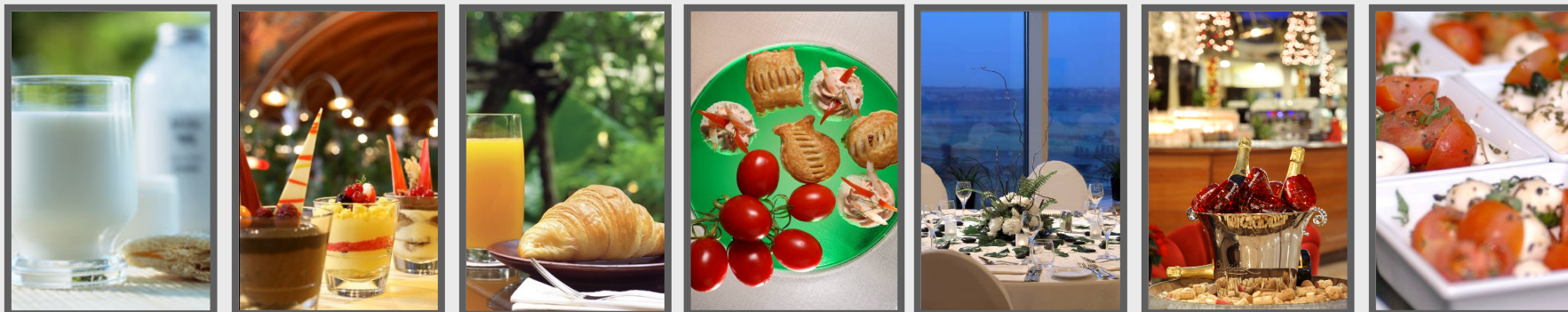


Banchetti



Menù 2011

I prezzi indicati sono esclusivi di IVA al 10%

Prima Colazione

Prima Colazione a Buffet

Prima Colazione Americana



Prima Colazione

(2 ½ ore di servizio)

Prima colazione buffet (€15,00 a persona)

Yoghurt naturale e alla frutta
Varietà di cereali
Pasticceria Danese: mini croissants, girelle,
fagottini al cioccolato e muffins
Macedonia di frutta fresca di stagione
Assortimento di formaggi e salumi
Varietà di pane
Burro, marmellate, miele e nutella
Assortimento di succhi di frutta
Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè
Latte fresco intero e scremato

Prima colazione americana (€23,00 a persona)

Yoghurt naturale e alla frutta
Varietà di cereali
Pasticceria Danese: mini croissants, girelle,
fagottini al cioccolato e muffins
Macedonia di frutta fresca di stagione
Assortimento di formaggi e salumi
Varietà di pane
Uova strapazzate
Pancetta, prosciutto, salsicce
Pancakes
Burro, marmellate, miele e nutella
Assortimento di succhi di frutta
Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè
Latte fresco intero e scremato

Brunch Buffet



Brunch Buffet
(3 ore di servizio - €55,00 a persona)

Yoghurt naturale e alla frutta
Varietà di cereali
Pasticceria Danese: girelle, fagottini al cioccolato, croissants e muffins
Macedonia di frutta fresca di stagione
Selezione di formaggi : pecorino di Pienza, Brie, Colombina e caciotta fresca
Assortimento di salumi: prosciutto crudo, salame Felino, lonza e salame
Milano
Varietà di pane
Selezione di omelette (nature e con verdure)
Pancetta, prosciutto, salsiccia
Insalate miste di stagione con vinaigrette
Insalata Caprese
Insalata di pollo
Roast Beef in bella vista
Selezione di pasta dello Chef
Filetti di pesce al vino bianco
Pollo al forno
Riso pilaf
Verdure grigliate con olio extra vergine d'oliva
Patate arrosto
Assortimento di dolci
Frutta intera di stagione

Prosecco e punch alla frutta
Acqua minerale, succhi di frutta e bevande analcoliche
Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè

Coffee Breaks

Classico

Tradizionale

Con Pasticceria Danese

Con Pasticceria Francese

Con Macedonia di Frutta

Con Mini Croissants Farciti



Coffee Break Classico

(30 minuti di servizio - €8,00 a persona)

(30 Minuti di servizio- € 6,00 a persona per un minimo di 1000 persone)

Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale
Succhi di frutta

Coffee Break Tradizionale

(30 minuti di servizio - €10,00 a persona)

Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale
Succhi di frutta e bevande analcoliche

Coffee Break con Pasticceria Danese

(30 minuti di servizio - €14,00 a persona)

(Coffee Break Mattutino)

Caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale
Succhi di frutta, pasticceria Danese assortita, plumcakes, banana cakes e muffins

(Coffee Break Pomeridiano)

Selezione di biscotti (al pistacchio, al cioccolato, Amaretti e Cantucci)
Dolci tipici (Torta Mimosa, torta di ricotta e torta Caprese) e bevande analcoliche

Supplemento Live Station per ogni Coffee Break

(30 minuti di servizio - €13,00 a persona)

Minimo 50 persone

A scelta tra:
Angolo delle crepes alla nutella
oppure Waffles Live Station
oppure Angolo di frullati al cioccolato, fragola e vaniglia

Coffee Break con Pasticceria Francese
(30 minuti di servizio - €17,00 a persona)

(Coffee Break Mattutino)

Pasticceria Francese assortita, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, succhi di frutta

(Coffee Break Pomeridiano)

Pasticceria Francese assortita, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, bevande analcoliche

Coffee Break con Frutta
(30 minuti di servizio - €16,00 a persona)

(Coffee Break Mattutino)

Frutta intera di stagione, macedonia, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, succhi di frutta

(Coffee Break Pomeridiano)

Frutta intera di stagione, macedonia, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, bevande analcoliche

Coffee Break con Mini Croissants Farciti
(30 Minuti di servizio - €18,00 a persona)

(Coffee Break Mattutino)

Mini croissants salati farciti con prosciutto cotto, formaggio Emmenthal e verdure grigliate, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, succhi di frutta

(Coffee Break Pomeridiano)

Mini croissants salati farciti con prosciutto cotto, formaggio Emmenthal e verdure grigliate, caffè espresso, caffè americano, selezione di tè, latte e acqua minerale, bevande analcoliche

Pranzo

[Standing Buffets](#)

[Seated Buffets](#)

[Colazioni di Lavoro Tre Portate](#)

[Colazioni di Lavoro Quattro Portate](#)

[Standing Buffet Snack](#)



Standing Light Buffet
(60 minuti di servizio - €33,00 a persona)
Per un minimo di 50 persone

~ Menù 1 ~

Affettati Misti: prosciutto crudo, salame Felino,
lonza, salame Milano e mortadella
Fantasia di formaggi nazionali: pecorino Romano,
Gorgonzola, Asiago e Mozzarella
Insalata Russa con gamberetti
Patate al vapore con mostarda e prezzemolo
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette
Varietà di pane
~~~  
Agnolotti di verdure in brunoise  
con salsa alle vongole e pancetta croccante  
Garganelli ai funghi  
Frittata di verdure e salsiccia  
~~~  
Assortimento di dolci
Frutta intera di stagione
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

~ Menù 2 ~

Verdure pastellate
Insalata di pollo con infusione di prezzemolo e olive nere
Insalata di manzo con jambon iberico,
pomodorini vesuviani, julienne di sedano
e crostini di pane al Parmigiano
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette
Varietà di Pane
~~~  
Fusilli con vellutata di peperoni arrostiti e ricotta  
Penne con pomodoro, acciughe, aglio e peperoncino  
Spezzatino di pollo ai carciofi  
~~~  
Assortimento di dolci
Frutta intera di stagione
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

Standing Light Buffet

(60 minuti di servizio - €33,00 a persona)
Per un minimo di 50 Persone

~ Menù 3 ~

Sushi vegetariano, salmone e tonno
con salsa di soya
Insalata di ceci con pomodorini secchi e pancetta
Assortimento di formaggi misti: Emmental, pecorino
di Pienza, treccia di mozzarella di bufala e ricotta
~~~  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
Rustico al salmone  
~~~  
Lasagne verdi con verdura in padella e ricotta
Frittata di zucchine
~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

### ~ Menù 4 ~

Verdure alla griglia  
marinate in olio extra vergine d'oliva e limone  
Insalata Greca  
Insalata di polpo e sedano  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~  
Fusilli con sinfonia di verdure e peperoncino
Farfalle al tonno
Quiche alle verdure
~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

**Standing Light Buffet**  
(60 minuti di servizio - €33,00 a persona)  
Per un minimo di 50 Persone

~ Menù 5 ~

Bresaola con scaglie di parmigiano e rucola  
Insalata di peperoni, asparagi verdi  
con formaggio e pomodorini secchi  
Insalata caprese  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~

