



NATALE IN
ASPRESSO

AN ASPRESSO
CHRISTMAS



ASPRESSO

LIVE LIFE WELL

Aspria Harbour Club: la location ideale per il Tuo Natale

Il periodo delle luci, dei regali, delle feste in famiglia e con gli amici più cari è alle porte. Vivi la magica e gioiosa atmosfera natalizia insieme ad Aspria Harbour Club.

Regalati e regala un Natale da sogno. Aspria Harbour Club è la location ideale per eventi aziendali o privati, cene di lavoro o semplicemente per una serata romantica con una suggestiva vista sul nostro parco.

Gusta i nostri menù studiati ad hoc per te e i tuoi cari o i tuoi collaboratori. Perfetto in ogni situazione, il ristorante di Aspria Harbour Club è l'ideale per accogliere e intrattenere fino a 150 ospiti (oltre 300 per allestimenti a buffet), con possibilità di riservare le salette private (fino a 40 persone) o la magnifica area lounge.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, il nostro Team è a vostra disposizione allo 02 45 28 661 oppure scrivetece a events@harbourclub.it

Aspria Harbour Club: the perfect location for your Christmas

The period of lights, gifts, family celebrations, and dearest friends is coming. Experience the magical and joyful Christmas atmosphere together with Aspria Harbour Club.

Aspria Harbour Club is the ideal location for corporate or private events, business dinners or just for a romantic evening with a stunning view of our park. Enjoy our specially designed menus for you and your loved ones or your co-workers.

Perfect for every occasion, the Aspria Harbour Club Restaurant is ideal for up to 150 guests (over 300 for buffet), with the possibility to reserve private rooms (up to 40 people) or the magnificent lounge area of the restaurant.

For more information and reservations, our Team is at your disposal at 02 45 28 661 or email us at events@harbourclub.it





CHRISTMAS MOMENTS

Tre appuntamenti, tre occasioni speciali per accompagnarvi nell'atmosfera natalizia

MARTEDÌ 12 DICEMBRE 2017

Per i nostri piccoli Soci: cioccolata calda con biscotti natalizi e baby music in terrazza

VENERDÌ 15 DICEMBRE 2017

Dedicato alle nostre ladies, tea time con the caldo e biscotti, il tutto accompagnato da musiche di Natale

GIOVEDÌ 21 DICEMBRE 2017

Caldarroste e vin brulè per scaldare il corpo e l'anima. Un pomeriggio dedicato a tutti i nostri Soci

Con sciarpa e cappello, vi aspettiamo in terrazza!

CHRISTMAS MOMENTS

Three special events to help get you into the Festive spirit!

TUESDAY 12TH DECEMBER 2017

For our little members: Hot Chocolate with Christmas cookies and baby music on the terrace

FRIDAY 15TH DECEMBER 2017

Dedicated to our ladies, tea time with biscuits, all accompanied by Christmas music

THURSDAY 21ST DECEMBER 2017

Roasted chestnuts and mulled wine to warm the body and soul. An afternoon dedicated to all our members

We look forward to seeing you on the terrace; don't forget your scarf and hat!

NATALE IN FAMIGLIA

Natale è l'occasione per trascorrere il tempo coi propri cari e con coloro che amiamo. L'atmosfera del Club farà da cornice ai vostri momenti speciali in famiglia. Gustate i nostri menù studiati ad hoc per voi e i vostri cari. Un esempio?

Risotto invernale con zucca

* * *

Arrosto d'agnello con verdure di stagione

* * *

Flan di cioccolato caldo con salsa alla vaniglia

Saremo felici di preparare per voi qualsiasi portata di pesce o carne preferiate per una conviviale cena in famiglia

CHRISTMAS WITH THE FAMILY

Christmas is the opportunity to spend time with loved ones. Enjoy a special evening together and allow our Club to be the backdrop of your special family moments. See below for our sample Festive menu:

Winter Risotto with seasonal pumpkin

* * *

Roasted Lamb chop with winter vegetables

* * *

Hot chocolate flan with vanilla sauce

We would love to prepare any kind of whole fish or any meat to share with all your family – just contact us to find out more.



I BUFFET

MERAVIGLIE D'INVERNO

Prosecco* | Vino bianco e rosso** | Succhi frutta, long drinks, minerali

Crostini di patè toscano, crostini al formaggio, tempura di verdure, olive ascolane

Bis di primi | Risotto gamberi e zucchine | Paccheri pomodoro, stracciatella

Panettone con salsa vaniglia | Spumante*

€ 35,00 per persona iva inclusa (15 persone minimo garantito)

MAGIA DEL NATALE

Prosecco* | Vino bianco e rosso** | Spritz in caraffa, succhi frutta, long drinks, minerali

Tartine fredde assortite con bresaola e mousse di zola, salmone affumicato e crema di feta, prosciutto di Parma

Rustici misti, arancini di riso, focacce casarecce ai peperoni, rosmarino, pachino.

Risotto mantecato alla monzese (zafferano e salsiccia) | Buffet di clementine e frutta secca

Assortimento di pasticceria mignon | Spumante*

€ 45,00 per persona iva inclusa (20 persone minimo garantito)

NASTRO D'ARGENTO

Prosecco* | Vino bianco e rosso** | Mojito in caraffa, succhi frutta, long drinks, minerali.

