affumicato e burro, con salame e burro; piccole omelette alle verdure; barchette con tempura di fiori di zucca, frittelline zucchine ricotta e menta, foglie di salvia, pettole prezzemolo e formaggio; intrecci di pasta sfoglia, pizzette, cannoncini ripieni con mousse al formaggio fresco, al prosciutto cotto e al tonno; tigelle calde con prosciutto crudo, pancetta e con brunoise di verdure; finger food con pesce in carpione, con tacchino marinato e con verdure in pinzimonio; scaglie di grana padano con le noci;

Menù

*Fiocco di culatello con insalatina di melone
e mandorle in cestino di Parmigiano*

Risotto mantecato al Franciacorta e rosmarino

*Filetto di salmone in guazzetto di pomodoro,
cozze, capperi e olive taggiasche*

Sorbetto ai limoni di Sorrento

*Roast beef di manzo irlandese cotto a bassa
temperatura con patate dorate al forno*

Dessert:

Torta di pasticceria a scelta, con dedica al festeggiato

Caffè e distillati

Vini: Selezione di vini e spumanti di qualità dalla cantina del Colleoni

Prezzi e condizioni:

Costo del menù € 65,00 a persona, bambini fino a dieci anni sconto del 40% solo con menù dedicato. Sono compresi nel prezzo: i vini e le acque minerali in bottiglia, le bibite in genere a caraffa; i fiori a centrotavola e la stampa del menù personalizzato.

Il numero degli ospiti partecipanti dovrà essere tassativamente confermato sette giorni prima dell'evento. Sono da considerare esclusi dal prezzo: gli addobbi floreali speciali, l'intrattenimento musicale e tutto quanto non espressamente indicato e preventivamente concordato con la Direzione del Ristorante Palazzo Colleoni.

E' possibile apportare delle modifiche al presente menù concordando con la Direzione le variazioni e i relativi adeguamenti di costo. Il prezzo è IVA inclusa. Prenotazione obbligatoria.