

BANQUETING KIT





COFFEE BREAK

8:00 - 11:30 | 15:00 - 17:00

DURATA DEL SERVIZIO 30 MINUTI

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 2,00 per persona



ESSENZA

- Caffè Espresso
- Caffè Decaffeinato
- Caffè d'Orzo
- Caffè al Ginseng
- Latte: intero o scremato
- Latte Vegetale: soia, riso, mandorla
- Mix di Infusi
- Tè assortiti
- Succhi in Caraffa
- Mini Croissant semplici & farciti con cioccolato, marmellate e crema

Euro 10.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 2,00 per persona



GOLOSO

- Caffè Espresso
- Caffè Decaffeinato
- Caffè d'Orzo
- Caffè al Ginseng
- Latte: intero o scremato
- Latte Vegetale: soia, riso, mandorla
- Mix di Infusi
- Tè assortiti
- Succhi in Caraffa
- Mini Danesine farcite con confetture e creme
- Mini pasticciotti farciti di crema
- Biscotteria mista

Euro 12.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 2,00 per persona



EQUILIBRIO

- Caffè espresso
- Caffè decaffeinato
- Caffè d'orzo
- Caffè al ginseng
- Latte: intero o scremato
- Latte vegetale: soia, riso, mandorla
- Mix di Infusi & Tè
- Succhi in caraffa
- Yogurt assortiti: intero, magro e alla frutta
- Mix di cereali croccanti & Muesli
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Varietà di frutta secca
- Scaglie di Cioccolato Fondente

Euro 15.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 2,00 per persona



RICCO

- Caffè espresso
- Caffè decaffeinato
- Caffè d'orzo
- Caffè al ginseng
- Latte: intero o scremato
- Latte vegetale: soia, riso, mandorla
- Mix di Infusi & Tè
- Succhi in caraffa
- Yogurt assortiti: Intero, magro e alla frutta
- Mix di Cereali croccanti & Muesli
- Macedonia di frutta fresca di stagione
- Mini delizie di pasta sfoglia con ripieno salato
- Mignon di pasta frolla ripiene di marmellata

Euro 15.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 2,00 per persona



COFFEE STATION IN SALA MEETING

- Caffè
- Latte
- Tè e Infusi
- Succhi freschi in caraffa tra cui arancia, mela e ananas
- Frollini assortiti

Euro 10.00 per persona, Iva 10% esclusa

IL REFILL DELLE BEVANDE, È PREVISTO DURANTE LA PAUSA PRANZO



LIGHT LUNCH BUFFET IN SALA MEETING

Euro 32

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona
Minimo garantito: 10 persone



MENTA

- Bicchierini di cous cous con verdure, pomodori secchi e basilico
- Quiche di verdure e formaggio
- Mini croissant salati farciti con mare, monti e verdure
- Hummus con pane nero tostato
- Crudité di verdure
- Crostata con confettura
- Macedonia di frutta di stagione

BEVERAGE: Acqua Minerale, Caffè



BUFFET

Euro 32

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona
Minimo garantito: 10 persone



SALVIA

- Sedanini con pachino fresco e basilico
- Girelle home made farcite con ripieno salato
- Frittatine miste
- Verdure di stagione alla griglia
- Tagliata di frutta fresca di stagione
- Dessert del giorno

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



BASILICO

- Risotto con zucca e provola
- Torta rustica ripiena di verdure e formaggio
- Mix di fritti in pastella
- Corner con mix di insalate
- Tagliata di frutta fresca di stagione
- Dessert del giorno

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



BUFFET

Euro 36

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona
Minimo garantito: 10 persone



ROSMARINO

- Selezione di formaggi con miele e marmellate accompagnata dal nostro mix di pane fresco con noci, curcuma e olive
- Selezione di affettati
- Conchiglioni con asparagi, fiori di zucca a polvere di zafferano
- Fantasia di verdure (fagiolini, pomodorini piccadilly, patate al vapore) con olio al basilico
- Straccetti di pollo con pomodorini e rucola
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



TIMO

- Pennette con melanzane, pomodorini e veli di grana
- Bocconcini di maiale in salsa agrodolce
- Bresaola con scaglie di grana e rucola
- Corner con mix di insalate
- Verdure al forno gratinate
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



