



Palazzo Rospigliosi a Roma per numero minimo garantito di 120 ospiti

Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene cantina A. Ceresa

Falanghina cantina Feudi di San Gregorio

Shiraz cantina Casale del Giglio

Aperol spritz, Americano

Cocktail di frutta analcolico

Acqua naturale e frizzante

Canapè su trasparente con carpaccio di salmone Norvegese affumicato,
con polpa di granchio,

con tartare di gamberetti rossi marinati ai limoni di Sorrento

Bottoncino di pane ai semi di sesamo con roast beef alla senape e lattughino

Porchetta di Ariccia in bellavista con pane di Genzano cotto a legna

Mortadella con pistacchi

Prosciutto toscano alla morsa con focaccia al rosmarino

Treccione ovoli e bocconcini di bufala Campana caseificio San Salvatore

Ricotta di bufala Campana caseificio San Salvatore

Pecorino moro di Sardegna con marmellata senapata alle pere

Scaglie di grana in forma

Melanzane alla parmigiana

Maltagliati di sfoglia ai porcini in zuppa tiepida di fagioli cannellini

Carpaccio di salmone di Orbetello marinato all'aneto e capperi di Pantelleria

Polpetti di scoglio con salsa di pomodorini a grappolo cotti nel coccio

Piccoli frittini in barchette di bamboo

Foglia di salvia in pastella, Mignon di supplì

Fiorelli di zucca, Pettole al prezzemolo

Crocchette di melanzane, Arancini alla siciliana, Calzoncelli

I cesti del pane

Pane di Genzano cotto a legna, Pane di Terni senza sale, Focaccia al rosmarino

Bibanesi

Al tavolo

Scialatielli alla spianatoia con salsa di rana pescatrice olive taggiasche e pomodorini
a grappolo

Ravioli con cacio e pepe in salsa di zucca Mantovana e guanciale croccante

Sella di vitello in crosta di pistacchi di bronte con tortino di patate gialle e
misticanza di funghi

(Bocconcini di pane ai semi di sesamo e papavero)

People cantina Poggio le Volpi

Rosso Piceno cantina Saladini Pilastrini

Acqua naturale e leggermente frizzante

Torta nuziale (da definire)

Il buffet dei dolci

Profiteroles al cioccolato bianco e fondente, Semifreddo ai frutti di bosco, Delizia
all'arancio, Variegato al cioccolato, Fior di pesca, Cioco caffè, Semifreddo al kiwi

Cuor di limone variegato al cioccolato, Delizia di panna e frutti esotici

Frutta in bellavista

Le crepes esprese

Alla nutella, Al gran marnier, All'arancia

Angolo del caffè

Caffè espresso, caffè decaffeinato espresso, grappe, distillati, amari e limoncello

Location: Palazzo Rospigliosi a Roma

Allestimenti e mise en place

Tavoli tondi per ospiti, piattino pane, piatto linea "Ginori", bicchieri in cristallo posate inox stile inglese, tovagliati in cotone bianco, sedia campanina oro, menù al tavolo, centrotavola.

Personale (per 120 pax)

1 chef, 2 aiuto chef, 1 aiuto cucina, 8 camerieri

Il costo del servizio di banqueting per un minimo garantito di 120 ospiti comprensivo della location in esclusiva, del menù, il personale di sala e di cucina le attrezzature di sala e di cucina, e tutto ciò sopra elencato è di € 94,00 (oltre iva), a persona.

Il servizio si intende svolto fino alle 0.30, per i servizi che si svolgono a cena e fino alle 17.30 per quelli che si svolgono a pranzo.

Oltre tale orario verrà applicato un costo aggiuntivo per gli straordinari, per ogni ora successiva, pari ad € 20,00 oltre IVA per ogni unità del personale necessario.

Il numero esatto degli ospiti dovrà essere confermato minimo 5 (cinque) giorni prima del servizio e sarà confirmatorio ai fini del pagamento.

Qualora vi sia una differenza pari o maggiore del 10% in meno rispetto al numero preventivato verrà riconsiderata l'offerta economica.