Paccheri saltati al ragoût d'agnello
Penne con salsa ai quattro formaggi
Frittata di patate e prosciutto cotto

~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

~ Menù 6 ~

Insalata di broccoli, pesto, olive nere e formaggio caprino  
Insalatina di petto di anatra, germogli di soya in agrodolce  
Verdure alla griglia con basilico e crostini  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~

Sedanini saltati con zucchine
Penne con salsa di zucca e pecorino romano
Piadina con rucola, bresaola e scaglie di parmigiano
~~~

Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

**Standing Light Buffet**  
(60 minuti di servizio - €33,00 a persona)  
Per un minimo di 50 persone

~ Menù 7 ~

Tartar di manzo  
con scalogno confittato, rucola e limone  
Guacamole con totopos  
Timballetti di melanzane con ricotta  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~  
Garganelli saltati in padella con ratatouille di verdure
Farfalle ai frutti di mare
Assortimento di pizze: Margherita, Funghi, Patate,
Capricciosa e Vegetariana
~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

~ Menù 8 ~

Terrina di Salmone con asparagi  
Carpaccio di pesce spada agli agrumi  
e salmoriglio al limone  
Insalata Greca  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~  
Gnocchi di patate con salsa al salmone e finocchietto
Trofie al pesto Genovese
Flan di spinaci
~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

## Standing Buffet

(60 minuti di servizio - €44,00 a persona)

Per un minimo di 50 persone

### ~ Menù 1 ~

Quiche di ricotta  
Panzerotti con pomodoro e mozzarella  
Assortimento di sandwiches vegetariani  
Selezione di affettati misti: prosciutto S. Daniele,  
salame Felino, Lonza, salame Milano e mortadella  
Verdure miste con polpette di carne  
Varietà di pane  
~~~~  
Insalata di funghi Pleurotus in tempura
e pomodorini al timo
Carpaccio di tacchino al forno
con verdure croccanti all'aceto di lamponi
~~~~  
Gnocchi alla romana  
Penne all'Arrabbiata  
~~~~  
Spiedini di maiale con peperoni
Salmone al vapore con duxelle di funghi
Cavolfiori gratinati con uovo e prezzemolo
~~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

### ~ Menù 2 ~

Involtini primavera di manzo  
Quiche di verdure  
Rustici alle verdure  
Insalata Caprese  
Tortilla di farina con prosciutto cotto e formaggio  
Varietà di pane  
~~~~  
Insalata di mare con carciofi
Insalata di fagioli misti con pomodori pachino e totopos
~~~~  
Sedanini al pesto, tonno e peperoncino  
Rigatoni con coda di bue alla vaccinara  
~~~~  
Cosciotto di maiale porchettato
Spiedini di agnello con riso pilaf
Patate al forno
~~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

**Standing Buffet**  
(60 minuti di servizio - €44,00 a persona)  
Per un minimo di 50 persone

~ Menù 3 ~

Vitello Tonnato  
con dadolata di verdure croccanti al prezzemolo  
Prosciutto di Parma  
Quiche alla caponata di verdure  
Tortilla spagnola  
Varietà di pane  
~~~~  
Insalata di cous cous alle verdure
Cocktail di gamberetti
~~~~  
Cannelloni di ricotta di pecora e spinaci  
con salsa rossa di vitello  
Conchiglioni al pomodoro fresco  
~~~~  
Spiedini di calamari e pomodorini secchi
Rollè di tacchino al forno
Verdure texane spadellate con mais
~~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

~ Menù 4 ~

Carpaccio di manzo con rucola, sedano e scaglie di parmigiano  
Insalata di pollo con pomodorini secchi e zucchine  
Torta rustica di verdure  
Assortimento di salumi: salame Felino, prosciutto cotto e mortadella  
Fantasia di formaggi: pecorino di Pienza, Brie, Colombina e caciotta fresca  
Varietà di pane  
~~~~  
Insalata di verdure con vinaigrette d'arance
Insalata Caprese con origano e basilico
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette
~~~~  
Agnolotti di carne, burro e salvia  
Mezze maniche al ragoût di verdure  
~~~~  
Timballo di coda di rospo in salsa prezzemolata
Spallotto di vitello al forno
Patate alla duchesse
~~~~  
Assortimento di dolci  
Frutta intera di stagione  
Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

