

EVENTI AL L'EK RICORRENZE A TAVOLA

Proposta menu 1 | Euro 45,00

Uovo con spuma al pecorino, spinacini, guanciale, cappelli d'angelo croccanti
Risotto alla parmigiana, balsamela e timo serpillio
Guancetta brasata al Nebbiolo, polenta di Storo, fricassea di funghi
Torta della cerimonia o dessert al cucchiaino
Caffè espresso e piccola pasticceria

Proposta menu 2 | Euro 45,00

Flan di zucca délice, pera Madernassa, fonduta al taleggio Valsassina
Risotto ai pistilli di zafferano, pasta di salame di Pinuccio
Controfiletto di Fassona, il suofondo, millefoglie di patate, pancetta, gruvère
Torta della cerimonia o dessert al cucchiaino
Caffè espresso e piccola pasticceria

Proposta menu 3 | Euro 55,00

Insalata di gamberi, leggera salsa all'aceto di champagne e porro fritto
Ravioli verdi di farafana fantini casa al profumo di nocciola
Costoletta di vitello cotta in panura aromatica, purè di patate e radicchio tardivo
Torta della cerimonia o dessert al cucchiaino

*Il costo del menu per persona include coperto, acqua, caffè
Abbinamento vino dalla nostra cantina 1 bottiglia ogni 3 persone*

SERVIZI EXTRA

Aperitivo di benvenuto

Prosecco di Valdobbiadene *Euro 5,00 per persona*

Franciacorta Bellavista *Euro 7,00 per persona*

Ferrari Trento

Champagne *Euro 12,00 per persona*

Torta per la ricorrenza

Chantilly e fragole, Meringata classica

Mimosa con crema pasticcera e scaglie di cioccolato

Euro 5,00 per persona

Allestimenti Floreali & Gift

Siamo a disposizione per personalizzare il vostro evento con fiori, decori, piccoli gift a tema cibo, buffet di caramelle e dolcetti.

A seconda della richiesta

*Il numero minimo dei partecipanti è da confermare
almeno 5 giorni prima della data dell'evento.*

*Le preparazioni potrebbero contenere allergeni, ogni variazione menu
deve essere preventivamente comunicata via email
almeno 2 giorni prima della data dell'evento.*

EVENTI AL L'EK

L'APERITIVO RINFORZATO

Proposta aperitivo 1 | Euro 40,00
SAPORI D'AUTUNNO

A Buffet

Mignon di quiche lorraine classica
Salmone marinato agli agrumi e gelée al Lime
Sciatt di Casera al grano saraceno
Frittino di pesce in tempura, salsa agrodolce
Tartelletta salata di ricotta di capra e pomodoro confit
Frittata di erbe e cipollotto
Pizza Lievitazione Naturale con Burratina e Acciuga del Cantabrico
Frittini di Stagione in Tempura

L'Angolo dei Salumi e dei Formaggi

selezione di pani e focaccia fatti in casa

Risotto alla parmigiana con sugo d'arrosto

Torta per la Ricorrenza

Caffè e Piccola Pasticceria

*Il costo del menu per persona include coperto, acqua, caffè
Abbinamento vino dalla nostra cantina 1 bottiglia ogni 3 persone*



Proposta aperitivo 2 | Euro 50,00
UN VIAGGIO IN ITALIA DA NORD A SUD

A Buffet

Vitello tonnato della tradizione
Cocktail di scampi all'italiana
Baccalà mantecato
L' Arancina di riso
Frittatina di pasta
Crostone di pane con ragout
Ricciola marinata con infuso al pomodoro
Insalatina crudité con bagna cauda

Selezione di pani e focaccia

Risotto italiano con la pummarola in coppa

Torta per la Ricorrenza

Caffè e Piccola Pasticceria

*Il costo del menu per persona include coperto, acqua, caffè
Abbinamento vino dalla nostra cantina 1 bottiglia ogni 3 persone*



INFORMAZIONI E SERVIZI EXTRA

Durata dell'evento

E' possibile riservare il L'EK BISTROT per la formula aperitivo dalle ore 11.30 alle 15:30 oppure dalle ore 17:00 alle ore 20:00.

Allestimenti Floreali & Gift

Siamo a disposizione per personalizzare il vostro evento con fiori, decori, piccoli gift a tema cibo, buffet di caramelle e dolcetti.

*Il numero minimo dei partecipanti è da confermare
almeno 5 giorni prima della data dell'evento.
Le preparazioni potrebbero contenere allergeni, ogni variazione menu
deve essere preventivamente comunicata via email
almeno 2 giorni prima della data dell'evento.*

I nostri contatti:

info@lekbistrot.it
+39 0341 1693747