

Colleoni
Cene & Feste



Aziendali

Le proposte gastronomiche di Palazzo Colleoni per le Cene & Feste Aziendali

Menù n. 1	<i>Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.</i>
<i>Antipasto:</i>	<i>Bresasola della Valtellina D.O.P. con patata morbida e formaggio fresco di capra.</i>
<i>Primo piatto:</i>	<i>Risotto mantecato con Franciacorta e rosmarino.</i>
<i>Secondo Piatto:</i>	<i>Scamoncino di vitello al forno con salsa ai funghi porcini e patate dorate al forno.</i>
<i>Dessert:</i>	<i>Gelato alla panna in cialda croccante con frutta fresca e coulis di fragole.</i>
Costo € 36,00	<i>Caffè e distillati.</i>

Menù n. 2	<i>Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.</i>
<i>Antipasto:</i>	<i>Prosciutto crudo di Langhirano con insalatina di ananas e soncino in cestino di Parmigiano.</i>
<i>Primo piatto:</i>	<i>Crespelline Amalfi con mozzarella di bufala e pomodoro fresco.</i>
<i>Secondo Piatto:</i>	<i>Tagliata di manzo irlandese con scaglie di Parmigiano e patate dorate al forno.</i>
<i>Dessert:</i>	<i>Sfogliatina di mele e cannella con coppetta di gelato alla panna.</i>
Costo € 41,00	<i>Caffè e distillati.</i>

Menù n. 3	<i>Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.</i>
<i>Antipasto:</i>	<i>Code di gamberi all'agro e calamaretto ripieno su vellutata di zucca gialla.</i>
<i>Primo piatto:</i>	<i>Risotto con limoni di Sorrento e vongole veraci.</i>
<i>Secondo Piatto:</i>	<i>Rollè di spigola alla mediterranea su vellutata di carote al rosmarino.</i>
<i>Sorbetto:</i>	<i>Al mandarino Tardivo di Ciaculli.</i>
<i>Dessert:</i>	<i>Dolci del Colleoni</i>
Costo € 46,00	<i>Caffè e distillati.</i>

Oppure in sostituzione all'aperitivo potrete scegliere l'aperitivo-antipasto del Colleoni composto da:

Canapè con gamberi e maionese, con salmone affumicato e burro, con salame e burro; piccole omelette ai gusti diversi; barchette di tempura con fiori di zucca in crosta di farina di grano, frittelline zucchine ricotta e menta, salvia in crosta di grano, carciofini in crosta di grano, pettole prezzemolo e formaggio; briochine salate con prosciutto, speck e formaggio, 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; cucchiari con tartare di pesci affumicati: tonno e sedano, pescespada e zucchine, salmone ed erba cipollina; barattolini con mousse di trevisano e gamberetti, barattolini con mousse di carote al rosmarino e crostini di pane, barattolini con mousse di funghi porcini e asiago fresco; scaglie di grana con le noci;

L'aperitivo-antipasto del Colleoni è servito al tavolo, al costo di € 8,00 a persona, oppure su richiesta a buffet ma per un numero minimo di 50 ospiti.

Prezzi e condizioni:

Sono compresi nel prezzo: i vini, le bevande in genere e la stampa del cartoncino menù personalizzato.

I prezzi indicati sono IVA esclusa.

I menù sopra esposti sono indicativi e possono essere personalizzati scegliendo le proposte gastronomiche dalla lista piatti del Colleoni, richiedila saremo grati di costruire insieme il menù adatto alle Vs necessità.

