



Capodanno 2015

Palazzo Rospigliosi a Roma per numero minimo garantito di 70 ospiti

Aperitivo a buffet

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

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

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

Prosciutto toscano alla morsa con focaccia al rosmarino

Treccione ovoli e bocconcini di bufala Campana caseificio San Salvatore

Calamari ripieni alle erbe su letto di cannellini

Carpaccio di salmone marinato allo zucchero di canna e aneto

Spiedini di gamberoni zucchine e menta selvatica

Bocconcino di bufala affumicato con pomodorino secco al tartufo

Crostini di polenta al cinghiale, al gorgonzola e noci, ai funghi chiodini

Al tavolo

Risotto carnaroli allo champagne con fiori eduli anacardi croccanti e uvetta

Ravioli con carciofi alla mentuccia in salsa allo zafferano e guancialetto croccante

Scaloppa di spigola con timo maggiorana e lime

Flutes con sorbetto di agrumi

Filetto di manzo danese picchettato ai pomodori secchi

Mosaico di verdure alla griglia profumate al basilico

(Bocconcini di pane ai semi di sesamo e papavero)

People cantina Poggio le Volpi

Rosso Piceno cantina Saladini Pilastrini

Acqua naturale e leggermente frizzante

Il buffet dei dolci natalizi

Brindisi con Ferrari brut

Frutta in bellavista

Ore 24.00

Buffet con cotechino salsicce di prosciutto e lenticchie di Castelluccio di Norcia

Angolo del caffè

Caffè espresso, caffè decaffeinato espresso

Location: Palazzo Rospigliosi a Roma

Allestimenti e miche 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 di sala (per 70 pax); 5 camerieri

Il costo del servizio di banqueting per un minimo garantito di 70 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 € 180,00 oltre iva a persona.

Il servizio si intende svolto fino alle 02.30.