MAGGIORANA

- Cascata di prosciutto di Parma, ovoline di mozzarella e focaccine
- Verdure di stagione alla griglia
- Ravioli ripieni di burrata con salsa al lime
- Polpettine bianche sfumate al vino
- Insalata di finocchi, arance e olive con vinaigrette al limone
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



SERVITO

Euro 32

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona

Minimo garantito: 10 persone



CANNELLA

- Cappelli del prete ripieni al formaggio con pesto di zucchine e noci
- Rotolo di tacchino farcito con formaggio e spinaci
- Verdure dell'orto al gratin
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



ZAFFERANO

- Paccheri con guanciale di amatrice e salsa di pomodoro fresco
- Arrosto in crosta
- Insalata di fagiolini e carote
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



CUMINO

- Linguine al limone
- Tagliata di pollo saltata con pomodorini confit
- Insalatina fresca di rucola
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



SERVITO

Euro 36

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona

Minimo garantito: 10 persone



ORIGANO

- Flan di ceci su fonduta di pecorino
- Raviolo ai 3 pomodorini con ripieno di ricotta e spinaci e olio al basilico
- Straccetti con rucola e pachino
- Spicchi di patate aromatizzate
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



CURCUMA

- Polpette di melanzane su salsa tzatziki
- Maltagliati al ragù bianco e lime
- Bocconcini di pollo in umido
- Verdure saltate
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



PEPERONCINO

- Selezione di formaggi e salumi con bruschetta all'olio d'oliva
- Risotto ai funghi
- Scaloppina agli agrumi
- Spinacino all'agro
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



ANETO

- Risottino con gamberi sfumato al gin
- Filetto di orata in crosta di zucchine
- Purea di patate
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



SERVITO

Euro 45

(Iva 10% esclusa)

I prezzi si intendono per persona

Minimo garantito: 10 persone



ZENZERO

- Tartare di salmone al frutto della passione
- Tortelli ripieni ai crostacei con bisque di gamberi e lime
- Rombo al forno con crumble di pane aromatizzato e spinacino
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



VEGANO



CORIANDOLO

- Mini tarte tatin con verdure
- Fusillo integrale con ragù vegano
- Burger di legumi con carote speziate in padella
- Dessert

CURRY

- Guacamole di avocado su pane tostato
- Risotto al curry
- Polpette vegane di patate e zucchine
- Dessert

BEVERAGE: Acqua Minerale, Chardonnay Lungarotti, Chianti Melini
San Lorenzo, Caffè



APERITIVO

17:00 - 19:00

DURATA DEL SERVIZIO 1 ORA

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 5,00 per persona

I prezzi si intendono per persona

Minimo garantito: 15 persone



LIGHT

- Dry snacks
- Crostini di baguette caldi e freddi
- Chips cacio e pepe

1 drink per persona, a scelta tra:

- calice di Prosecco
- Aperol Spritz
- cocktail analcolico alla frutta

Euro 18.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 5,00 per persona



CLASSIC

- Dry snacks
- Scamorza avvolta da guanciale croccante
- Tranci di pinsa romana
- Bicchierini di cous cous con verdure
- Mini medaglioni di pan carrè farciti
- Panzanella alla romana

1 drink per persona, a scelta tra:

- calice di Prosecco
- Aperol Spritz
- cocktail analcolico alla frutta

Euro 28.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 5,00 per persona



PREMIUM

- Insalata di carciofi julienne
- Spiedino di verdure calde
- Hummus di ceci e crostini caldi
- Lasagnetta verde
- Cestino di parmigiano ripieno di carbonara
- Lenticchia calda su disco di polenta
- Hot jalapeños
- Bocconcini di formaggio camembert
- Melanzana alla parmigiana

1 drink per persona, a scelta tra:

- calice di Prosecco
- Aperol Spritz
- cocktail analcolico alla frutta

Euro 35.00 per persona, Iva 10% esclusa

Con allestimento in sala meeting, supplemento di Euro 5,00 per persona



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

ARIANNA GREGORI
MEETING & EVENT SPECIALIST

TEL: +39 06.44.87.58.98

EMAIL: ARIANNA.GREGORI@RGRHOTELS.IT