

Note

Hotel Ristorante Fatur

Il Ristorante Fatur oltre che accogliervi calorosamente nel proprio locale, è in grado di offrirvi la propria rinomata esperienza e il suo raffinato servizio di catering ovunque voi desideriate... anche direttamente a casa vostra.

Hotel Ristorante Fatur
dal 1914

Via Roma, 2 - 24034 Cisano Bergamasco (Bg)
Tel. 035.781287 - Patrizio 347 9048638
www.fatur.it - info@fatur.it

Hotel Ristorante Fatur

Proposte menù per cerimonie



Rinfreschi a Buffet

Cocktail di benvenuto accompagnato da:
L'Isola con i Salumi:
Prosciutto crudo, coppa stagionata, salame del nostro fattore...

Tavolata di formaggi con:
Branzi d'alpeggio, caprini freschi, taleggio abbinati alle nostre marmellate

Fantastici Finger Food da passeggio...
voulevant con spuma di zola e noci,
spada e salmone agli agrumi,
tartare di manzo con salsa al miele,
mare in insalata con fiocco di patate,
mousse di merluzzo alla vicentina...

Buffet del pane con i nostri panini assortiti, grissini, pizza...
Primo Piatto caldo
Carnaroli mantecato al radicchio rosso

Dessert
La torta degli auguri

Caffè

Euro 26,00

Menù bambini dedicato

Menù 1

Antipasto

Lombetto affumicato con spumoncino di caprino

Primi Piatti

Ravioli di polenta con i funghi porcini

Risotto mantecato con verdure di stagione

Piatto di carne

Sottofesa di vitello giambonata

Magatello di bue all'inglese con patate dorate e verdure in fantasia

Dessert

La torta degli auguri

Caffè

Selezione di vini della nostra cantina

Euro 38,00

A richiesta: Aperitivo di Benvenuto euro 4,00

Menù bambini dedicato

Menù 2

Antipasti

Composizione di salumi locali con prosciutto crudo, salame del nostro fattore, coppa stagionata, bruschetta al lardo serviti con tartelletta alla russa, verdure in agrodolce e spuma di caprino

Primi Piatti

Lasagnette di verdura

Risotto mantecato al Valcalepio di Scanzo

Piatto di carne

Lombo di vitello al forno con verdure in fantasia

Controfiletto alle erbe fini con le sue patate tornite

Dessert

La torta degli auguri

Caffè

Selezione di vini della nostra cantina

Euro 42,00

A richiesta: Aperitivo di Benvenuto euro 4,00

Menù bambini dedicato

Menù 3

Antipasti

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

Primi Piatti

Crespelle alla polpa di granchio

Risotto mantecato con verdure di stagione

Piatto di pesce

Bianco di branzino alla mediterranea

Piatto di carne

Sottofesa di vitello giambonata e patate duchessa

Dessert

La torta degli auguri

Caffè

Selezione di vini della nostra cantina

Euro 48,00

A richiesta: Aperitivo di Benvenuto euro 4,00

Menù bambini dedicato

Menù 4

Antipasti

Composizione di pesce al vapore con gamberone, piovra, cappelante e crema di patate

Primi Piatti

Paccheri in padella con calamari, gamberi, julienne di verdure

Risotto ai funghi porcini

Piatto di pesce

Millefoglie di branzino in crosta di patate

Piatto di carne

Medaglione di vitello al Madera

Tagliata di manzo con pomodoro ripieno alla mediterranea

Composizione di frutta

La torta degli auguri

Caffè

Selezione di vini della nostra cantina

Euro 55,00

A richiesta: Aperitivo di Benvenuto euro 4,00

Menù bambini dedicato