



VIA LUINI 3 VILLA CORTESE (MI)
TEL. 0311-430455 www.ristorantecorona.it



La scelta del menù

Le proposte qui di seguito vogliono essere solo degli esempi per aiutarvi a comporre il Vostro menù personalizzato. E' possibile quindi sostituire piatti e vini, scegliendone altri di valore equivalente dalla lista delle varianti.

La nostra esperienza e professionalità è a Vostra disposizione per consigliarVi al meglio.

La sala

La capienza della sala è di 150 posti a sedere. Consigliamo di considerare un massimo di 135 coperti se la disposizione della sala prevede delle tavolate così da poterVi garantire un servizio migliore.

La prenotazione

La conferma del numero dei coperti deve pervenire almeno 5 gg. prima la data dell'evento.

Il menù dovrà essere concordato almeno 15 gg. prima la data dell'evento .

La caparra ammonta al 20% del totale del preventivo da versare contestualmente alla stesura del menu.

Se la disdetta perviene dopo aver versato la caparra si perde il diritto alla stessa.

La variazione dei coperti, in più o in meno, deve essere comunicata almeno 24 ore prima. In caso contrario se il numero dei coperti effettivi dovesse essere inferiore al 10 % al numero dei coperti prenotati dovrà essere corrisposto il 50% mancato incasso riferito ai coperti mancanti; nel caso in cui, il numero dei coperti effettivi superi del 10% il numero dei coperti prenotati, la direzione declina ogni responsabilità nel caso non riuscisse ad assicurare un buon servizio per i coperti in eccedenza.

Nel caso in cui vi fosse un ritardo sull'orario d'arrivo, la direzione si riserva il diritto di richiedere una maggiorazione pari al costo del personale per il tempo intercorso fra l'orario d'arrivo previsto e quello effettivo.

I prezzi

Sono comprensivi di bevande, vini e spumanti, stampa dei menù, I.V.A. , coperto e servizio.

Sono esclusi: super-alcologici, fiori freschi, centro tavola diversi da quelli di ns. proprietà spese per permessi s.i.a.e., compenso artisti.

Nel caso in cui voleste fornire Voi alcune delle materie prime (per esempio la torta) sarà necessario fornire tutte le informazioni utili per attestare la qualità degli ingredienti impiegati e la competenza del produttore. Si dovrà quindi tener conto, nel calcolo del costo totale a persona, anche del costo per il servizio e/o lavorazione spettante al nostro personale.

In nessun caso sarà possibile fornire cibi fatti in casa.

I bambini di età inferiore ai 3 anni non sono paganti; è previsto un 'Menù bimbi' a prezzo ridotto per i bambini dai 6 ai 10 anni.

Note

Ci riserviamo il diritto di richiedere il risarcimento di eventuali danni arrecati al locale e ai suoi accessori come conseguenza di atti volontariamente volti a ledere la proprietà.

MENU' 1
(portata di PESCE)

APERITIVO LEGGERO
-AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Spiedini ai formaggi

- Primo piatto a scelta (es.: crespelle alla valdostana)

- Pesce spada in carpaccio
OPPURE Seppie in insalata con patate e prezzemolo
 - Carotine al burro
 - Verdure grigliate

- Torta & spumante

- Caffè' con eventuale correzione

Vino bianco, rosso
Acqua frizzane e naturale

€ 35.00 a pers.

MENU' 2
(consigliato nel periodo ESTIVO)

APERITIVO LEGGERO
-AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Focaccia liscia e farcita

- Riso in insalata con verdure
OPPURE Pasta in insalata con pomodorini e gamberetti

- Roast beef
 - Patate al forno
 - Verdure grigliate

- Dessert (es.: macedonia o fragole con gelato)

- Torta & spumante

- Caffè' con eventuale correzione

Vino bianco, rosso
Acqua frizzane e naturale

€ 37.00 a pers.

MENU' 3
(portata di CARNE)

APERITIVO LEGGERO
-AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Olive all'ascolana
- Primo piatto a scelta (es.: crespelle alla valdostana)
- Arrosto all'ananas
 - Patate al forno
 - Verdure grigliate
- Torta & spumante
- Caffè con eventuale correzione

Vino bianco, rosso
Acqua frizzante e naturale

€ 33.00 a pers.

MENU' 4
RINFRESCO

APERITIVO RICCO
-AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Tramezzino al vitello tonnato
 - Brioche salata (es.: cotto e maionese)
 - Involtino di bresaola saporito (formaggio, acciughe e capperi)
 - Spiedino ai formaggi
 - Bocconcini di pane con salumi (coppa, prosciutto crudo, salame crudo)
- Primo piatto a scelta
- Dessert (macedonia o fragole con gelato *OPPURE* gelato con scaglie di cioccolato)
- Torta & spumante
- Caffè con eventuale correzione

Vino bianco, rosso
Acqua frizzante e naturale

€ 33.00 a pers.

