

Menù Cene Aziendali

S. Natale 2024

Proposta 1 - €55,00 per persona

Entrée dello Chef

Risotto Carnaroli alla Rapa Rossa, Erborinato della
Valtellina e Cialde Croccanti

Porchetta di Maiale cotta al Forno a Fuoco Lento
Con Purè di Patate & Carote Glassate

Panna Cotta Caramellata e Croccante di frutta Secca
oppure

Torta con Logo aziendale

Caffè con Panettone e Pandoro augurale

Acque minerali

Vino: proposte di abbinamento in allegato
oppure scelta à la carte

Proposta 2 - €65,00 per persona

Selezioni di Salumi del lago con Crocchetta di Patate
Affumicate

oppure

Fritto di Calamari maionese all' Avocado e insalatina di
pomodorini

Mezzo Pacchero di Gragnano al Ragù di Selvaggina
e Polvere di Porcini

oppure

Ravioloni di Trota, cipollotto fondente, Petali di Pomodoro,
Pepe rosa e Polvere di olive

Aletta di Vitello, Crema di patate & Funghi Trifolati

Semifreddo al Torrone con Salsa al Cioccolato e il suo
Croccante

oppure

Torta con Logo aziendale

Caffè con Panettone e Pandoro augurale

Acque minerali

Vino: proposte di abbinamento in allegato

oppure scelta à la carte

Proposta 3 - €85,00 per persona Gran Aperitivo dello Chef a Buffet

Forma di Parmigiano con Bocconcini
Scaglie di Pecorino
VentagliO di Prosciutto crudo
e Salame felino su Tagliere
Assiette di Salumi brianzoli con Ricotta mantecata alle Erbette e Limone
Cestino di Pane misto, Grissini e Focacce
Croissant di Pesce del nostro Forno
Brioche salate di Terra
Salmerino Marinato alla Rapa Rossa, Ginepro & Yogurt
Tonno in Porchetta Cipolla Rossa & Stracciatella
Fantasie fritte dello Chef
Burrata Artigianale con Acciughe del Cantabrico
Tartare di Manzo in Finger su Fonduta di Parmigiano Reggiano

Risotto mantecato al Castelmagno e Carciofi
oppure
Tagliolini ai 30 Tuorli, Cervo, frutti Rossi & Ginepro

Carrè d' Agnello Irlandese, Caprino mantecato e riduzione di Agrumi

Morbido alla Ricotta, cioccolato, peperoncino e croccante di Cannolo
oppure
Torta con logo aziendale

Caffè con Panettone e Pandoro augurale con salsa alla Vaniglia
Acque minerali

Aperitivo:

Aperol Spritz, Campari Spritz, Prosecco Di Valdobbiadene Superiore,
Cocktail Analcolici alla frutta, Acqua Aromatizzata

A Richiesta:

Franciacorta Bellavista Alma Cuvée € 60,00 ad € 45,00 a bottiglia

Vino servito durante il Pasto: proposte di abbinamento in allegato
oppure scelta à la carte

Proposta 4 - €95,00 per persona **Gran Aperitivo dello Chef a Buffet**

Forma Parmigiano con Bocconcini
Bitto 2022 Biscola Tostata & Miele di Castagno
Salame felino su Tagliere
Prosciutto Crudo al Taglio
Cestino di Pane misto, Grissini e Focacce
Croissant di Pesce del nostro Forno
Brioche salate di Terra
Cubetto di Salmone, Yogurt e Finocchietto
Fantasie fritte dello Chef
Burrata Artigianale con Acciughe del Cantabrico
Polpo alla griglia & Crema di Piselli
Cotechino Morbido Crema di catalogna & Riduzione l Vino Rosso
Finger di Salmone marinato al Gin

Risotto mantecato al Prosecco & Tartare di Gamberi Rossi
oppure

Maltagliati Freschi al Tartufo nero e Porcini della Valtellina

Trancetto di Ricciola, Crema di Cavolfiore & Riduzione ai Frutti di Mare

Cremoso al Cioccolato Bianco, Zenzero & Arance Amare
oppure

Torta con logo aziendale

Caffè con Panettone e Pandoro augurale con salsa alla Vaniglia
Acque minerali

Aperitivo:

Aperol Spritz, Campari Spritz, Prosecco Di Valdobbiadene Superiore,
Cocktail Analcolici alla frutta, Acqua Aromatizzata

A Richiesta:

Franciacorta Bellavista Alma Cuvée € 60,00 ad € 45,00 a bottiglia

Vino servito durante il Pasto: proposte di abbinamento in allegato
oppure scelta à la carte

Proposta 5 - €100,00 per persona

Gran Aperitivo dello Chef a Buffet

Forma di Grana con Bocconcini

Scaglie di Pecorino

Patanegra al Taglio coi Suoi Accompagnamenti

Salame felino su Tagliere

Cestino di Pane misto, Grissini e Focacce

Croissant di Pesce del nostro Forno

Brioche salate di Terra

Cubetto di Salmone, Yogurt e Finocchietto

Crudo di Tonno & Frutto della Passione

Tataki di Ricciola & Insalatina orientale

Fantasie fritte dello Chef

Burrata Artigianale con Acciughe del Cantabrico

Spada Scottato, Semi di Sesamo & Erborinato

Risotto al Tartufo nero & Spuma di Casera

oppure

Tortelli di Crostacei, Guanciaie peperoncino verde e Mascarpone

Trancetto di Orata, Crema di Zucchine & Terrina di Foie Gras

Filetto di Manzo al Taglio, Vino rosso, Millefoglie di Patate e Scalogni

Fondenti

Creme brulè mele al forno e Vin brulè

oppure

Torta con logo aziendale

Caffè con Panettone e Pandoro augurale con salsa alla Vaniglia

Acque minerali

Aperitivo:

Aperol Spritz, Campari Spritz, Prosecco Di Valdobbiadene Superiore,

Cocktail Analcolici alla frutta, Acqua Aromatizzata

A Richiesta:

Franciacorta Bellavista Alma Cuvée € 60,00 ad € 45,00 a bottiglia

Vino servito durante il Pasto: proposte di abbinamento in allegato

oppure scelta à la carte

Il nostro Relais

7 Sale Congressi

50 Camere

40.000 metri quadrati di Parco secolare, Spa & Wellness Club da sogno vicino al lago di Como

Ampio parcheggio

Wi-Fi gratuito in tutte le aree della struttura

www.hotelcastellodicasiglio.it

Tariffe Sale in Esclusiva

Sala Colonne & Sala Imperiale:

€ 800,00 +22% IVA

Sala Rombi, Sala Affreschi

Sala Camino Sala Panche, Sala Piano:

€ 400,00+22% IVA



Per informazioni e prenotazioni

info@hotelcastellodicasiglio.it

events@hotelcastellodicasiglio.it

+39 031627288