

CASTELLO MALVEZZI

CASTELLO MALVEZZI BUSINESS









CASTELLO MALVEZZI

LOCATION

Il fascino di un Castello immerso nel verde, con vista sulla città: una location speciale al servizio del vostro business.





MENÙ PERSONALIZZATO, FIRMATO ALBERTO RIBOLDI CHEI





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.



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

ATAVOLA

Crema di Zucca Mantovana, Capasanta scottata e Filagè di Porri fritti

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

Guancialino al Groppello con Polenta di Farina di Storo

DESSERT

Dolce al piatto o Torta con logo

Caffè

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



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 TAV OLA

Selezione di Culatello di Zibello con Pane al Burro e Fior di Sale

Risotto mantecato con Crema di Zucca e Funghi Pioppini

Filetto in Crosta di Bagoss con Purea alla Joèl Robuchon

GRAN BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

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

Torta con logo

Caffè

444

€ 90,00 Novanta/00 A PERSONA (Iva Inclusa)



I menù sono dimostrativi per organizzazione e svolgimento serata, i piatti possono essere sostituiti da altre proposte

Forfait di € 20,00 a persona la degustazione vini (Franciacorta bollicine, Lugana e Groppello) per tutti i commensali escluso i bambini

Musica dopo cena a partire da € 500,00 da preventivare

Permesso SIAE Vostro carico

Open Bar con digestivi da preventivare

