



CASTELLO MALVEZZI

# CASTELLO MALVEZZI EVENTS



TEL. 030 2004224 - CELL. 3428500428  
EVENTI@CASTELLOMALVEZZI.COM



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

## LOCATION

Il fascino di un Castello immerso nel verde, con vista sulla città:  
una location speciale per cerimonie intime o con numerosi ospiti.



## MENÙ PERSONALIZZATO, FIRMATO ALBERTO RIBOLDI CHEF



Una cucina gourmet, tra tradizione e innovazione, per i palati più esigenti. Un menù unico, creato direttamente con lo Chef, in abbinamento alla nostra selezione vini. Siamo a disposizione con idee speciali e sorprese per stupire e coccolare voi e i vostri ospiti e regalarvi un giorno indimenticabile.

TEL. 030 2004224 - CELL. 3428500428  
EVENTI@CASTELLOMALVEZZI.COM



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

LO CHEF PATRON ALBERTO RIBOLDI PROPONE

Grana Bresciano e Salame nostrano all'asse  
Focaccia con Culatello, Focaccia Cotto Fontina  
Emulsione di Melone e Menta con Gambero rosso  
Crema di Piselli con Spuma di Stracciatella  
Battuta di Manzo  
Mousse di caprino  
Polpetta di Baccalà  
Mazzancolle panata e fritta  
Sushi del Castello

A TAVOLA

Capesante scottate  
con Crema di Zucchine e filagne di Porri fritti

~

Risotto mantecato con Erbette e Formaggio Fatulì

~

Petto di Faraona con ripieno alla Bresciana e e Purea alla Joél Robuchon

~

Zuppetta di Frutta e Ortaggi con Sorbetto ai Lamponi

**TORTA**

da definire

Caffè



€ 70,00 Settanta/00 A PERSONA  
(Iva Inclusa)



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

LO CHEF PATRON ALBERTO RIBOLDI PROPONE

Grana Bresciano e Salame nostrano all'asse  
Focaccia con Culatello, Focaccia Cotto Fontina  
Emulsione di Melone e Menta con Gambero rosso  
Crema di Piselli con Spuma di Stracciatella  
Battuta di Manzo  
Mousse di caprino  
Polpetta di Baccalà  
Mazzancolle panata e fritta  
Sushi del Castello

A TAVOLA

Risotto all'essenza di Zafferano e Ratatouille di Verdure  
Ravilone di Pasta Fresca ripieno di Crostacei con Fiori di Zucca e  
Pomodorette Confit  
~  
Trancio di Dentice con Insalatina di Finocchi, Arance e Capperi  
~  
Zuppetta di Frutta e Ortaggi con Sorbetto ai Lamponi

TORTA  
da definire

Caffè



€ 75,00 Settanta/00 A PERSONA  
(Iva Inclusa)



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

LO CHEF PATRON ALBERTO RIBOLDI PROPONE

Grana Bresciano e Salame nostrano all'asse  
Focaccia con Culatello, Focaccia Cotto Fontina  
Emulsione di Melone e Menta con Gambero rosso  
Crema di Piselli con Spuma di Stracciatella  
Battuta di Manzo  
Mousse di caprino  
Polpetta di Baccalà  
Mazzancolle panata e fritta  
Sushi del Castello

A TAVOLA

Selezione di Culatello con Sfogliatine al Fior di Sale

~

Risotto mantecato con Fragole Ortiche

~

Garganelli con Civet di Lepre

~

Guancialino di Vitello  
con Pomodorette e Capperi accompagnato da Patate mantecate

~

Zuppetta di Frutta e Ortaggi con Sorbetto ai Lamponi

~

TORTA

da definire

Caffè



€ 80,00 Ottanta/00 A PERSONA  
(Iva Inclusa)



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

LO CHEF PATRON ALBERTO RIBOLDI PROPONE

Grana Bresciano e Salame nostrano all'asse  
Focaccia con Culatello, Focaccia Cotto Fontina  
Emulsione di Melone e Menta con Gambero rosso  
Crema di Piselli con Spuma di Stracciatella  
Battuta di Manzo  
Mousse di caprino  
Polpetta di Baccalà  
Mazzancolle panata e fritta  
Sushi del Castello

A TAVOLA

Capesante scottate  
con Crema di Zucchine e filagne di Porri fritti  
~  
Risotto mantecato con Trippa di Baccalà con cottura alla Romana  
~  
Calamarata ai Crostacei  
~  
Salmerino in Panure di Erbette con Purea alla Joél Robuchon  
~  
Zuppetta di Frutta e Ortaggi con Sorbetto ai Lamponi  
~

TORTA  
da definire

Caffè



€ 85,00 Ottanta/00 A PERSONA  
(Iva Inclusa)



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

LO CHEF PATRON ALBERTO RIBOLDI PROPONE

Grana Bresciano e Salame nostrano all'asse  
Focaccia con Culatello, Focaccia Cotto Fontina  
Emulsione di Melone e Menta con Gambero  
rosso Crema di Piselli con Spuma di Stracciatella  
Battuta di Manzo  
Mousse di caprino  
Polpetta di Baccalà  
Mazzancolle panata e fritta  
Sushi del Castello

### A TAVOLA

Risotto mantecato al Franciacorta  
e Luccio sfogliato al Timo

~

Zuppa di Pesce senza Lische con Pane Pugliese

~

Petto di Faraona con ripieno alla Bresciana  
e Gratin di Patate

~

### BUFFET DI DESSERT

Piccoli Muffin  
Mignon alla Frutta  
Krapfen alla Crema  
Macarons  
Bicchierini con Frutta Fresca

### TORTA

da definire

Caffè



€ 95,00 Novantacinque/00 A PERSONA  
(Iva Inclusa)



CASTELLO MALVEZZI  
RISTORANTE

Forfait di € 20,00 a persona per tutti i commensali  
(escluso i bambini)  
per la degustazione vini a tutto pasto

Spazi dedicati  
Sala della Dama  
Sala della Musica  
Sala degli Specchi  
Sala della Serra  
Salone delle Feste



TEL. 030 2004224 - CELL. 3428500428  
EVENTI@CASTELLOMALVEZZI.COM