



CASTELLO MALVEZZI
RESTAURANTE

CASTELLO MALVEZZI AT HOME & FOR BUSINESS



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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

La cucina firmata
Alberto Riboldi per le vostre
occasioni speciali,
ovunque vogliate.

A casa vostra, presso la vostra
azienda o nella location che più
desiderate per creare un evento
unico e su misura,
con i nostri menù raffinati,
l'ospitalità del nostro staff e
la cura per ogni dettaglio.



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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

MENÙ PERSONALIZZATO

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 per un evento da ricordare.

PENSATI PER VOI



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

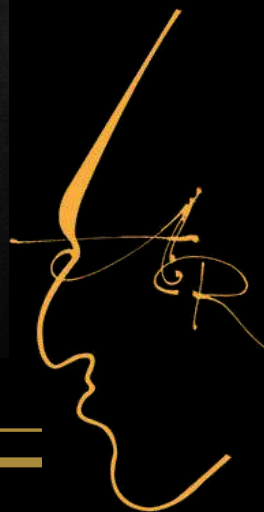


CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

MENÙ PERSONALIZZATO



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





CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

PROPOSTA GALA DINNER

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

Il Successo 2015

Spaghetti freddi al nero selezione "Felicetti"
con Erba Cipollina, Citronette, Scalogno stufato
e *Calvisius Caviar Tradition (10 g)*

~

Filetto in Crosta di Bagoss con Parea alla Joél Robuchon

DESSERT

The Fruit

Acqua, Caffè



€ 130,00 Centotrenta/00 A PERSONA
(Iva Inclusa)

Vini esclusi da quantificare

*Noleggio attrezzature escluso da quantificare

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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

PROPOSTA PARTY

Bollicina Franciacorta (1 bot. Ogni 2 px)
Cocktail analcolico

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
Insalata di Polpo, Pomodorini e Patate Ratte

PRIMO PIATTO CALDO

Risotto mantecato con Fragole Ortiche

TORTA

da definire

Acqua, Caffè



€ 110,00 Centodieci/00 A PERSONA
(Iva Inclusa)

*Noleggio attrezzature escluso da quantificare



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

PROPOSTA

PARTY CON BUFFET DOLCE

Bollicina Franciacorta (1 bot. Ogni 2 px)
Cocktail analcolico

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 Straciatella
Battuta di Manzo
Mousse di caprino
Polpetta di Baccalà
Mazzancolle panata e fritta
Sushi del Castello
Insalata di Polpo, Pomodorini e Patate Ratte

PRIMO PIATTO CALDO

Risotto mantecato con Zafferano e Bagoss

BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Piccoli Muffin
Mignon alla Frutta
Krapfen alla Crema
Frutta Fresca in monoporzione
Tiramisù, Panna cotta, Bavarese in monoporzione

TORTA

da definire

Acqua, Caffè



€ 120,00 Centoventi/00 A PERSONA
(Iva Inclusa)

*Noleggio attrezzature escluso da quantificare



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

PROPOSTA DINNER

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 Straciatella
Battuta di Manzo
Mousse di caprino
Polpetta di Baccalà
Mazzancolle panata e fritta
Sushi del Castello

A TAVOLA

Risotto mantecato alla Barbabietola con Mousse all'Erborinato
e Granella di Nocciole

~

Filetto alla Senape di Dijone con Purea alla Joél Robuchon

DESSERT

The Fruit

Acqua, Caffè



€ 110,00 Centodieci/00 A PERSONA
(Iva Inclusa)

Vini esclusi da quantificare

*Noleggio attrezzature escluso da quantificare

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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

PROPOSTA

DINNER CON BUFFET DI DOLCI

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 alla Barbabietola con Mousse all'Erborinato e
Granella di Nocciole

~

Faraona con Ripieno di Magro alla Bresciana e Giardinetto di Verdure

TORTA DA DEFINIRE

BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Piccoli Muffin
Mignon alla Frutta
Krapfen alla Crema
Frutta Fresca in monoporzione
Tiramisù, Panna cotta, Bavarese in monoporzione



Acqua, Caffè

€ 120,00 Centoventi/00 A PERSONA
(Iva Inclusa)

Vini esclusi da quantificare

*Noleggio attrezzature escluso da quantificare

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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE

Tutte le proposte sono comprensive di personale per servizio di Cucina e Sala

***TUTTE LE PROPOSTE SI INTENDONO
CON ALLESTIMENTI ESCLUSI
DA QUOTARE IN BASE ALLA RICHIESTA**

Sedie per tutti gli ospiti

Tavoli

Tavoli per buffet

Punti d'appoggio per zona aperitivo

Coperto elegante con
bicchieri cristallo,
piatti in ceramica, posate di design
runner o tovagliolo coordinato

Cucina attrezzata in loco



OPEN BAR , ISOLA GIN TONIC E ALTRI SERVIZI

(intrattenimento musicale,
service audio e video, allestimenti floreali,
grafiche personalizzate, ecc..)

da preventivare

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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE



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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE



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



CASTELLO MALVEZZI
RISTORANTE



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