



CORSO COMO 52 RESTAURANT

è la scelta ideale per chi cerca un ristorante per eventi in Brianza o nell'area nord di Milano. Facilmente raggiungibile grazie alla sua posizione sulla Monza-Saronno, offre uno spazio perfetto per eventi aziendali, feste private, compleanni, lauree, comunioni, cresime, battesimi, addii al celibato/nubilato e altre cerimonie.

Le proposte culinarie sono curate nei minimi dettagli, con diverse proposte di menu e ampie possibilità di personalizzazione per soddisfare ogni esigenza.

Menu Gustoso



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef
con Prosecco Millesimato Paladin
ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Risotto agli asparagi mantecato con toma
piemontese e speck croccante

SECONDO CON CONTORNO

Medaglioni di filetto di maiale
spadellati al balsamico tradizionale
con patate arrostiti al timo ed il suo intingolo

DOLCE

Torta di ricorrenza



DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef
con Prosecco Millesimato Paladin
ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Risottino classico del Barcarolo

SECONDO CON CONTORNO

Filetto d'orata gratinato alla messinese
con radicchio stufato, uvetta
e pinoli al balsamico tradizionale

DOLCE

Torta di ricorrenza

€ 45 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

Menu Sfizioso



DI CARNE

ANTIPASTO

Carpaccio di porchetta di montagna dell'Alto Adige con ruchetta, stracciatella pugliese, pomodori concassè e gocce di balsamico tradizionale

PRIMO PIATTO

Risotto agli asparagi mantecato con toma piemontese

oppure

Maccheroncino al torchio con ragù del Mastro Norcino e veli di Raspadura del lodigiano

SECONDO CON CONTORNO

Aletta di vitello arrosto in salsa di cipolline borettane con patate croccanti al rosmarino

DOLCE

Torta di ricorrenza



DI PESCE

ANTIPASTO

Insalata di polpo alla ligure con pomodorini, patate, fagiolini ed olive taggiasche all'EVO

PRIMO PIATTO

Risotto agli agrumi ed erba cipollina con gamberi sauté, stracciatella ed olio ai crostacei

oppure

Schiaffoni rigati di Armando con ragù di scorfano, capperini ed olive taggiasche

SECONDO CON CONTORNO

Bianco di branzino in crosta di zucchine e patate su misticanza d'insalata gentile

DOLCE

Torta di ricorrenza

€ 50 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Aperitivo di benvenuto **€ 5 / pers.** | Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta **€ 2 / pers.**

Carrello con selezione di liquori **€ 4 / pers.**

Menu Delizioso



DI CARNE

ANTIPASTO

Veli di Culatta stagionata emiliana
con valeriana, bufalina campana DOP
e gocce di basilico

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di piselli, crescenza
e rosticiata di coppa piacentina
&
Busiate della tradizione con pesto alla trapanese
e spolverata di pecorino stagionato

SECONDO CON CONTORNO

Medaglione di controfiletto di manzo ai tre pepi
con patate sabbiose e salsa demi-glace

DOLCE

Torta di ricorrenza



DI PESCE

ANTIPASTO

Insalatina di mazzancolle, polpa di granchio
e scampo con filangè di verdure
su misticanza gentile e citronette all'arancia

PRIMI PIATTI

Risotto con ragù di polpo alla sorrentina
ed olive taggiasche
&
Scialatielli napoletani con vongole,
lupini, zucchine filangè e datterini dolci

SECONDO CON CONTORNO

Bianco di ombrina al Vermentino in guazzetto
di capperini ed olive taggiasche
con cupolina di verdure dell'orto all'EVO

DOLCE

Torta di ricorrenza

€ 55 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Aperitivo di benvenuto € 5 / pers. | Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers.

Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

Cocktail



DI COMPLEANNO

Il dolce crudo di Parma
La pancetta steccata
La mortadella con pistacchi
Il salame di Felino
La schiacciata calabra



Torte salate con Emmenthal e pancetta
Erbazzone emiliano
Sfogliatine salate
Verdure fritte in pastella
Zeppoline napoletane

€ 25* per persona inclusi:
acqua, bibite e 1 cocktail

COMPLETA LA SERATA CON QUALCHE PICCOLA AGGIUNTA

- ☐ Un abbondante piatto caldo a scelta tra Arrabbiata, Amatriciana, Pesto Ligure € 5 / pers.
- ☐ Cocktail aggiuntivi € 5 / pers.
- ☐ Torta di ricorrenza e brindisi con spumante € 7 / pers.
- ☐ Taglio torta del vostro pasticcere e brindisi con spumante € 4 / pers.



NOTE IMPORTANTI

Per i 18esimi è richiesta la presenza di almeno un genitore, responsabile per tutta la durata della festa. Non sarà possibile servire alcolici ai minorenni. Durante la festa non sono ammesse bevande acquistate altrove che, eventualmente, verranno sequestrate. Oltre le 30 persone sarà necessaria la presenza di 1 addetto alla sicurezza (€ 100).

La musica dovrà essere spenta entro le 00.30 e la festa dovrà terminare entro la 1.00. Eventuali danneggiamenti e/o pulizie straordinarie saranno addebitati a consuntivo all'organizzatore. Musica e tasse SIAE sono da concordare separatamente.

* Le quotazioni sono state elaborate considerando come minimo un numero di persone pari a 20.

Gran Buffet



DELLO CHEF

IL TAGLIERE DEL MASTRO NORCINO

Il dolce crudo di Parma 16 mesi, lo speck dell'Alto Adige
La pancetta steccata, la mortadella con pistacchi
Il salame di Felino, la schiacciata calabra

LA TAVOLOZZA DEL CASARO

Ciliegine di bufala campana
Stracciatella pugliese
Caciottina toscana

IL TAVOLO DELLE NOSTRE SQUISITEZZE

Torta del Mastro Norcino
Erbazzone emiliano
Assortimento di frittini napoletani
Varietà di zeppolelle
Sfogliatine salate

UN PRIMO PIATTO CALDO DELLO CHEF A SCELTA TRA:

Risotto mascarpone e profumo di rosmarino
Risotto con carciofi e guancialetto croccante
Trofiette con caponatina di verdure e ricotta marzotica
Ravioli di borragine con pomodorini e stracciatella pugliese

TORTA DI RICORRENZA

€ 45* per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

* Le quotazioni sono state elaborate considerando come minimo un numero di persone pari a 20.

Grazie

CORSO COMO 52 RESTAURANT

Corso Como 52, 20812 Limbiate (MB)

T. +39 02 996 7002

 +39 388 851 2630

corsocomo52@ashotels.it

MENU EVENTI



corsocomo52.it

ashotel
limbiate fiera