

A stylized, minimalist line drawing of a mountain range with three peaks, rendered in a light brown color.

COLLINA

Beides
RESTAURANT

menu Cerimonie Collina 2024

COMPONI IL TUO MENU

FORMULA SMART

Aperitivo a buffet (con bevande)

Un Primo

Un Secondo

Torta evento o dolce al piatto

€90 p.p bevande escluse

FORMULA DELUXE

Aperitivo a buffet (con bevande)

Due primi

Un secondo

Torta evento o dolce al piatto

€100 p.p. bevande escluse

SUPPLEMENTO FINGER FOOD

3p.p | €10

6p.p | €15

9p.p | €20

*Ogni variazione sarà soggetta a quotazione dedicata

A BUFFET SEMPRE INCLUSO:

Pane, focaccia e Grissini

Salumi e Formaggi del territorio

Vitello tonnato, Sedano e Olio ai capperi

Mazzancolle, Avocado e Romanesco

Burratine, Crema di pomodoro secco e Basilico

EXTRA FINGER FOOD A SCELTA CON SUPPLEMENTO:

Sablè, formaggio dell'alpe e Tartufo nero

"Pommes Anna", Panna acida e Erba cipollina

Anguria, Ceci e Curcuma

"Melanzana alla Norma"

Gambero, Romanesco e Menta

Capasanta, Mela verde e Sedano

Ceviche di lago

Ostrica in tempura e la sua Maionese

Crostino di pane casereccio, Lardo e Miele

Spiedino di pollo, Tzatziki e Cetrioli marinati

"Berghem Bao"

Animella, Spuma di patata di Rovetta e Aglio nero

menu Cerimonie Collina 2024

SERVITO

ANTIPASTI (Supplemento di €10)

Crudo del botto, Ravanelli e scaglie di Branzi

Insalata di campo con radici, Fichi e Noci

Tartelletta salata, Semi di Zucca e Germogli

Gamberi, Finocchio e Yuzu

Vitello cotto a bassa temperatura, Salsa tonnata e Capperi

PRIMI

Scarpinocc, Spuma di parmigiano e Olio alla salvia

Risotto vialone nano, Zucca, Ricotta di capra e Aceto di mele

Foiade, Ragù di Bruna Alpina e Branzi

Mezze maniche "Pastificio Mancini" al sugo di Branzino e Crema di basilico

Fusillone "Pastificio Mancini" con Salsiccia e Romanesco

SECONDI

Diaframma di manzo e Insalata d'inverno

Guancia di vitello, Purea di patate e Gremolada

Rana pescatrice in guazzetto, Polenta con mais rostrato di Rovetta

Sedano rapa brasato al curry verde, Riso basmati e Erbe spontanee

Salmerino alpino, "Pommes Anna", Beurre blanc ai profumi di agrumi

DOLCI AL CUCCHIAIO

Millefoglie, cioccolato bianco e Lamponi

"Lemon Pie"

"Mela Verde"

Mousse nocciole e Cioccolato

Pavlova, Mango e Vaniglia

menu Cerimonie Collina 2024

COMPONI IL TUO MENU

TORTE EVENTO

TORTA "NUVOLETTA"

Pan di Spagna, Crema Chantilly con gocce di Cioccolato, copertura di Panna, granella di Meringa e Frutti di Bosco decorativi

TORTA "MIMOSA"

Pan di Spagna, Crema Chantilly e fragole

TORTA "DOLCE EMMA"

Pan di Spagna al cioccolato, crema Chantilly e lamponi freschi

SFOGLIAFRUTTA

Sfoglia caramellata, crema pasticcera, sottile strato di Pan di Spagna e Frutta Fresca

CROSTATA DI FRUTTA

Fragrante frolla al burro, crema pasticcera e frutta fresca

INTOLLERANZE

GLUTINE E LATTOSIO → Torta da forno al limone con farina di mandorle

GLUTINE E/O LATTOSIO → Torta nuvoletta o mimosa alle fragole

GLUTINE → Meringata classica

*Per il taglio della torta, saremo lieti di offrirvi il nostro Franciacorta Brut Remouage

menu Cerimonie Collina 2024

COMPONI IL TUO MENU

PAIRING VINI (in aggiunta)

PAIRING SMART: € 30
ACQUA - CAFFÈ - 2 CALICI p.p.

PAIRING DELUXE: €40
ACQUA - CAFFÈ - 3 CALICI

PAIRING GRAND DELUXE: € 50
ACQUA - CAFFÈ - 4 CALICI

La tipologia di vino proposta varia in base alle scelte del menu

Vi è la possibilità di acquistare le bottiglie direttamente dalla nostra ricca
carta vini





Via Collina Verde 2 - 24023 Clusone (BG) - Italia
www.collinarelais.com | info@collinarelais.com | Tel: +39 0346 39511

Beides
RESTAURANT