



ZAFFERANO

BISTROT

Preparati a vivere il tuo giorno più speciale da Zafferano Bistrot.

Nel cuore della Brianza, a pochi chilometri dal ramo orientale del Lago di Como, circondato da un verde giardino dove potrai accogliere i tuoi ospiti.

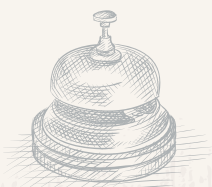
Potrai personalizzare il tuo menù nuziale insieme al nostro Chef.

Il nostro team eventi sarà a tua disposizione per studiare insieme a te ogni dettaglio per rendere unico il tuo matrimonio.



I servizi

HOTEL



SALA INTERNA
80 POSTI



SALA DEDICATA
ALL'ANIMAZIONE
PER BIMBINI



GIARDINO



PISCINA ESTIVA



GARAGE INTERNO



RED'S CLUB



ALLESTIMENTI



Menù Invernale

LA BUVETTE

Aperol Spritz, Red's Cocktail

GOLOSITÀ A BUFFET

Finger food

Baccalà mantecato, polenta soffiata
Oriental fried chicken, maionese al curry
Brioche caprino di Montevercchia e pancetta cotta, affumicata
Conetto di verdure in tempura
Mini Glass con tartare di rapa rossa tonnata, capperi, acciughe
Focaccia tradizionale

Assiette di formaggi locali accompagnati da miele la Molinata e composta al limone e capperi

Formaggino fresco di Montevercchia
Formaggino stagionato di Montevercchia
Giotto Valtaleggio
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Selezione di salumi Marco d'Oggiono, accompagnati dalla nostra giardiniera

Crudo dolce
Salame osteria
Collinetta
Guanciale al pepe

Primo piatto

Garganelli, funghi porcini, zucca, bitto e collinetta Marco d'Oggiono

Secondo piatto

Guancietta di maiale cotta a bassa temperatura, polenta tostata

Torta Nuziale

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato
Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca
Saint Honoré
Crostatina alla frutta

Caffè

Pasticceria mignon

BEVERAGE

Selezione di vini della nostra cantina: Inzolia Grecanico, Montepulciano d'Abruzzo Terre forti
Flûte di moscato La Torre
Acqua minerale naturale e frizzante

Euro 85.00 a persona

Comprende: il menù descritto, beverage senza limiti, la sala a Voi riservata, menù personalizzati



Menù Invernale Premium

LA BUVETTE

Lo spritz degli dei allo zafferano, Red's Cocktail analcolico fruttato

GOLOSITÀ A BUFFET

Finger food di mare

Baccalà mantecato, polenta soffiata
Mini glass con tartare di rapa rossa tonnata, capperi, acciughe

Finger food di terra

Oriental fried chicken, maionese al curry
Brioche, caprino di Montevecchia, pancetta cotta affumicata

Finger food vegetariani

Conetto di verdure in tempura
Sfogliatina dell'orto

Assiette di formaggi locali accompagnati da miele la Molinata e composta di limone e capperi

Formaggio fresco di Montevecchia
Formaggio stagionato di Montevecchia
Giotto Val Taleggio
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Buffet del pane, grissini e sfoglie croccanti

Panino rex corn
Filone Senatore Cappelli
Le nostre sfoglie croccanti
Bottone di focaccia e pomodorino

Selezione di salumi Marco d'Oggiono, accompagnati dalla nostra giardiniera

Crudo dolce
Salame osteria
Collinetta
Guanciale al pepe

Primi piatti

Mezzi paccheri alla carbonara di mare
Garganelli, funghi porcini, zucca, bitto e collinetta Marco d'Oggiono


Secondo piatto

Ombrina, spinaci, uvetta, pinoli, maionese allo zenzero
oppure
Guancietta di maiale cotta a bassa temperatura, polenta tostata

Buffet della frutta

Dolcezze

Panna cotta al pistacchio
Mini glass al tiramisù
Mousse al cioccolato fondente e coulisse di lampone





Torta Nuziale

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato
Millefoglie, crema pasticceria e frutta fresca
Saint Honoré
Crostatata alla frutta

Caffè

Pasticceria mignon

Il carrello degli amari

Beverage

Selezione di vini della nostra cantina: Inzolia Grecanico, Montepulciano d'Abruzzo Terre forti
Flûte di moscato La Torre o Domus cuvée millesimato
Acqua minerale naturale e frizzante



Euro 129.00 a persona

Comprende: il menù descritto, beverage senza limiti, la sala a Voi riservata, menù personalizzati

Menù Estivo

LA BUVETTE

Aperol Spritz, Red's Cocktail

GOLOSITÀ A BUFFET

Finger food

Baccalà mantecato, cialda di riso allo zafferano
Oriental fried chicken, maionese al curry
Brioche caprino di Montev ecchia e pancetta cotta, affumicata
Conetto di verdure in tempura
Mini Glass di riso basmati vegetariano
Focaccia tradizionale

Assiette di formaggi locali accompagnati da miele la Molinata e composta di limone e capperi

