Gentili Sposi,

Siamo felici di offrirVi la nostra ventennale esperienza nell'organizzazione di matrimoni per realizzare il ricevimento che meglio rispecchi i vostri desideri, accogliendovi nelle nostre sale rustiche e raffinate.

Crediamo che il vostro matrimonio sia un evento unico e indimenticabile, per questo motivo il nostro Wedding Staff è a vostra disposizione per personalizzare tutti i dettagli della vostra giornata più bella.

Abbiamo redatto alcuni suggerimenti di menù che possono essere "modellati" in base ai piatti che preferite, alla stagione, al tipo di ricevimento e di atmosfera che volete creare o al budget che vi siete prefissati.

La nostra cucina si distingue per la qualità e la genuinità dei prodotti utilizzati e per la preparazione artigianale di pane, paste e dolci secondo la nostra migliore tradizione. In tutti i menù sono previsti, dopo ogni portata, ripassi di porzioni aggiuntive.

I prezzi dei nostri menù comprendono:

- tutto quanto descritto nel menù scelto
- i vini indicati senza limitazioni
- acqua minerale naturale e frizzante
- utilizzo della sala senza limite di orario
- iva e servizio.

Sono esclusi:

- la stampa dei menù personalizzati
- addobbi di frutta o fiori per i tavoli
- eventuali segnaposti.

Per qualsiasi altra informazione, siamo disponibili allo 0342-660408, oppure via mail a labrace@labrace.it.

Cogliamo l'occasione per farvi i nostri migliori auguri per una vita insieme felice e serena.

RAFFAELA CATTANEO
Wedding Manager

NOTTE STELLATA

Van Gogh

Van Gogh: "...guardare il cielo mi fa sempre sognare..."

Menù della tradizione

APERITIVO DI BENVENUTO

Segalini alla bresaola, salame, prosciutto valtellinese,
pizzette, focacce farcite, listarelle di casera, chip's, olive verdi

*

Piatto di salumi valtellinesi
prosciutto valtellinese, lardo venato
bresaola con insalata di sedano, mele e noci,
salame del contadino, funghi porcini sottolio,
insalata di grano saraceno all'antica maniera

*

Risotto alla valtellinese
Crespelle al formaggio d'alpeggio del presidio Slow Food

*

Fesa di vitello alle erbe aromatiche
Tzigoiner alla brace
Taroz
Insalata di stagione

*

Coppa di gelato alla crema della casa con salsa di stagione

*

Torta saracena

*

Caffè con correzioni

VINI

Rosso "Maroggia"del contadino
Bianco trebbiano
Spumante dolce e brut

Adulti Euro 63,00
Bambini Euro 32,00

HOTEL RISTORANTE LA BRACE
Via Piani, 1 - Forcola - Sondrio - Tel. 0342 660408 - labrace@labrace.it - www.labrace.it

LE NINFEE

Monet

"ogni frammento ha le qualità dell'infinito, dell'illimitato..."

APERITIVO DI BENVENUTO

Segalini alla bresaola, salame, prosciutto valtellinese,
bruschette assortite, sfogliatine varie, pizzette, scaglie di grana,
salame al tagliere, tartine della casa, olive ascolane, olive verdi, chip's

*

Bresaola in carpaccio
(sedano, carciofi, rucola, funghi porcini, funghi champignon in base alla stagione)
Strudel di verdure
Voul au vent ai funghi porcini o formaggio casera

*

Risotto al verde di zucchina, mantecato alla crescenza
Garganelli al ragout di agnello e carciofi croccanti o funghi pioppini
(in base alla stagione)

*

Lombata di vitello ai funghi porcini
(o pioppini, carciofi, asparagi, in base alla stagione)
Tagliata di manzo alla riduzione di aceto stravecchio (balsamico)
o concassè di pomodoro agli aromi
Patate glassate
Insalate di stagione

*

Semifreddo al miele di castagno, salsa al cioccolato

*

Torta Nuziale

*

Caffè con correzioni

VINI

Rosso "Maroggia"del contadino
Bianco Trebbiano
Spumante dolce e brut

Euro 68,00
Bambini Euro 34,00

LA PRIMAVERA

Botticelli

"fiori d'arancio sugli alberi sono ancora oggi
un simbolo di felicità matrimoniale..."