Finger food: crostini di patè toscano, crostini al formaggio, insalata di piovra, mousse di bufala datterino e basilico, tartine al salmone affumicato, tartine bresaola e mousse di parmigiano

Tempura di calamari, totani e verdure, rustici misti, arancini di riso, olive ascolane

Bis di primi | risotto mantecato con castelmagno e riduzione al balsamico

Gnocchetti viola di caponata di verdure e crema alla zafferano.

Panettone con salsa zabaione | Spumante*

€ 60,00 per persona iva inclusa (20 persone minimo garantito)

* (1 bottiglia ogni 6 persone) | ** (1 bottiglia ogni 4 persone)

BUFFET

WINTER WONDERLAND

Prosecco* | White and red wine** | Fruit juices, long drinks, water

Crouton with tuscan patè, Crouton with cheese mousse, vegetables tempura, olives ascolane

Risotto with shrimps and zucchini | Paccheri tomato, stracciatella, olives, basil

Panettone with vanilla sauce | Champagne*

€ 35,00 per person vat included (15 people minimum)

CHRISTMAS MAGIC

Prosecco* | White and red wine** | Spritz in carafe, fruit juices, long drinks, water

Assorted cold tarts with Bresaola gorgonzola mousse, smoked salmon cream of feta, Parma ham

Baked mixed rustic rice arancini, homemade focacce sweet peppers, rosemary, tomato

Risotto sausage and saffron | Clementine and dried fruit

Assortment of finger food pastry | Champagne*

€ 45,00 per person vat included (20 people minimum)

SILVER RIBBON

Prosecco* | White and red wine** | Mojito in jug, fruit juices, long drinks, water

Canapés: crouton with tuscan patè, crouton with cheese mousse, octopus salad, buffalo tomato mousse with basil, cold tarts with smoked salmon, cold tarts with bresaola parmesan mousse

Tempura of calamari, totani and vegetables, baked mixed rustic, rice arancini, olives ascolane

Risotto castelmagno balsamic reduction | Purple gnocchi vegetables in saffron cream

Panettone with zabaione sauce | Champagne*

€ 60,00 per person vat included (20 people minimum)

* (1 bottle every 6 people) | ** (1 bottle every 4 people)



LE NOSTRE CENE NATALIZIE

WHITE CHRISTMAS

Prosciutto toscano con stracciatella in cialda

Risotto mantecato con porcini e composta di ribes

Cotechino vaniglia con crema di zucca, lenticchie rosse alla curcuma

Panettone con salsa zabaione

Vini bianchi e rossi** selezione Harbour club | Caffè e minerali

€ 55,00 per persona iva inclusa (10 persone minimo garantito)



SILENT NIGHT

Tortino caldo alla parmigiana con crema di pomodoro e basilico

Tortelli di capriolo al burro tartufato su vellutata di parmigiano

Vitello arrosto con sugo di carne, fagiolini allo speck

Panettone con salsa vaniglia

Vini bianchi e rossi** selezione Harbour club | Caffè e minerali

€ 60,00 per persona iva inclusa (10 persone minimo garantito)



LET IT SNOW

Bloc de foie gras con pan brioche e riduzione di balsamico

Riminesi al ragù di cinghiale

Controfiletto bavarese all'inglese patate allo speck

Dadolata di ananas alla menta e rum | Panettone con salsa al moscato

Vini bianchi e rossi** selezione Harbour club | Caffè e minerali

€ 85,00 per persona iva inclusa (10 persone minimo garantito)

Centrotavola natalizio incluso

** (1 bottiglia ogni 4 persone)

OUR CHRISTMAS DINNERS

WHITE CHRISTMAS

Tuscan ham stracciatella in waffle

Risotto porcini mushrooms and currant

Cotechino vanilla (vanilla sausage) pumpkin cream, red lentil flavored with turmeric

Panettone with zabaione sauce

White and red wine** Harbour Club selection | Coffee, water

€ 55,00 per person vat included (10 people guarantee minimum)



SILENT NIGHT

Aubergine with tomato and mozzarella flan and cream of tomato and basil

Eggplant tomato mozzarella flan Cream of tomato and basil

Roe tortelli sauteed with truffle butter on cream of parmesan

Roasted veal with meat sauce, bacon green beans

Panettone with vanilla sauce

White and red wine** Harbour Club selection | Coffee, water

€ 60,00 per person vat included (10 people guarantee minimum)



LET IT SNOW

Block of foie gras, pan brioche and balsamic reduction

Cavatielli boar ragù

Bavarian roast beef and potatoes with bacon

Pineapple juice with rum | Panettone with moscato sauce

White and red wine** Harbour Club selection | Coffee, water

€ 85,00 per person vat included (10 people guarantee minimum)

Christmas table decorations included

** (1 bottle every 4 people)



Aspria Harbour Club Milano
Via C.Bellaria, 19
20153 Milano

+39 02 45 28 61
E-Mail events@harbourclub.it