## **Business Buffet**

**(90 minuti di servizio - €50,00 a persona)**

**Per un minimo di 50 persone**

### **~ Menù 1 ~**

Rustico mediterraneo  
Insalata russa con gamberetti  
Assortimento di affettati misti: lonza,  
ventricina dell'Alto Vastese, mortadella e salame Milano  
Salmone affumicato  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~~  
Fusilli al pomodoro fresco
Cannelloni di carne gratinati
~~~~  
Ossobuco tradizionale con gremolata  
Riso pilaf allo zafferano e curcuma  
~~~~  
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca

~ Menù 2 ~

Calzoncelli al pomodoro e mozzarella
Insalata di polpo con cetrioli e cipolla rossa
Formaggi misti nazionali: mozzarella, ricotta,
Colombina e caciotta fresca
Ventaglio di verdure al vapore con limone
Suppli di riso
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette
Varietà di pane
~~~~  
Mezze penne con olive nere, capperi e pomodorini secchi  
Lasagne alla Bolognese  
~~~~  
Filetto di salmone alla griglia con verdure all'orientale
~~~~  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## **Business Buffet**

**(90 Minuti di Servizio - €50,00 a persona)**

**Per un minimo di 50 Persone**

### **~ Menù 3 ~**

Supplì di riso  
Insalatina di fagioli Corallo  
con cipollotti caramellizzati  
Insalata Caprese con origano e basilico  
Roast Beef con mostarda e cipolline fresche all'aceto  
Verdure alla griglia  
marinate con olio extra vergine d'oliva e limone  
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette  
Varietà di pane  
~~~~  
Tortellini al formaggio con funghi, piselli e prosciutto
Conchiglioni al pomodoro fresco
~~~~  
Bracioletta di maialino arrosto  
con cicoria ripassata e patate al forno  
~~~~  
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca

~ Menù 4 ~

Crocchette di chele di granchio
Insalatina di mango con germogli di soya al chile jalapeño
Insalata Greca
Carpaccio di manzo con rucola, sedano
e scaglie di parmigiano
Prosciutto San Daniele
Assortimento d'insalate verdi e vinaigrette
Varietà di pane
~~~~  
Rigatoni al ragoût di carne  
Ravioli di spinaci con salsa ai quattro formaggi  
~~~~  
Spezzatino di manzo con cipollotti e cous cous di verdure
~~~~  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## Colazione di Lavoro Tre Portate (€50,00 a persona)

### ~ Menù 1 ~

Gnocchi di semolino gratinati con Grana Padano

~~~

Filetto di salmone con timballetto di ratatouille
e salsa al timo

~~~

Panna cotta con salsa di lamponi

### ~ Menù 2 ~

Carpaccio di manzo con funghi e scaglie di parmigiano

~~~

Filetto di spigola con crosta di pomodori
e broccoli in pastella

~~~

Mousse al cioccolato con composta di fragole

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## Colazione di Lavoro Tre Portate (50,00 a persona)

### ~ Menù 3 ~ (massimo per 250 pax)

Gnocchetti sardi mantecati con peperoni,  
ricotta e peperoni rossi

~~~

Tagliata di manzo con crosta rossa, patate sfogliate
e cicoria ripassata

~~~

Millefoglie alle fragole e cioccolato con salsa ai lamponi

### ~ Menù 5 ~

Paccheri mantecati con salsa di coda alla vaccinara

~~~

Saltimbocca alla romana
con patate sfogliate e carciofi alla Giudea

~~~

Composta di frutti di bosco con gelato alla vaniglia

### ~ Menù 4 ~

Trofie con salsa al pomodoro e pesto alla Genovese

~~~

*Medaglione di manzo con funghi trifolati,
purea di patate e salsa al pepe verde

~~~

Bavarese al limone con composta di frutti di bosco

### ~ Menù 6 ~

Garganelli al pomodoro, acciughe,  
aglio e peperoncino

~~~

Tortino di verdure
con fonduta di formaggio al prezzemolo

~~~

Tiramisù con salsa al cioccolato

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## Colazione di Lavoro Quattro Portate (€58,00 a persona)

### ~ Menù 1 ~

Involentino di prosciutto S. Daniele e crudité di verdure,  
pecorino di Pienza, insalatina e coulis di mostarda

