

**APERITIVO DEL BENVENUTO E
I FRITTINI DI-MARE**

ANTIPASTI

INSALATA DI SEPPIE E GAMBERI
CON PICCOLE VERDURE

CAPENSANTE OLIO E PREZZOMOLO
AL FORNO

RISOTTO

MANTECATO AI FRUTTI
DI MARE E LIMONE

PACCHERI DI GRAGNANO

CON MAZZANCOLLE, POMODORINI
DATTERINI, BASILICO E ASPARAGI
DI MARE

SECONDO

BRANZINO AL CARTOCCIO
ALL'ACQUA PAZZA CON PICCOLE
VERDURE ERBE E PATATE

**IL DOLCE DI NATALE '25
e Panettone Artigianale**

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
Selezione di Vini dalla cantina del Flame'n Co., Acqua e Caffè

€ 58,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it

**APERITIVO DEL BENVENUTO E
I FRITTINI DI NONNA GABRIELLA**
Polpettine di carne e di melanzane,
verdure e

IN CENTRO TAVOLA:
PLATEAU DI SALUMI AFFUMICATI E
PIZZA ALLA PALA CALDA

Mortadella Affumicata, Salame di bovino
e suino, Capocollo, Prosciutto di San Daniele DOP, Lardo Iberico
e Melanzane sott'olio

IL RISOTTO DELLA FESTA

Risotto Carnaroli mantecato con spinaci
freschi, Gorgonzola DOP, Nocciole
Tostate e Buccia di Limone

LA FIORENTINA

1,5kg Costata Taglio alla Fiorentina
"Selezione Flame'n Co" e frollata
almeno 45 giorni, cottura al BBQ e
accompagnata da Purè di Patate
Affumicate, Erbette aio&olio, Patate Fritte
Buccia, Insalatata Russa e
Salsa Chimichurri

**IL DOLCE DI NATALE '25
e Panettone Artigianale**

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co.,
oppure 1/2 Birra Artigianale Zahre di
Sauris oppure 1 bibita a scelta,
Acqua e Caffè

€ 64,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it

XMAS
EDITION
BRASSERIE

ESTD 2015

FLAME
n Co.



Possiamo personalizzare ogni evento
per renderlo Unico con Menù, spazi
e soluzioni studiate ad hoc per Voi ed i
Vostri Ospiti

Questi Menù sono creati esclusivamente
per gruppi e aziende con le migliori
selezioni delle nostre specialità
cucinate al momento dai nostri chef.
Al Flame'n Co. Brasserie
solo proposte di qualità!



www.flameandco.it

FLAME'N CO. BRASSERIE
CODROIPO
SAN DANIELE DEL FRIULI
PASIANO DI PORDENONE
PONTE SAN NICOLO'



X
E
D

M
I
T

A
I

S
O
N

APERITIVO DEL BENVENUTO E I FRITTINI DI NONNA GABRIELLA
Polpettine di carne e di melanzane,
verdure e

AL BBQ

Puntine di Suino Nazionale, con erbe e spezie e cotte al BBQ Xoven, con Patate Fritte con la buccia, Erbette Ripassate aio&oio e Salsa Chimichurri

IL DOLCE DI NATALE '25 e Panettone Artigianale

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co.,
oppure 1/2 Birra Artigianale Zahre di
Sauris oppure 1 bibita a sceta,
Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

€ 32,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it

APERITIVO DEL BENVENUTO E I FRITTINI DI NONNA GABRIELLA
Polpettine di carne e di melanzane,
verdure e

PLATEAU DI SALUMI AFFUMICATI E PIZZA ALLA PALA CALDA
Mortadella Affumicata, Salame di bovino e suino, Capocollo, Prosciutto di San Daniele DOP, Lardo Iberico e Melanzane sott'olio

SMALL GRILL DAL BBQ
Flame BBQ Ribs, Salamella Home Made e Galletto Vallespluga, con Purè di Patate Affumicato, Erbette Ripassate aio&oio e Patate Fritte con la Buccia

IL DOLCE DI NATALE '25 e Panettone Artigianale

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co.,
oppure 1/2 Birra Artigianale Zahre di
Sauris oppure 1 bibita a sceta,
Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

€ 36,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it

APERITIVO DEL BENVENUTO E I FRITTINI DI NONNA GABRIELLA
Polpettine di carne e di melanzane,
verdure e

IN CENTRO TAVOLA:
PLATEAU DI SALUMI AFFUMICATI E PIZZA ALLA PALA CALDA
Mortadella Affumicata, Salame di bovino e suino, Capocollo, Prosciutto di San Daniele DOP, Lardo Iberico, Melanzane sott'olio e Focaccia calda

TAGLIATA FLAME
Tagliata Flame Steak di Entranza Argentina con Rucola e Cips di Parmiggiano e accompagnata da Purè di Patate Affumicate, Erbette aio&oio, Patate Fritte, Insalatata Russa e Salsa Chimichurri

IL DOLCE DI NATALE '25 e Panettone Artigianale

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co.,
oppure 1/2 Birra Artigianale Zahre di
Sauris oppure 1 bibita a sceta,
Acqua e Caffè

Nel caso di esigenze alimentari particolari, il personale del Flame'n Co.
è a vostra disposizione per adeguare le singole proposte.

€ 40,00 p.p

Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it

APERITIVO DEL BENVENUTO E I FRITTINI DI NONNA GABRIELLA
Polpettine di carne e di melanzane,
verdure e

SMOKED BONE TARTAR
Tartar di carne cruda selezione Piemontese con Midollo di Bue cotto al BBQ, Nocciole Tostate e Mayo alla senape

RAVIOLI AFFUMICATI

Ravioli con Battuto di Manzo cotto al BBQ, ripassati al burro e serviti con fonduta di melanzane e Ricotta Affumicata della Carnia

LA GRIGLIATA DEL FLAME'N CO.
Grigliata di carni miste cottura al BBQ X-Oven con Costata di Manzo Dry Aged, Salamella Home Made, Tagliata di Entranza Argentina, Flame BBQ Ribs, Galletto Vallespluga Italiano e accompagnata da Purè di Patate Affumicate, Erbette aio&oio, Patate Fritte, Insalatata Russa e Salsa Chimichurri

IL DOLCE DI NATALE '25 e Panettone Artigianale

PER OGNI OSPITE È COMPRESO:
1/2 di Vino Selezione Flame'n Co.,
oppure 1/2 Birra Artigianale Zahre di
Sauris oppure 1 bibita a sceta,
Acqua e Caffè

€ 56,00 p.p
Sono richiesti almeno 12 partecipanti
Flame'n Co Brasserie - www.flameandco.it