

Hotel Ristorante Fatur

Battesimi • Comunioni • Cresime

Cocktail di benvenuto con flutes di Brut e spremute di frutta accompagnati da gustosi e sfiziosi stuzzichini

Antipasti

Composizione di salumi locali delle nostre vallate e dei nostri contadini con: Prosciutto crudo d'Ardesio aromatizzato nel fieno, Salame del nostro fattore, Coppa stagionata, Lardo bergamasco e bouquet di verdure in olio buono.

Primi Piatti

Risottino al Valcalepio di Scanzo
Lasagnole con tutte le verdure

Piatto di carne

Lombo di vitello al forno con tortino di mais al formaggio di Monte e patate dorate
Controfiletto alle erbe fini

Dessert

Mosaico di frutta fresca con gelato
La torta degli auguri
Caffè e liquori

Vini

Selezione di vini pregiati della nostra cantina

Al Ristorante: euro 38,00

Servizio Catering "Lo Chef a casa Vostra"

Cocktail di benvenuto con flutes di Brut e spremute di frutta accompagnati da gustosi e sfiziosi stuzzichini

Antipasti

Carpaccio di spada e salmone marinati agli agrumi di Sicilia
Cestineti di gamberi e piccole verdure

Primi Piatti

Lasagnette con tutte le verdure
Il nostro risotto ai funghi porcini

Piatto di pesce

Filetto di spigola in padella al fumetto di vongole e fascio di carote

Piatto di carne

Medaglione di vitello al rosmarino con sorpresa di mais al Branzi
Tagliata di scottona con le sue patate tornite

Dessert

Composizione di frutta con crema
La torta degli auguri
Caffè e liquori

Vini

Selezione di vini pregiati della nostra cantina

Al Ristorante: euro 44,00

Servizio Catering "Lo Chef a casa Vostra"

Cocktail di benvenuto con flutes di Brut e spremute di frutta accompagnati da gustosi e sfiziosi stuzzichini

Antipasti

Gamberoni reali in conchiglia con sfoglia di pancetta croccante su letto d'insalata
La Culaccia di Parma con cestinetto di verdure del nostro orto in olio buono

Primi Piatti

Paccheri in padella con calamari, gamberi e julienne di zucchine e pomodori
Risottino con funghi porcini

Piatto di pesce

Millefoglie di branzino in crosta di patate
Granita agli agrumi

Piatto di carne

Filetto di vitello al Madera con la classica polenta bergamasca e patate Robertspierre

Dessert

La creazione di frutta fresca con gelato alla crema
La torta degli auguri
Caffè e liquori

Vini

Selezione di vini pregiati della nostra cantina

Al Ristorante: euro 50,00

Servizio Catering "Lo Chef a casa Vostra"

Cocktail di Benvenuto con aperitivi analcolici, spremute di frutta, Cuvée Brut di Valdobbiadene

Dalla nostra affettatrice selezione di salumi locali: Prosciutto d'Ardesio, Salame del nostro fattore, Pancetta e Lardo bergamasco

Dalla griglia: Spiedini di salsiccia accompagnati dalla polenta morbida

Assortimento di verdure in bella vista - Focaccine farcite e pizzette all'italiana - Olive ascolane - Tagliere di formaggi con confetture

Magatello di manzo in carpaccio con scaglie di Parmigiano

Composta di frutta con gelato - La torta degli auguri - Caffè e liquori

Vini: Selezione di vini pregiati della nostra cantina

Al Ristorante: euro 25,00 • Servizio Catering "Lo Chef a casa Vostra"

Hotel Ristorante Fatur

dal 1914

Via Roma, 2 - 24034 Cisano Bergamasco (BG) - tel. +39 035.781.287 • Fax +39 035.787.595

www.fatur.it - info@fatur.it