



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.

Menu Gustosa

NATALE 2024



DI CARNE

L'APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

IL PRIMO PIATTO

Risotto mantecato con crema di peperoni dolci,
provola affumicata e bacon croccante

o

Gnocchetti sardi alla campidanese
con veli di pecorino Moliterno

IL SECONDO CON CONTORNO

Arrosto di vitello al forno con lardo di Conca e rosmarino
con sformatino di patate e zucchine

IL DOLCE

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



DI PESCE

L'APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

IL PRIMO PIATTO

Risotto del barcarolo

o

Gnocchetti sardi alla siciliana con sardine,
uvetta, pinoli e finocchietto

IL SECONDO CON CONTORNO

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

IL 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.**

Menu Sfiziosa

NATALE 2024



DI CARNE

L'APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

L'ANTIPASTO

Scrigno di sfoglia con cremoso di bufala
e coppa piacentina filangè
su vellutata di Parmigiano Reggiano

IL PRIMO PIATTO

Risotto ai carciofi della riviera e fonduta valtellinese
con crumble di guanciale toscano

o

Ravioli del plin con sugo d'arrosto
e spolverata di Parmigiano Reggiano

IL SECONDO CON CONTORNO

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

IL DOLCE

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



DI PESCE

L'APERITIVO AL TAVOLO

Piccoli stuzzichi dello Chef accompagnati
da Prosecco ed analcolico alla frutta

L'ANTIPASTO

Tentacoli di polpo arrostiti
su crema di ceci al rosmarino
ed olio EVO IGP

IL PRIMO PIATTO

Risotto ai canestrelli
e radicchio stufato

o

Ravioli di borragine con sughetto
di cernia alla posillipina

IL SECONDO CON CONTORNO

Filetto di branzino in crosta di zucchine filangè
su cime di rapa e ripassata di uvetta e pinoli

IL 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.**

Menu Deliziosa

NATALE 2024



DI CARNE

L'APERITIVO AL TAVOLO

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

L'ANTIPASTO

La culaccia mantovana accompagnata da pan brioche tostato e burro salato ai semi di papavero

I PRIMI PIATTI

Risottino alla zucca con fonduta di taleggio e fiammiferi di speck dell'Alto Adige

&

Gnocchi di patate viola in crema di taleggio e veli di mandorle tostate

IL SECONDO CON CONTORNO

Medaglione di controfiletto di manzo con finferli e riduzione al Porto accompagnato dallo sformatino di patate

IL DOLCE

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



DI PESCE

L'APERITIVO AL TAVOLO

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

L'ANTIPASTO

Tartare di tonno pinna gialla alla mediterranea su insalatina gentile e stracciatella pugliese

I PRIMI PIATTI

Risotto agli scampi mantecato al Franciacorta profumato con zeste di arancia

&

Ravioli di branzino in guazzetto di datterini gialli e rossi profumati al basilico d'Albenga

IL SECONDO CON CONTORNO

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

IL 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



NATALE 2024

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 della Chef



NATALE 2024

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

AShotel
limbiate fiera