~~~~

Penne con cubetti di melanzane, pomodori, capperi e basilico

~~~~

Sirloin di vitello alla griglia con asparagi gratinati in salsa bernese

~~~~

Mousse al caffè con scaglie di cioccolato

~ Menù 2 ~

Carpaccio di pesce spada con germogli di soya e ananas in agrodolce

~~~~

Fusilli con gamberetti, verdure in julienne al chile

~~~~

Filetto di coda di rospo con ratatouille di verdure e
salsa piccante al pomodoro

~~~~

Parfait al cioccolato con frutti di bosco

### ~ Menù 3 ~

Mozzarella di bufala con composta di pomodoro,  
olio extra vergine d'oliva al basilico e pepe nero

~~~~

Agnolotti di ricotta di pecora con julienne di agnello e verdure

~~~~

Suprema di pollo ripiena di spinaci con patate gratinate,  
fagiolini e salsa al vino rosso

~~~~

Tiramisù

~ Menù 4 ~

*Napoleon di tonno con verdure all'orientale,
olive taggiasche e cipolla rossa

~~~~

Tortellini di carne al pomodoretto con basilico fresco

~~~~

Tournedos di salmone con brunoise di peperoni scottati
e vellutata di fave con pancetta

~~~~

Crostata di frutta fresca con salsa alle fragole

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## Lunch Menu Quattro Portate

(€58,00 a persona)

### ~ Menù 5 ~

Carpaccio di manzo con insalata verde, sedano e  
scaglie di Parmigiano

~~~

Garganelli al mascarpone, pomodoro pachino e funghi trifolati

~~~

Costolette d'agnello con fagiolini alla Provenzale e  
sfoglie di patate al rosmarino

~~~

Mousse al cioccolato bianco e nero

~ Menù 6 ~

Tartara di gamberetti, melanzane, pomodoro confit,
porro fritto e olio ai sapori

~~~

Lumaconi allo scoglio

~~~

Filetto di spigola con quiche di verdure
e salsa al vino bianco

~~~

Crema brulée alle mandorle

**Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè**

## **Snack Buffet Standing**

**(30 Minuti di Servizio - €27,00 a persona)**

**Per un minimo di 15 persone e un massimo di 50 persone**

### **~ Menù ~**

Tramezzini Misti: prosciutto e formaggio, tonno e pomodoro, vegetariano

Focaccia con mortadella

Mini baguette con salame Milano e formaggio

Rotolini di piadina con bresaola, rucola e parmigiano Reggiano

Verdure alla griglia marinate con olio extra vergine d'oliva e limone

Torte rustiche

~~~

Assortimento di dolci

Frutta intera di stagione

Acqua minerale, bevande analcoliche e caffè

Cena

[Seated Buffets](#)

[Cene Quattro Portate](#)

[Cene di Gala](#)



Dinner Buffet

(90 minuti di servizio - €64,00 a persona)

Per un minimo di 50 persone

~ Menù 1 ~

Insalata di polpo alla Catalana
Insalata di tonno con rucola, fagiolini e crostini al pesto
Insalata di pollo con verdure grigliate, Fontina e pomodorini secchi
Carpaccio di spalla di vitello con salsa verde
Assortimento di affettati Misti: prosciutto crudo, salame Felino, lonza, salame Milano e mortadella
~~~~  
Varietà d'insalate verdi di stagione e vinaigrette  
Carote, cetrioli, finocchi e sedano in pinzimonio  
con salsa al gorgonzola  
Varietà di pane  
~~~~  
Crema di asparagi
Zuppa di porro e patate con verdure
~~~~  
Penne all'Arrabbiata  
Cannelloni di carne gratinati  
~~~~  
Filetto di rombo con caponata
Lombo di maiale in agrodolce, salsa piccante
e verdure spadellate allo zenzero
~~~~  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca

### ~ Menù 2 ~

Spiedino di gambero alla nocciola e salsa Teriyaki  
Insalata Caprese con origano e basilico  
Verdure di stagione alla griglia con vinaigrette al prezzemolo  
Vitello tonnato  
Insalata di tacchino con mais, sedano, pomodorini e aceto balsamico  
~~~~  
Varietà d'insalate verdi di stagione e vinaigrette
Carote, cetrioli, finocchi e sedano in pinzimonio
e salsa al Gorgonzola
Varietà di pane
~~~~  
Zuppa di fagioli Cannellini con pancetta  
Crema di broccoli  
~~~~  
Rigatoni alle verdure
Tortellini al pomodoro
~~~~  
Brodetto di pesce con riso pilaf  
Arrosto di vitello ripieno di spinaci con patate al forno e fondo bruno  
~~~~  
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Dinner Buffet

