



Catering Natale 2014

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

Girandoline di omelettes

Bocconcini di melanzane violette grigliate e fiore sardo

Stecchinato di culatello e robiola all'erba cipollina

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

Al tavolo

Tortellino in brodo di cappone

Bigoli con astice mazzancolle e pomodorini a grappolo

Filetto di rombo ai carciofi con tortino di patate e cipolla rossa di Tropea

Flutes con sorbetto di agrumi

Faraona farcita alle verdure con salsa al timo

(Bocconcini di pane ai semi di sesamo e papavero)

People cantina Poggio le Volpi

Rosso Piceno cantina Saladini Pilastrì

Acqua naturale e leggermente frizzante

Il buffet dei dolci natalizi

Brindisi con Ferrari brut

Frutta in bellavista

Angolo del caffè

Allestimenti e mice 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 € 150,00 oltre iva a persona.

Il servizio si intende svolto fino alle 18.00.