

Colleoni

Cene & Feste



Aziendali

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

Menù n. 1

Antipasto:

Primo piatto:

Secondo Piatto:

Dessert:

Costo € 36,00

Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.

Bresasola della Valtellina D.O.P. con patata morbida e formaggio fresco di capra.

Risotto mantecato con Franciacorta e rosmarino.

Scamoncino di vitello al forno con salsa ai funghi porcini e patate dorate al forno.

Gelato alla panna in cialda croccante con frutta fresca e coulis di fragole.

Caffè e distillati.

Menù n. 2

Antipasto:

Primo piatto:

Secondo Piatto:

Dessert:

Costo € 41,00

Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.

Prosciutto crudo di Langhirano con insalatina di ananas e soncino in cestino di Parmigiano.

Crespelle Amalfi con mozzarella di bufala e pomodoro fresco.

Tagliata di manzo irlandese con scaglie di Parmigiano e patate dorate al forno.

Sfogliatina di mele e cannella con coppetta di gelato alla panna.

Caffè e distillati.

Menù n. 3

Antipasto:

Primo piatto:

Secondo Piatto:

Sorbetto:

Dessert:

Costo € 46,00

Aperitivo: Prosecco di Valdobbiadene Doc con scaglie di Parmigiano e noci.

Code di gamberi all'agro e calamaretto ripieno su vellutata di zucca gialla.

Risotto con limoni di Sorrento e vongole veraci.

Rollè di spigola alla mediterranea su vellutata di carote al rosmarino.

Al mandarino Tardivo di Ciaculli.

Dolci del Colleoni

Caffè e distillati.

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, frittelle 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, pescispada 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.

