

Con i nostri piatti preparati da noi seguendo le antiche tradizioni
Potrai organizzare

Pranzi e Cene per
Aziende ,Comunioni ,Cresime ecc

Potrai scegliere a partire dalla nostra

Cucina Valtellinese

I pizzoccheri

La bresaola la slinzega i nostri salami, la pancetta,la bondiola,la
coppa,il nostro prosciutto crudo Valtellina il fiocco,le mortadelle,il
nostro spek,la salumeria di selvaggina.....

I sciatt,i chiscio',la polenta arrostita

I tarozz

I pizzoccheri fatti con la farina di castagne

I ravioloni con impasto di patate al ripieno di salsiccia

I nostri pizzoccheri al cucchiaino sia di farina bianca e uova oppure
con farina di castagne

Risotto al sassella con casera e bresaola

Al nos ris e patati(riso e patate condito con casera e fritto di
cipolla)

La zuppa d'orzo

La minestra di ortiche

I gnocc de zuca

La nostra polenta SANTA o TARAGNA

(si dice santa perche' senza condimento,Taragna condita co
formaggio e burro,UNCIA ,condita con formaggio burro e fritto di
cipolla)

La nostra polenta nera fatta con farina di saraceno cotta nella
panna e burro

I brasati di manzo, selvaggina , stracotto di asino
Salmi' di selvaggina

TZIGOINER

Spiedone di carne (tagliata finemente con l'affettatrice avvolta
sullo spiedo con aggiunta di speck e poi grigliata a piacere)

Coniglio ,lepre
Fagiani e volatili ripieni
Con verdure e patate alla piastra
Le costine di maiale
Alla piastra
Al lavecc (da provare con la polenta una goduria)

Trote ,lavarello,anguille,e altri pesci di lago fatti in pentola ,in
umido,alla griglia,al cartoccio

Dolci fatti in casa
La bisciola il fioretto i biscotin de prost
Tantissime frolle con frutta fresca

Insomma gia' solo questo

POI

Sella di capriolo alla baden baden

I menu' di selvaggina
con

I salmì i brasati ,i filetti di cervo,i medaglioni di capriolo
Accompagnati da polenta,spatzli,verdure grigliate
E poi!!!!

I menu' di pesce di lago
Con i misultin del lario con poleta fritta
E pesce in carpione
Il risotto al pesce persico di
Domaso

I bolliti
La gallina bollita
Con i passatelli in brodo
Eeee...

Il bollito misto quello vero con diversi
Tagli di carne
Serviti in pentole di rame riscaldate
Dove lo potrai assaporare con tranquillità

Tantissime paste fresche
Ravioli cappellacci tagliatelle eeeee

Le fondute
Di carne, di formaggi

Le nostre costine della Valchiavenna
Arrosto
Oppure al LAVECH
(cotte in una tipica pentola in pietra ollare con vino rosso e
verdure)

Ed in fine
Una montagna di pochi ma buoni
VINI
Che completeranno il tutto

Inoltre
Organizza il tuo evento
Con il nostro marchio
i valtulin di fratelli OREGIONI

PREVENTIVO CATERING

Aperitivo analcolico mangia e bevi, a base di frutta fresca
Aperitivo alcolico succo alla pesca wodka prosecco valdobbiadene
Con pesche fresche

RICCO BUFFET

Rosette di sfoglia alle mele, misto di tartine, torte salate,
brioche salate assortite, barchette di insalata russa con code di
gamberi, spiedini di zucchine alla romagnola,
mozzarella in carrozza
pomodorini datterini ripieni, cestino di lattuga con uova farcite,
verdure grigliate marinate all'olio extravergine d'oliva
insalata di riso al salmone norvegese affumicato
taglieri con salumi misti e formaggi

TUTTO IL BUFFET VIENE PREPARATO
ARTIGIANALMENTE DA NOI
USANDO PRODOTTI DI QUALITÀ

TUTTO QUESTO FR 35,00 PER PERSONA
DA ASPORTO FR 25,00

Il presente menù non è vincolante

Potete prenotare il vostro catering a vostro piacimento
Scegliendo i piatti che volete Oppure scegliere un menù adatto alle
vostre esigenze

Vini

Si propone la formula a consumo
(Lasciamo i vini a vostra disposizione e verranno conteggiate
Le bottiglie consumate)

Il servizio

Per avere una persona a vostra disposizione il costo sarà
Fr 30,00 per ogni ora

Si possono organizzare anche catering
Completi con tavoli apparecchiati fino a 200 persone

Oppure feste a tema
Con musica e divertimento

Tutto questo prenotando con largo anticipo

NELLA SALA CLAY
(PREZZO DA CONCORDARE)

OSTERIA DELLA POSTA PORZA TEL 0919420796