(90 minuti di servizio - €64,00 a persona)

Per un minimo di 50 persone

~ Menù 3 ~

Crudité di verdure con gazpacho di limone al pomodoro
Carpaccio di manzo con rucola, sedano e scaglie di parmigiano
Fantasia di formaggi italiani: mozzarelline, Colombina,
ricotta e caciotta fresca serviti con frutta di stagione
Insalata di riso pilaf allo zafferano con Tabulee
Insalatina di papaya, ananas e prosciutto di Praga
~~~~  
Varietà d'insalate verdi di stagione e vinaigrette  
Carote, cetrioli, finocchi e sedano in salsa pinzimonio  
con salsa al Gorgonzola  
Varietà di pane  
~~~~  
Pasta e fagioli
Crema di cavolfiore
~~~~  
Lasagne alla Bolognese  
Fusilli con salsa ai gamberi, rucola e pomodorini pachino  
~~~~  
Galantina di pollo con patate e piselli glassati
Frittura di pesce di paranza
~~~~  
Assortimento di dolci  
Macedonia di frutta fresca

### ~ Menù 4 ~

Bruschetta di branzino con cipolla rossa, capperi e peperoni  
Salmone affumicato  
Insalata di frutti di mare con essenza di limone  
Involtini di zucchine con formaggio caprino e prezzemolo  
Crema fredda al mango e cetrioli  
~~~~  
Varietà d'insalate verdi di stagione e vinaigrette
Carote, cetrioli, finocchi e sedano in salsa pinzimonio
con salsa al Gorgonzola
Varietà di pane
~~~~  
Bisque di granchio  
Minestrone di verdure  
~~~~  
Pennoni al pomodoro con acciughe, aglio e capperi
Orecchiette con ragoût di peperoni e pesto rosso
~~~~  
Filetto di salmone alla griglia con verdure  
e salsa al prezzemolo  
Cosciotto d'agnello farcito ai carciofi con pecorino  
~~~~  
Assortimento di dolci
Macedonia di frutta fresca

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena Quattro Portate

(€65,00 a Persona)

~ Menù 1 ~

Terrina di spigola al prezzemolo con peperoni rossi
e vinaigrette di rapa rossa

~ ~ ~

Fusilli saltati con mascarpone, broccoli e olive nere

~ ~ ~

*Filetto di manzo alla griglia con patate gratinate e asparagi

~ ~ ~

Parfait al cioccolato con salsa ai lamponi

~ Menù 3 ~

Melanzane alla parmigiana con infusione di verdura

~ ~ ~

Rigatoni con salsa di pomodorini secchi, ricotta, basilico
e julienne di verdure

~ ~ ~

Guancette di vitello con purea di patate alla fontina,
brunoise di tartufo nero, cipollotti e pomodorini confit

~ ~ ~

Torta di limone con salsa al cioccolato

~ Menù 2 ~

Napoleon di tonno, melanzane, duxelle di funghi e olio ai sapori

~ ~ ~

Risotto alla milanese

~ ~ ~

Filetto di spigola con timballo di patate, zucchine,
Pomodori e salsa agli asparagi

~ ~ ~

Terrina ai frutti di bosco con salsa di fragole

~ Menù 4 ~

Prosciutto di Parma con perle di melone e piccola insalata verde

~ ~ ~

Gnocchi di patate con ragòut di pecora abruzzese

~ ~ ~

Filetto d'orata con riso pilaf orientale, verdure e salsa agrodolce

~ ~ ~

Tiramisù

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena Quattro Portate (€70,00 a persona)

~ Menù 5 ~

Trittico di salmone: affumicato, mousse e rilette con bouquet di lattuga di stagione, vinaigrette di noci e mango
~~~

Ravioli di verdure con salsa al vino bianco, pomodorini vesuviani e pesce  
~~~

Filetto di rana pescatrice in panure verde con purea di patate, fondo bruno di pesce alle verdure scottate
~~~

Fragole marinate al Grand Marnier con sorbetto al limone

### ~ Menù 7 ~

Carpaccio di pesce spada con verdure croccanti e Insalatine aromatizzate al peperoncino  
~~~

