RISTORANTE
LA
GUARDIA

Ristorante La Guardia
Via xx Settembre 20014 Nerviano
Tel. 0331415370
www.ristorantelaguardia.it
info@ristorantelaguardia.it
Cell. 3472564795 Marco

Inverno 2016
Siete alla ricerca di una location per il vostro evento con parenti o colleghi?
Il Ristorante La Guardia vi propone diverse soluzioni che vi permettono di accompagnare con un elegante menù il vostro avvenimento.

I prezzi delle seguenti proposte variano secondo le modifiche.
Partono da un minimo di € 40,00 fino ad
un massimo di € 55,00 con bevande, vini e bevande comprese

I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti

Twitter: @RistLaGuardia

Facebook: Ristorante La Guardia

Traditional € 40,00

Aperitivo di ricevimento con bollicine e finger food

Antipasto:
Composizione di salumi con focaccia e sott'olii

Primi piatti
Gnocchetti di pasta con julienne di verdure e vellutata di parmigiano
Risotto con pistilli di zafferano "superior" e luganega

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con patate chips e la sua crema
oppure
Lingotto di salmone alle erbe fini con tagliatelle di verdure

Torta morbida di mele calda con gelato alla vaniglia e cannella
oppure
Dolce personalizzato

Caffè
degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vini in abbinamento

Classic € 45,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:
Salmone marinato al timo con crostini di pane bianco, burro e profumo di arancia
Prosciutto di Parma con fichi secchi, noci e quiches di verdure tiepida

Primi Piatti:
Caserecce con pesto di melanzane, ricotta salata e pomodoro confit
Risotto con carciofi mantecato al Castelmagno

Secondo piatto a scelta tra:
Orata con pomodorini, olive e patate
oppure
Tagliata di manzo con patate croccanti e senape
Dessert:
Il nostro tiramisù "2016"
oppure dolce personalizzato

Caffè
degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vini in abbinamento

www.ristorantelaguardia.it Tel. 0331415370 cell 3472564795 Marco

Special € 50,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:
Insalata di piovra con crema di patate e aceto balsamico
Fiocco di culatello con bocconcini di bufala e olio al basilico

Primi piatti:
Risotto con molluschi e pescato il meglio dei nostri mari
Gnocchetti con ragù di fagiano al timo

Secondi piatti a scelta tra:
Filetto di branzino al vapore con crema di lenticchie e verdure
oppure
Tagliata di vitello con crema di parmigiano e patate
Dessert:
Gelato mantecato alla crema con frutti di bosco caldi
oppure dolce personalizzato

Caffè
degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vino in abbinamento

Exclusive € 55,00

Aperitivo di ricevimento con finger food e bollicine

Antipasti:
Spiedino di mare gratinato
Flan di carciofi con fonduta di parmigiano

Primi piatti:
Risotto con gamberi e julienne di zucchine
Strozzapreti con tonno fresco, frutto del cappero e pomodoro fresco

Secondi piatti a scelta tra:
Trancio di spada con caponata di melanzane
oppure
Tagliata di filetto con patate chips e tagliatelle di verdure

Dessert:
Quadro di frutta fresca con fonduta di cioccolato
oppure dolce personalizzato

Caffè
degustazione di panettone con salsa al mascarpone e cioccolato
Acqua e vino in abbinamento

www.ristorantelaguardia.it Tel. 0331415370 cell 3472564795 Marco