Formaggino fresco di Montev ecchia
Formaggino stagionato di Montev ecchia
Ricotta salata
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Selezione di salumi Marco d'Oggiono, accompagnati dalla nostra giardiniera

Crudo dolce
Salame osteria
Collinetta

Primo piatto

Garganelli pesto di rucola, ricotta salata, collinetta Marco d'Oggiono croccante, noci

Secondo piatto

Arrosto di manzo cotto a bassa temperatura, patate al forno

Torta Nuziale

Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato
Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca
Saint Honoré
Crostatina alla frutta

Caffè

Pasticceria mignon

Beverage

Selezione di vini della nostra cantina: Inzolia Grecanico, Montepulciano d'Abruzzo Terre forti
Flûte di moscato La Torre
Acqua minerale naturale e frizzante

Euro 85.00 a persona

Comprende: il menù descritto, beverage senza limiti, la sala a Voi riservata, menù personalizzati



Menù Estivo Premium

LA BUVETTE

Lo spritz degli dei allo zafferano, Red's Cocktail analcolico fruttato

GOLOSITÀ A BUFFET

Finger food di mare

Baccalà mantecato, cialda di riso allo zafferano
Mini glass tartare di tonno, formaggino, rucola liquida, croccante di riso allo zafferano

Finger food di terra

Oriental fried chicken, maionese al curry
Brioche, caprino di Montev ecchia, pancetta affumicata

Finger food vegetariani

Conetto di verdure in tempura
Sfogliatina dell'orto

Assiette di formaggi locali accompagnati da miele la Molinata e composta di limone e capperi

Formaggino fresco di Montev ecchia
Formaggino stagionato di Montev ecchia
Ricotta salata
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Buffet del pane, grissini e sfoglie croccanti

Panino rex corn
Filone Senatore Cappelli
Le nostre sfoglie croccanti Bottone di focaccia e pomodorino

Selezione di salumi Marco d'Oggiono, accompagnati dalla nostra giardiniera

Crudo dolce
Salame osteria
Collinetta Guancia le al pepe

Primi piatti

Mezzi paccheri, crema di zucchine, gamberi, crouton di pane
Garganelli pesto di rucola, ricotta salata, collinetta Marco d'Oggiono croccante, noci


Secondo piatto

Ricciola alla plancia, yogurt, finocchi croccanti, arance, olive
oppure
Arrostito di manzo cotto a bassa temperatura, patate al forno

Buffet della frutta

Dolcezze

Panna cotta al pistacchio
Mini glass al tiramisù
Mousse al cioccolato fondente e coulis se di mango





Torta Nuziale

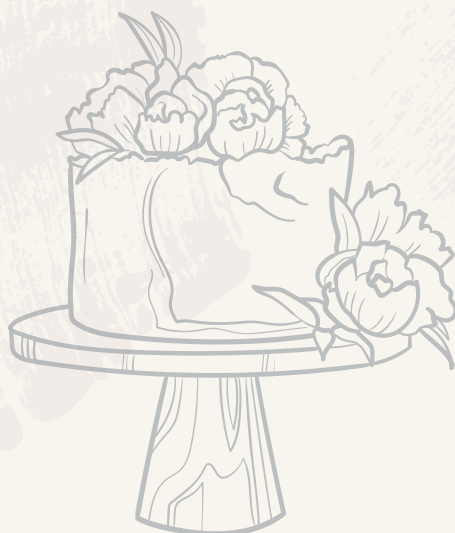
Chantilly classica / alle fragole / ai frutti di bosco / al cioccolato
Millefoglie, crema pasticcera e frutta fresca Saint Honoré
Crostatata alla frutta
Caffè

Pasticceria mignon

Il carrello degli amari

Beverage

Selezione di vini della nostra cantina: Inzolia Grecanico, Montepulciano d'Abruzzo Terre forti
Flûte di moscato La Torre o Domus cuvée millesimato
Acqua minerale naturale e frizzante



Euro 129.00 a persona

Comprende: il menù descritto, beverage senza limiti, la sala a Voi riservata, menù personalizzati

Menù Bambini

Pizzetta margherita
Focaccina prosciutto e formaggio
Pane e salame

Pasta al pomodoro

Torta cerimoniale

Acque minerali

Succhi di frutta e bibite



Euro 35.00 a persona

Vini

VINI CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER:

Chardonnay / Merlot Stomo, Conte Brandolini
supplemento Euro 3.00 a persona

Masso Bianco Maremma toscana / Il Canneto Sangiovese, Fattoria Mantellassi
supplemento Euro 4.00 a persona



Franciacorta Antepima Brut, Bersi Serlini
supplemento Euro 8.00 a persona





Condizioni generali

Richiediamo un minimo garantito di persone rispetto al numero confermato al momento della prenotazione dell'evento

Dall'accettazione del contratto e fino a tre settimane prima dell'evento:
20% numero minimo garantito

Entro due settimane prima:
50% minimo garantito

Fino a tre giorni prima:
80% minimo garantito

Dal giorno prima:
100% minimo garantito

Il giorno stesso:
100% minimo garantito

A conferma dell'evento verrà richiesta un acconto pari al 20% del totale.

