



CORSO COMO 52 RESTAURANT

è la location ideale per la vostra **cena natalizia**.

Facilmente raggiungibile grazie alla sua posizione sulla Monza/Saronno, è adatta a ospitare eventi aziendali, feste private, compleanni, lauree, comunioni, cresime, battesimi, addii al celibato/nubilato e numerosi altri eventi.

La ristorazione è particolarmente curata e, oltre ai menu proposti, offre ampie possibilità di personalizzazione per soddisfare al meglio tutte le vostre esigenze.

Cometa



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Carnaroli mantecato con brunoise di peperoni dolci,
provola affumicata e pancetta croccante

oppure

Gnocchetti sardi alla campidanese
con veli di pecorino Moliterno

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di maialino in salsa di miele
e senape, con patate arrosto

DOLCE

Torta con logo aziendale
e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs



DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

PRIMO PIATTO

Risottino del barcarolo

oppure

Orecchiette alla siciliana con sardine, uvetta,
pinoli e finocchietto

SECONDO CON CONTORNO

Filetto d'orata in panure alla messinese
su timballo di patate e zucchine

DOLCE

Torta con logo aziendale
e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 45 per persona inclusi:

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

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo **€ 4 / pers.** | Carrello con selezione di liquori **€ 4 / pers.**

Santa Claus



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Polentina morbida mantecata con burro ed erbe provenzali, con bocconcini di luganega e porcini stufati al Roero

PRIMO PIATTO

Risotto ai carciofi della Riviera, mantecato al Casera, con crumble di guanciale toscano

oppure

Ravioli del Plin con sugo d'arrosto e spolverata di Raspadura

SECONDO CON CONTORNO

Arrosto di vitello al forno, glassato alla birra rossa ed il suo intingolo, con patate sabbiose

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs



DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Moscardini affogati alla Luciana in salsa di San Marzano ed olivelle liguri, su polentina morbida alle erbe

PRIMO PIATTO

Risotto sfumato al Prosecco con spinacino novello e straccetti di salmone affumicato

oppure

Ravioli di borragine con sughetto di cernia alla posillipina

SECONDO CON CONTORNO

Filetto di branzino in crosta di zucchine e patate, su caponatina siciliana di verdure

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 50 per persona inclusi:

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

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo **€ 4 / pers.** | Carrello con selezione di liquori **€ 4 / pers.**

Fiocco di Neve



DI CARNE

APERITIVO AL TAVOLO

Selezione di stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco Millesimato Paladin ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Culaccia mantovana con bocconcino di bufala campana DOP, su concassé di pomodori, ciuffi di songino e gocce di basilico

PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini mantecato con toma piemontese e fiammiferi di speck dell'Alto Adige
&
Casoncelli alla bergamasca

SECONDO CON CONTORNO

Medaglione di controfiletto di manzo in riduzione al Porto e mirtilli, con sformatino di patate fumé

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

DI PESCE

APERITIVO AL TAVOLO

Selezione di stuzzichi dello Chef accompagnati da Prosecco Millesimato Paladin ed analcolico alla frutta

ANTIPASTO

Tentacoli di polpo abbrustoliti su crema di ceci, con sbriciolata di tarallo napoletano alle mandorle ed olio al rosmarino

PRIMI PIATTI

Risotto ai crostacei mantecato al Franciacorta e mascarpone, profumato all'arancia
&
Scialatielli napoletani con vongole lupini, zucchine filangé e ciliegini

SECONDO CON CONTORNO

Ombrina Corba Rossa del Gargano all'isolana con verdure dell'orto, pomodorini e patate

DOLCE

Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 60 per persona inclusi:

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

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

Cocktail



DI AUGURI

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 piatto caldo a scelta tra Arrabbiata, Amatriciana, Pesto Ligure | € 5 / pers. |
| ☐ Cocktail aggiuntivi | € 5 / pers. |
| ☐ Torta con logo aziendale e brindisi augurale con spumante | € 7 / pers. |
| ☐ Taglio torta del vostro pasticcere e brindisi con spumante | € 4 / pers. |
| ☐ Panettone, Pandoro e brindisi con spumante | € 7 / pers. |



NOTE IMPORTANTI

L'eventuale utilizzo di una sala riservata prevede un supplemento che potrà essere concordato in base alle necessità. 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

Crudo dolce di Parma 16 mesi, Speck dell'Alto Adige,
Pancetta steccata, Mortadella con pistacchi
Salame di Felino, 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 guanciale croccante
Trofiette con caponatina di verdure e ricotta marzotica
Ravioli di borragine con pomodorini e stracciatella pugliese

TORTA CON LOGO AZIENDALE

e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 49* per persona inclusi:

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

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

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

Tanti Auguri

CORSO COMO 52 RESTAURANT

Corso Como 52, 20812 Limbiate (MB)

T. +39 02 996 7002

 +39 388 851 2630

corsocomo52@ashotels.it

MENU EVENTI
NATALIZI



[corsocomo52.it](https://www.corsocomo52.it)

aShotel
limbiate fiera