MENU' 5 RINFRESCO

APERITIVO CLASSICO -AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Spiedini di formaggio
OPPURE ai salumi
 - Olive all'ascolana
 - Tramezzini al vitello tonnato
- Primo piatto a scelta (es.: crespelle alla valdostana)
- Dessert (es.: macedonia o fragole con gelato)
- Torta & spumante
- Caffè' con eventuale correzione

Vino bianco, rosso
Acqua frizzane e naturale

€ 29.00 a pers.

MENU' 6 RINFRESCO

APERITIVO CLASSICO -AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Bocconcini di focaccia liscia e farcita
 - Spiedini di ciliege di mozzarella e pomodoro
 - Voul au vent ai gamberetti
 - Brioche salata (es.: vitello tonnato)
- Dessert (macedonia o fragole con gelato *OPPURE* gelato con scaglie di cioccolato)
- Torta & Spumante (dolce e secco)
- Caffè' (con eventuale correzione)

Acqua frizzane e naturale

Nota: la sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 3 ore. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.

€ 21.00 a pers.

MENU' 7

RINFRESCO

APERITIVO RICCO -AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Bocconcini di pane con affettati misti
 - Bocconcini di focaccia liscia e farcita
 - Spiedini di ciliege di mozzarella e pomodoro
 - Voul au vent ai gamberetti
 - Brioches salate (es.: vitello tonnato)

AL TAVOLO

- Torta & Spumante (dolce e secco)
- Caffè' (con eventuale correzione)

Acqua frizzane e naturale

Nota: la sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 3 ore. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.

€ 19.00 a pers.

MENU' 8

RINFRESCO

APERITIVO LEGGERO -AL TAVOLO-

- Aperitivo della casa (leggermente alcolico)
- Aperitivo analcolico (succhi al pompelmo, all'arancia e all'ananas)
 - Pizzette
 - Salatini
 - Bocconcini di pane con affettati misti
- Torta & Spumante (dolce e secco)
- Caffè' (con eventuale correzione)

Acqua frizzane e naturale

Nota: la sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 3 ore. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.

€ 21.00 a pers.

Lista varianti

APERITIVO

- APERITIVO della casa leggermente alcolico
- APERITIVO della casa analcolico
- Bellini (succo di pesca e spumante)
- Mimosa (succo di arancia e spumante)
- Succhi di frutta (a richiesta)
- Campari
- Crodino
- San bitter

Con

- Pizzette
- Salatini
- Tartine al salmone/ tonno
- Tartine alle alici/ al caviale
- Tartina con spada in carpaccio */ con bresaola in carpaccio (con grana e rucola)/ al vitello tonnato
- Voul au vent alla crema di tonno/ alla crema di salmone
- Voul au vent alla crema di alici/alla crema di olive
- Voul au vent ai gamberetti in salsa rosa
- Bruschette aglio e olio/ con pomodoro fresco
- Focaccia liscia e farcita
- Spiedini di salumi/ di formaggi
- Ciliegie di mozzarella/ scaglie di grana
- Olive/Olive all'ascolana
- Sott'aceti
- Brioche salate farcite
- Tramezzini
 - Involto di bresaola (con crema di capperi e acciughe)
 - Involto di prosciutto cotto(con insalata russa o capricciosa)
 - Capesante gratinate *
 - Conchiglie di insalata di mare * (cozze, vongole e piovra)
 - Cocktail di gamberetti * (in conchiglia)
 - Alici marinate *
 - Peperoni in agrodolce
 - Melanzane in agrodolce
 - Cipolline in agrodolce
 - Nervetti sott'olio

NOTA: per le portate segnalate con un * dovrà essere previsto un sovrapprezzo di € 1,00/2,00

PRIMI PIATTI

RISOTTO

- Ai funghi
- Ai cuori di carciofo
- Allo zafferano e speck
- Al vino rosso
- Alla contadina (con verdure)
- Agli asparagi
- Allo zafferano e luganiga
- Allo zafferano
- Allo champagne *
- Allo champagne e gamberetti *
- Al salmone e gamberetti *
- Ai gamberetti e rucola *
- Ai gamberetti e asparagi *
- Allo zola e noci *
- Ai frutti di mare *
- Al pesce spada *

CRESPELLE

- Alla valdostana (prosciutto e formaggio)
- Con ricotta e spinaci (con sugo di pomodoro)
- Alla crema di asparagi *
- Cernia e trevisana *
- Al salmone e gamberetti *
- Ai funghi porcini *

LASAGNE

- Al ragù di carne (classiche)
- Alla valdostana
- Al ragù di capriolo */anatra */cinghiale *
- Al sugo di funghi *
- Ai 4 formaggi

- Pizzoccheri della valtellina

PENNETTE

- Fantasia (panna, pinoli e rosmarino)
- Alla crema di salmone
- Alla carrettera (pomodoro, funghi, pancetta, tonno, olive)
- Alla mimosa (panna, zafferano, mandorle e speck)