Orecchiette con vongole, salsa di asparagi e cicoria
~~~

Costolette di agnello scottate e servite con fagiolini  
Crocchette di patate e salsa di vino rosso al rosmarino  
~~~

Crème Caramel

~ Menù 6 ~

Flan di peperoni e capperi con timballino di salmone e verdure
~~~

Risotto ai frutti di mare  
~~~

*Filetto di rombo con quiche di caponata e salsa al Merlot
~~~

Crostata al limone con composta d'arance

### ~ Menù 8 ~

Insalata d'indivia belga bianca e rossa, Gorgonzola, noci, pomodorini secchi, pancetta e vinaigrette di mostarda  
~~~

Paccheri con bisque di scampi con basilico e essenza d'arance
~~~

\*Filetto di manzo con purea di patate, Broccoli e salsa al pepe nero  
~~~

Tulipano con frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena di Gala

(€98,00 a persona)

~ Menù 1 ~

Astice alla fiorentina con letto di zucchine e germogli di soya al succo di lime

~~~

Risotto alle cozze con profumo di timo

~~~

Filetto di spigola d'amo in padella con riso pilaf alle verdure, punte di asparagi
e fondo di spigola al vino rosso

~~~

Sorbetto alle erbe di campo

~~~

*Medaglione di manzo alla griglia con funghi Champignon,
Pomodorini secchi, zucchine alla griglia e salsa al Merlot

~~~

Tortino al cioccolato caldo con gelato alle mandorle

~~~

Petit Fours

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena di Gala
(€98,00 a persona)
Per un massimo di 220 persone

~ Menù 2 ~

Insalata di mare (crudo di scampi, carpaccio di tonno e
pesce spada e ceviche di ostriche) con frutto della passione e brunoise di pomodoro

~~~

Orecchiette mantecate con bisque di granchio e peperoncino

~~~

Tournedos d'astice in camicia di lardo di Colonnata
e verdure scottate all'orientale

~~~

Sorbetto al frutto della passione

~~~

Medaglione di filetto di manzo e gamberetti con verdure gratinate e funghi trifolati

~~~

Ravioli all'ananas con mousse alla cannella e coulis di mango

~~~

Friandises

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena di Gala (€98,00 a persona)

~ Menù 3 ~

Capesante scottate
con verdure baby e coulis di vino Porto

~~~

Agnolotti di pesce, salsa ai ricci di mare e vongole

~~~

*Medaglione di rombo con caponata di verdure
e salsa al salmoriglio

~~~

Sorbetto al limone

~~~

Lombata di vitello con funghi di bosco,
purea di patate aromatizzata all'aglio e verdure di stagione

~~~

Parfait di cioccolato con frutti di bosco

~~~

Friandises

~ Menù 4 ~

Filetti di triglia al tegame
con purea di sedano rapa e ceviche di verdure

~~~

Strozzapreti con sinfonia di scorfano e mentuccia

~~~

Filetto di ricciola alle erbe cotto al vapore
con carciofo alla Romana, radicchio grigliato e salsa al timo

~~~

Sorbetto alla pera

~~~

Filetto di Vitello in camicia di Pleurotus con mela al Porto,
flan di ricotta al pecorino e salsa al Calvados

~~~

Bella Elena con salsa alla vaniglia

~~~

Friandises

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cena di Gala

(€105,00 a persona)

Per un massimo di 220 persone

~ Menù 5 ~

Patè di fegato grasso d'anatra
con mela caramellizzata e yoghurt al melograno

~~~

Cannelloni ai frutti di mare con vellutata di vongole e pomodoro

~~~

Duo di gamberoni e spigola con flan di fagiolini, funghi
e salsa al Porto

~~~

Sorbetto al pomodoro e limone

~~~

Costolette d'agnello con patate novelle, pancetta croccante, verdure saltate
e salsa al rosmarino con mostarda

~~~

Crostata di mele e cioccolato con gelato al mascarpone

~~~

Friandises

Vini a cura del nostro sommelier, acqua minerale e caffè

Cocktails

[Cocktails Receptions](#)

[Canapés](#)



Cocktails Receptions

~ Welcome Drink ~
(30 minuti di servizio - €13,00 a persona)

