Pranzi e Cene di Natale

AZIENDALI E DI GRUPPO · ALLA LOCANDA

✦ ✦ ✦

Nel periodo più atteso dell'anno, la Locanda dei Nobili Viaggiatori apre le sue sale nell'antico Borgo di Malpaga, accanto al maniero di Bartolomeo Colleoni, per i vostri brindisi di fine anno.

Quattro proposte di menù, dalla cena conviviale al menù più ricercato, pensate dai nostri Chef con materie prime del territorio, per festeggiare insieme a colleghi, amici e famiglia.

Locanda dei Nobili Viaggiatori

Vischio

QUATTRO PORTATE

Flan di verdure con fonduta delicata
e polvere di bacon croccante

Lasagnette di pasta fresca
al ragù bianco di fassona piemontese

Cappello del prete stufato a cottura lenta
con polentina di mais rostrato rosso

Dessert della casa
oppure panettone artigianale con crema al mascarpone

Acqua minerale, coperto e caffè inclusi

40 €	43 €
A PERSONA	A PERSONA
con vino sfuso della casa	*con vino in bottiglia*
(1 litro ogni 4 persone)	*(1 bottiglia ogni 4 persone)*

Locanda dei Nobili Viaggiatori

Agrifoglio

CINQUE PORTATE

Taglierino di salumi nostrani
e giardiniera della casa

Risotto ai funghi porcini

Panciotti di crespella con cuore filante di fontina
d'alpeggio Dop e cotto nobile, su fonduta delicata

Arrosto di spalla di vitello cotto a bassa temperatura
con polentina di mais rostrato rosso

Dessert della casa
oppure panettone artigianale con crema al mascarpone

Acqua minerale, coperto e caffè inclusi

47 €	50 €
A PERSONA	A PERSONA
con vino sfuso della casa	*con vino in bottiglia*
(1 litro ogni 4 persone)	*(1 bottiglia ogni 4 persone)*

Locanda dei Nobili Viaggiatori

Cometa

CINQUE PORTATE

Manzo marinato da noi con giardiniera
di verdure fatta in casa e riduzione di balsamico

Risotto allo zafferano
con salsiccia nostrana

Ravioli fatti a mano ripieni di brasato
con gocce di fonduta
(oppure casoncelli fatti a mano, antica ricetta dello Chef)

Guancia di vitello glassata con la sua demi-glace,
polentina di mais rostrato rosso e patate arrosto

Dessert della casa
oppure panettone artigianale con crema al mascarpone

Acqua, vino Doc della nostra cantina (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

60 € A PERSONA

Locanda dei Nobili Viaggiatori

Stella

MENÙ DI PESCE · CINQUE PORTATE

Salmone marinato da noi con burro montato
e crostoni agli aromi

Spaghetti Felicetti con acciughe,
zeste di lime e pane sabbiato

Risottino al Franciacorta e sugo di mare

Calamaro scottato su crema di ceci
e verdure all'olio

Dessert della casa
oppure panettone artigianale con crema al mascarpone

Acqua, vino Doc della nostra cantina (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

70 € A PERSONA

Locanda dei Nobili Viaggiatori

Da sapere

Informazioni utili

Il menù

Le proposte sono valide per un minimo di 10 persone. Il menù deve essere lo stesso per tutti gli ospiti; è comunque possibile valutare insieme eventuali variazioni. Per ospiti vegetariani o con allergie e intolleranze prevediamo portate alternative, da comunicare anticipatamente.

Il vino e il brindisi

È possibile richiedere una variazione del vino, scegliendo un'etichetta dalla nostra Carta dei Vini con supplemento. Eventuali bottiglie extra del vino incluso nel menù: 25 € a bottiglia. Per il brindisi: Prosecco Doc a 25 € a bottiglia, oppure Franciacorta o altri vini a scelta dalla Carta.

Il dolce

In ogni menù potete scegliere il panettone artigianale con crema al mascarpone oppure uno dei nostri dessert della casa (li trovate nella pagina seguente). Su richiesta, torta di pasticceria con dedica (+4 € a persona) o torte di cake design con supplemento.

Menù bimbi

Pasta al pomodoro, cotoletta alla milanese con patate al forno, torta o dolce, acqua e coperto: 30 €.

Prenotazione

Il numero definitivo degli ospiti va confermato 3 giorni prima dell'evento.

Orari

Pranzo: accomodo dalle 12:00 alle 13:30, chiusura alle 16:30. Cena: accomodo dalle 19:00 alle 21:30, chiusura alle 23:30.

info@locandadeinobiliviaggiatori.it

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

I nostri dolci

DA SCEGLIERE PER TUTTI I MENÙ

Panettone artigianale
con crema al mascarpone

OPPURE UNO DEI NOSTRI DESSERT DELLA CASA

Panna cotta morbida ai frutti di bosco

Tiramisù tradizionale

Creme caramel

Torta rustica alle pere e cioccolato

Torta rustica con crema pasticcera, amaretti e caffè

Torta di mele

Soufflé al cioccolato con cuore caldo

Su richiesta, torta di pasticceria con dedica (+4 € a persona)
o torte di cake design con supplemento

info@locandadeinobiliviaggiatori.it

Locanda dei Nobili Viaggiatori