APERITIVO DI BENVENUTO

Segalini alla bresaola, salame, prosciutto valtellinese, bruschette, sfogliatine varie, pizzette, scaglie di grana, olive ascolane, olive verdi, chip's

*

Salmone marinato all'aneto e trota macerata all'aceto bianco
su letto di lamelle di finocchio allo zafferano

*

Prosciutto di Langhirano, lardo venato, salame del contadino
Bresaola con insalata di stagione (carciofi, funghi, sedano, rucola)
Quiche di verdure

*

Risotto mantecato al Taleggio e foglie di mandorle tostate
Ravioli alla mascherpa e erbette al burro nocciola e salvia croccante

*

Filetto di branzino su giardinetto di verdure croccanti alla mediterranea

*

Sorbetto

*

Lombata di vitello in salsa,
(funghi, fonduta di Casera, carciofi al verde, erbe aromatiche)
Patate castello
Pomodori gratinati alla provenzale

*

Coppa di frutta fresca con gelato alla crema

*

Torta Nuziale

*

Caffè con correzioni

VINI

Rosso "Maroggia"del contadino
Bianco trebbiano
Spumante dolce e brut

Adulti Euro 75,00
Bambini Euro 37,00

HOTEL RISTORANTE LA BRACE
Via Piani, 1 - Forcola - Sondrio - Tel. 0342 660408 - labrace@labrace.it - www.labrace.it

IL BACIO

Klimt

"quel gesto di respiro cosmico che vive di per sé,
incarnato nell'intreccio degli amanti..."

APERITIVO DI BENVENUTO

Mignon di sfoglia assortite, pizzette, salame al tagliere,
tartine della casa, olive ascolane, olive verdi, chip's

*

Insalata di code di gambero, arance e lamelle di finocchio
Salmone marinato all'aneto, panna acida con pesteda

*

Bresaola con insalata di sedano, mele valtellinesi e noci
Prosciutto Valtellinese, terrina di formaggio

*

Risotto formaggio d'alpeggio del Presidio Slow Food
Ruote d'oro alle erbette
Gnocchetti di patate saltati al pesto di verdura

*

Filetto di orata in crosta di pane aromatico, giardinetto di verdure croccanti

*

Sorbetto

*

Medaglione di vitello alle zucchine e scamorza affumicata
Patate duchessa, carote glassate

*

Selezione di formaggi di latteria

*

Bavarese alla vaniglia su coulis di fragola

*

Torta Nuziale

*

Caffè con correzioni

VINI

Rosso di Valtellina A. Pellizzatti
Bianco Trebbiano
Spumante dolce e brut

Adulti Euro 80,00
Bambini Euro 40,00

HOTEL RISTORANTE LA BRACE
Via Piani, 1 - Forcola - Sondrio - Tel. 0342 660408 - labrace@labrace.it - www.labrace.it

MONNA LISA

Da Vinci

"col suo alone di mistero... sfuggente, eterna e sensuale..."

APERITIVO DI BENVENUTO

Canapèes misti, bruschettine con concassè di pomodoro e crema di caprino,
piccolo pinzimonio di verdure con gazpacho leggero

*

BUFFET DI ANTIPASTI

Specchio di salumi, terrine dello chef
Finger Food assortiti
Salmone marinato, insalata di polpo e patate,
Code di gambero con mele e sedano, piccole quiche,
Bresaola con insalata di stagione (rucola, funghi, sedano, carciofi),
insalata di bresaola, scaglie di grana, casera giovane e vecchio
Melanzane alla griglia, sottolio

*

Risotto ai carciofi, mantecato alla maggiorana e Casera
Crespelle Valtellinesi

*

Trota della Valmasino al Franciacorta brut e zucchine al verde

*

Sorbetto

*

Filetto di manzo con riduzione di vino Sfurzat
Flan di verdure

*

Semifreddo al croccante, salsa al cioccolato

*

Torta Nuziale

*

Caffè con correzioni

VINI

Rosso di Valtellina DOC
Chiavennasca Bianco
Spumante dolce e secco

BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Adulti Euro 92,00
Bambini Euro 45,00

HOTEL RISTORANTE LA BRACE
Via Piani, 1 - Forcola - Sondrio - Tel. 0342 660408 - labrace@labrace.it - www.labrace.it

LA DANZA

Matisse

"esprime il prorompere inarrestabile della vita,
il suo continuo rinnovarsi, il suo eterno movimento..."

APERITIVO DI BENVENUTO
Segalini con salumi valtellinesi
Sfogliatine della casa

*

BUFFET DI ANTIPASTI
Cascatine di crudo Valtellinese
Gran tagliere di bresaola, speck e salame nostrano
Lardo venato su crackers al miele di castagno e pepe nero
Involtini di melanzane alla griglia
Zucchine alla scapèce
Crostini tondi con mousse di caprino
Dadolata di verdure
Insalatina di grano saracena all'antica maniera
Tortini di polenta ai funghi porcini
Piccoli voul au vent con fondutina di formaggio
Mini quiches lorrain
Piccole frittatine di verdure

*

Risotto d'orzo mantecato ai funghi porcini
Lasagnette vegetariane

*

Mousse al cioccolato

*

Torta Nuziale

*

Caffè e Grappillo

VINI
Rosso del contadino
Bianco Trebbiano
Spumanti dolce e secco

Adulti Euro 52,00
Bambini Euro 40,00

HOTEL RISTORANTE LA BRACE
Via Piani, 1 - Forcola - Sondrio - Tel. 0342 660408 - labrace@labrace.it - www.labrace.it