



*Ristorante La Guardia
Via xx Settembre 20014 Nerviano
Tel. 0331415370
www.ristorantelaguardia.it
info@ristorantelaguardia.it*

Con un'ampia sala che può ospitare fino a 160 invitati, il ristorante La Guardia dispone anche di un'ampio giardino di oltre 250 mq.

Con un'esperienza di oltre vent'anni, lo staff del ristorante è a Vostra completa disposizione per aiutarvi a comporre il Vostro menù secondo il vostro personale gusto e budget.

I prezzi delle seguenti proposte sono comprensivi di tutto:

Stampa menù

Acqua, vino e bibite

Allestimento Sala

Prova menù sposi

Suites per la prima notte di nozze per gli sposi nel nostro prestigioso Hotel Poli che dista pochi km dal ristorante

http://www.polihotel.it/poli_hotel/ita/junior_suite.htm

Iva e qualsiasi menù creato per intolleranze, vegetariani, vegani e celiaci

I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze, gusti, stagione e si possono invertire le varie portate tra i menù

*Info visione sala ristorante: dalle 9:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00
Chiuso il lunedì*

*Consigliamo di prendere appuntamento e chiedere di
Marco oppure Giulio*

Silver
euro 60,00

Buffet di ricevimento con finger food e bollicine *

Speck d'oca affumicato con misticanza, pinoli tostati e foglie di parmigiano
Sformatino alla feta e salmone con maionese di verdure

Oppure

Royal Buffet che sostituisce Aperitivo e Antipasti

Primi Piatti:

Caserecce con bocconcini di spada, olive taggiasche e pomodorini
Risotto con finferli, luganega e pistilli di zafferano "superior"

Secondi Piatti:

Filetto di Branzino al vapore con vellutata al basilico e patata tornita
Sorbetto al limone e vodka
Cube Roll di manzo al bacon con insalatina tenera all'aceto balsamico

Pre Dolce:

Gelato mantecato alla crema e frutti di bosco caldi

Torta Nuziale

Caffè e liquore

Vini in abbinamento e bevande incluse

*

l'angolo della tradizione

focacce bianche, tramezzini e pizze
noci di Parmigiano Reggiano
degustazione di salumi e formaggi selezionati e nazionali

l'angolo dei finger food

tartine assortite
stuzzichini di sfoglia
spiedini di pomodorini pachino e bocconcini di mozzarella
olive ascolane e mozzarelline fritte
alzate di pinzimonio con gazpacho Andaluso

l'angolo Bar

Prosecco
Cocktail Kir-Royal (Spumante e Cassis)
Cocktail analcolici alla frutta

Possibilità di aggiungere al menù

Da quantificare a seconda delle scelte:

l'angolo barbecue

l'angolo del fish finger food

l'angolo delle crudità

l'angolo dei caldi e dei fritti

l'angolo dei dolci, frutta e fontana di cioccolato

.....e tanto altro secondo la vostra richiesta

Coral
euro 65,00

Buffet di ricevimento con finger food e bollicine*

Antipasti:

Spiedino di mare dorato con panura alle erbe fini
Catalana di totanetti con julienne di verdure all'agro

Carne salada con rucola selvatica e foglie di parmigiano
Strudel di verdure con vellutata di zafferano

Oppure:

Royal Buffet che sostituisce Aperitivo e Antipasti

Primi Piatti:

Risotto con funghi porcini e tuiles di parmigiano
Maccheroncini con sminuzzata di astice

Secondi Piatti:

Filetto di Orata con patate, pomodorini e olive taggiasche
Sorbetto alla mela verde e calvados
Tagliata di vitello, erbe fini e patate croccanti

Pre Dolce:

Quadro di frutta fresca con fonduta di cioccolato

Torta Nuziale

Caffè e liquore

Vini in abbinamento e bevande incluse

*

l'angolo della tradizione

focacce bianche, tramezzini e pizze
noci di Parmigiano Reggiano
degustazione di salumi e formaggi selezionati e nazionali

l'angolo dei finger food

tartine assortite
stuzzichini di sfoglia
spiedini di pomodorini pachino e bocconcini di mozzarella
olive ascolane e mozzarelline fritte
alzate di pinzimonio con gazpacho Andaluso

l'angolo Bar

Prosecco
Cocktail Kir-Royal (Spumante e Cassis)
Cocktail analcolici alla frutta

Possibilità di aggiungere al menù

Da quantificare a seconda delle scelte:

l'angolo barbecue

l'angolo del fish finger food

l'angolo delle crudità

l'angolo dei caldi e dei fritti

l'angolo dei dolci, frutta e fontana di cioccolato

.....e tanto altro secondo la vostra richiesta

Gold
euro 70,00

Buffet di ricevimento con finger food e bollicine*

Antipasti:

Tartare di salmone affumicato e ricotta al profumo di arancia e aneto
Tentacoli di piovra all'aceto balsamico con crema di patate

Culatello di Zibello con bocconcini di mozzarella di bufala e pomodorini ciliegia

Oppure

Royal Buffet che sostituisce aperitivo e antipasti

Primi Piatti:

Rombetti con totanetti, gamberi e zucchine
Risotto con trevisana e teroldego

Secondi Piatti:

Pesce spada con pomodorini, frutti del capperone e misticanza
Sorbetto al mandarino e vodka
Il manzo alla catalana, con crudo di verdure all'aceto balsamico

Pre Dolce

Spiedino di frutta esotica con gelato al cioccolato e rum

Torta Nuziale

Caffè e liquore

Vini in abbinamento e bevande incluse

*

l'angolo della tradizione

focacce bianche, tramezzini e pizze
noci di Parmigiano Reggiano
degustazione di salumi e formaggi selezionati e nazionali

l'angolo dei finger food

tartine assortite
stuzzichini di sfoglia
spiedini di pomodorini pachino e bocconcini di mozzarella
olive ascolane e mozzarelline fritte
alzate di pinzimonio con gazpacho Andaluso

l'angolo Bar

Prosecco
Cocktail Kir-Royal (Spumante e Cassis)
Cocktail analcolici alla frutta

**Possibilità di aggiungere al menù
Da quantificare a seconda delle scelte:**

l'angolo barbecue
l'angolo del fish finger food
l'angolo delle crudità
l'angolo dei caldi e dei fritti
l'angolo dei dolci, frutta e fontana di cioccolato

.....e tanto altro secondo la vostra richiesta

Diamond

euro 75,00

Royal Buffet con finger food, bollicine e cocktails*

Oppure

Quattro antipasti a scelta secondo stagione

Primi Piatti:

Risotto con funghi porcini, barbera e castelmagno

Pennette con sminuzzata di aragosta

Secondi Piatti:

Pescatrice con crema di cannellini al rosmarino

Sorbetto alle fragole e champagne

Filetto di manzo con funghi e polenta dorata

Pre dolce:

Carpaccio di ananas con gelato alla vaniglia e maraschino

Torta Nuziale

Caffè e liquore

Vini in abbinamento e bevande incluse

*

l'angolo della tradizione

focacce bianche, tramezzini e pizze

noci di Parmigiano Reggiano

prosciutto dolce di Parma in morsa

degustazione di salumi e formaggi selezionati e nazionali

l'angolo dei finger food

tartine assortite

stuzzichini di sfoglia

spiedini di pomodorini pachino e bocconcini di mozzarella

olive ascolane e mozzarelline fritte

alzate di pinzimonio con gazpacho Andaluso

piccole frittatine

l'angolo del fish finger food

assortimento di tumbler con paella e spaghetti di soia

carpaccio di piovra con insalatina primaverile

finger sandwiches con salmone affumicato e crema di ricotta

piccoli fritti di acquadelle

l'angolo Bar

Prosecco

Cocktail Kir-Royal (Spumante e Cassis)

Negroni, Americano, Sbagliato, Spritz

Cocktail analcolici alla frutta

Possibilità di aggiungere al menù

Da quantificare a seconda delle scelte:

l'angolo barbecue

l'angolo delle crudità

l'angolo dei caldi e dei fritti

l'angolo dei dolci, frutta e fontana di cioccolato

.....e tanto altro secondo la vostra richiesta