Flute di Prosecco

~~~

Dry snacks

Supplemento per VIP canapés freddi (selezione di 4 pezzi a persona) - **€11,00 a persona**  
Supplemento per VIP canapés caldi e freddi (selezione di 8 pezzi a persona) - **€20,00 a persona**

**~ Aperitivo Nazionale con Dry Snacks ~**  
**(30 minuti di servizio - €18,00 a persona)**

Aperitivi nazionali (Martini, Campari, Aperol...)

Vino bianco e rosso

Prosecco

Birra nazionale

Bevande analcoliche e succhi di frutta

Acqua minerale

~~~

Dry snacks

Cocktails Receptions

Aperitivo Internazionale con Dry Snacks (1 ora di servizio - €35,00 a persona)

Aperitivi nazionali (Martini, Campari, Aperol...)
Liquori internazionali (Gin, Vodka, Rhum...)
Vino bianco e rosso
Prosecco
Birre nazionali ed internazionali
Bevande analcoliche e succhi di frutta
Acqua minerale
~~~  
Dry snacks

### **Aperitivo Deluxe** (1 ora di servizio - €50,00 a persona)

Aperitivi nazionali (Martini, Campari, Aperol...)  
Liquori internazionali (Gin, Vodka, Rhum...)  
Bellini, Rossini e Mimosa  
Vino bianco e rosso  
Prosecco  
Birre nazionali e internazionali  
Bevande analcoliche e succhi di frutta  
Acqua minerale  
~~~  
Canapés freddi (3 pezzi a persona)
Canapés caldi (3 pezzi a persona)

Canapés

(€ 3,00 per pezzo)

Freddi

Mini tacos di tortilla con guacamole e tonno
Mousse di salmone con peperoni arrosto
Mousse di guacamole e pomodoro
Ceviche di mango e frutti di mare
Involtini di prosciutto di Parma con asparagi e frutta di stagione
Caprese di mozzarella di bufala con cetrioli
Flan rustico di pomodorini secchi, Parmigiano ed olive di Gaeta

Caldi

Baccalà con patate al forno e salsa olandese
Quiche Lorraine
Quiche ai funghi
Polpettine di salmone e salsa aioli
Empanadas di spinaci e patate
Mini pizze assortite
Mini cordon bleu di pollo

Dolci

Tartellette di frutta mista
Pasticceria Mignon
Friandises
Fantasie di cioccolato
Mini strudel di ananas
Diplomatico
Millefoglie con zabaione al cioccolato
Tartellette con mousse

VIP Canapés

(€3,50 per pezzo)

Freddi

Tartar di pesce spada
Tartar di tonno
Pomodorini con insalata di tonno
Bruschetta con gamberone, salsa al chipotle e Tapenade
Insalatina esotica di mango, papaya e cozze
Mini pizze con formaggio cremoso, rucola e salmone affumicato

Caldi

Crostini di pane con gamberetti, cozze e olive nere
Spiedini di pesce, di carne, di verdure
Spiedini d'agnello con salsa al curry
Mezzelune d'ananas e capesante

Idee Vegetariane



~ **Proposte per Menù Vegetariani** ~
(il prezzo sarà lo stesso del menu venduto)

Antipasti

Timballo di verdure con coulis di pomodoro e olio al basilico
Fagottino di zucchine alla griglia con formaggio di capra e aceto balsamico
Carpaccio di funghi trifolati e rucola
Tortilla di farina con julienne di verdure
Insalata mista

Primi Piatti

Penne al pomodoro fresco
Ravioli di verdure con salsa d'asparagi
Tagliolini ai funghi

Secondi Piatti

Frittata di patate con verdure saltate all'olio extra vergine d'oliva
Caprese di mozzarella di bufala con origano e basilico
Peperone arrosto ripieno di verdure di stagione e ragoût di lenticchie
Verdure di stagione al vapore
Piatto di formaggi assortiti con fragole

~ **Vini a cura del nostro sommelier** ~

Bianchi

Verdicchio Classico Terre Cortesi D.O.C. – Moncaro - Marche
Cadetto Bianco I.G.T. – Lungarotti - Umbria
Chardonnay I.G.T. – Còrmons - Friuli

Rossi

Rosso Piceno Terre Cortesi D.O.C. – Moncaro - Marche
Cadetto Rosso I.G.T. – Lungarotti - Umbria
Aglanico del Vulture D.O.C. – Bisceglia - Basilicata
Rosso Toscana I.G.T.- Suvereto Toscana