CASERECCE

- Al ragù di carne
- All'araba (peperoni, zucchine, salsiccia e aromi)
- Al ragù di cinghiale *
- Al ragù di capriolo *

NOTA: per le portate segnalate con un * dovrà essere previsto un sovrapprezzo di € 1,00/2,00

GNOCCHETTI

- Sardi con pomodoro e ricotta
- Agli aromi (pomodoro, panna e aromi)

TORTELLONI con burro e salvia

- Alla ricotta e spinaci
- Ai gamberi *

TORTELLI

- Al prosciutto crudo con ragù di carne
- Con ricotta e spinaci al burro e salvia
- Di carne al ragù di capriolo *

SECONDI PIATTI (/ = oppure)

qualità di pesce:

- Pesce spada in carpaccio *
- Salmone in carpaccio
- San Pietro alla mugnaia
- Seppie in insalata con patate e prezzemolo *
- Insalata di mare con polpo, cozze e vongole *
- Cozze al limone *

qualità di carne:

- Arrosto di lonza all'ananas
- Fesa di tacchino al latte
- Coscia di prosciutto crudo arrosto
- Scaloppa di lonza / di pollo ai funghi */ al vino bianco / al marsala / alla pizzaiola
- Petto di faraona all'arancia * (involto)
- Spiedini di carne alla piastra (maiale / tacchino / pollo)
- Roast beef al forno
- Vitello tonnato
- Bresaola in carpaccio

CONTORNI

- Spinaci al burro / Carotine al burro / Zucchine al burro
- Finocchi al burro / gratinati al forno / in insalata
- Patate al forno
- Crocchette di patate
- Patatine fritte
- Insalata verde o mista

NOTA: per le portate segnalate con un * dovrà essere previsto un sovrapprezzo di € 1,00/2,00

DESSERT

- Macedonia con gelato
- Fragole con gelato
- Gelato di panna con scaglie di cioccolato in cialda
- Gelato di panna e amarene / e scaglie di cioccolato / e granelli di nocciola

TORTE DELLA CASA

- Torta di ricotta/ Torta di mele
- Crostata di ricotta e nutella
- Torta della nonna (mele)
- Torta cioccolato e pere
- Panna cotta
- Torta di Yogurt ai frutti di bosco
- Tiramisu al caffè/ alla fragola/ pesca/ frutta mista/ al cocco
- Bignè alla mousse di cioccolato

P.S. per le torte di pasticceria è possibile scegliere tipo di torta, decorazione, forma in base al Vostro gusto.

BEVANDE

Vino rosso:

- Barbera
- Bonarda
- Dolcetto d'alba

Vino bianco:

- Chardonnay
- Cortese (Sfuso)
- Bianco frizzante alla spina

Spumanti:

- Dolce (es: moscato o brachetto)
- Secco (Brut)

Acqua:

- naturale
- frizzante

Bibite:

- coca cola
- sprite
- aranciata

LISTINO RINFRESCHI

MENU' (esempi 1) da € 35,00

- APERITIVO della casa
+ buffet ricco (7 qualità)
- Primo piatto
1 qualità
- Secondo piatto
1 qualità di pesce
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 2) da € 37,00

- APERITIVO della casa
+ buffet leggero (3 qualità)
- Primo piatto
1/2 qualità
- Secondo piatto
1/2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Dessert
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 3) da € 33,00

- APERITIVO della casa
+ buffet leggero (3 qualità)
- Primo piatto
1/2 qualità
- Secondo piatto
1/2 qualità di carne
con contorni di stagione
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 4) da € 33,00

- APERITIVO della casa
+ buffet ricco (7 qualità)
- Primo piatto
1/2 qualità
- Dessert (es. macedonia con gelato)
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 5) da € 29,00

- APERITIVO della casa
+ buffet leggero (3 qualità)
- Primo piatto
1/2 qualità
- Dessert (es. macedonia con gelato)
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Vino bianco, rosso e acqua

MENU' (esempio 6*) da € 21,00

- APERITIVO della casa
+ buffet classico (5 qualità)
- Dessert (es. macedonia con gelato)
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Acqua frizzante e naturale

* La sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 3 ore, salvo altri accordi. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.

MENU' (esempio 7*) da € 19,00

- APERITIVO della casa
+ buffet ricco (7 qualità)
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Acqua frizzante e naturale

* La sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 3 ore, salvo altri accordi. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.

MENU' (esempio 8*) da € 21,00

- APERITIVO della casa
+ buffet leggero (3 qualità)
- Torta con spumante
- Caffè (con eventuali correzioni)
- Acqua frizzante e naturale

* La sala e il personale saranno a disposizione per un massimo di 2 ore, salvo altri accordi. Per ogni ora o frazione di ora eccedente, il costo a persona verrà incrementato di 1 € all'ora.