

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

ANTIPASTI

INSALATA DI SEPIE 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 Fla-
me'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 Da-
niele DOP, Lardo Iberico
e Melanzane sott'olio

IL RISOTTO DELLA FESTA

Risotto Carnaroli mantecato con spinacini
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&ioio, 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 sceta,
Acqua e Caffè

€ 64,00 p.p

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



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 NICOLÒ'**



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&olio 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&olio 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 Entranha Argentina con Rucoletta e Cips di Parmiggiano e accompagnata da Purè di Patate Affumicate, Erbette aio&olio, 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 Entranha Argentina, Flame BBQ Ribs, Galletto Vallespluga Italiano e accompagnata da Purè di Patate Affumicate, Erbette aio&olio, 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