

ALTRE IDEE PER I MENU':

Confettata

Selezione di confetti Prisco nei gusti di: fragola, cocco, nutella, gianduia, cioccolato fondente, limone, mandorla, fondente al caffè, cioccolato bianco, kinder, caffè, nocciola etc.

I confetti vengono serviti su un tavolo dedicato in cestini di vimini con decorazioni floreali.

Gli invitati possono degustare i confetti nei vari gusti utilizzando gli appositi cartocci decorati con nastri e fiori.

Angolo delle caramelle

Selezione di caramelle, gelatine, bon bon, ecc

L'angolo viene realizzato in un apposito spazio realizzato in tema con l'allestimento del ricevimento

Angolo delle Padelle

Omelette al tartufo

Scamorzine affumicate fondenti con prosciutto

Gamberi Saltati al Brandy con salsa rosa

Angolo dei dolci fritti

Ravioli di ricotta

Crema frita

Bignè all'uvetta sultanina e vaniglia

Spicchio di mela frita con zucchero alla cannella

Palline dolci fritte

Angolo dei prosciutti

Prosciutto di cinta senese

Parma stagionato 18 mesi Dop o S.Daniele stagionato 18 mesi Dop

Prosciutto medievale sotto cenere (Umbro)

Angolo del Patanegra

Degustazione di Patanegra tagliato a vista

Angolo delle zuppe e dei legumi

Due zuppe a scelta tra le seguenti proposte:

Zuppa di Ceci del Solco dritto di Valentano e castagne Marroni dei Monti Cimini

Zuppa di fagioli cannellini con gamberi

Zuppa di lenticchie di Onano

Zuppa di cicerchie

Zuppa di scarola e fagioli cannellini.

Accompagnate da bruschette e degustazione di oli

Angolo del kebab

Kebab cotto attraverso il tipico spiedo verticale. La carne (montone, agnello manzo, vitella, pollo, tacchino o miscele di queste) fatta a fettine viene infilata nello spiedo fino a formare un cilindro che viene messo a ruotare.

Servito con pane, spezie e verdure.

Selezione di formaggi "La Tradizione" di Renzo Fantucci

La scelta dei salumi e formaggi di Renzo Fantucci e Valentino Belli non ha uguali a Roma (e nel centro Italia) per varietà e qualità. Alla "Tradizione" sono presenti tutte le produzioni tipiche selezionate presso artigiani e validissimi interpreti. Del ricco campionario consigliamo alcuni prodotti caseari selezionati dai titolari da proporre ai vostri ospiti

*Ruota di Pecorino romano
Tre lattini cuore morbido
Tronchetto in abito nero (caprino di fattoria)
Rustico della Valnerina
Torta Montanara (nostro affinamento)
Pecorino "Bottaiolo" (nostro affinamento)
Campa..Vallo tre anni (nostro affinamento)
Gorgonzola affinata nel Fieno (nostro affinamento)
Ruota di Parmigiano Reggiano 4 anni*

Angolo della ricotta

Preparazione a vista di ricotta da degustare con diverse tipologie di pane e pizza, con la cannella o con la cioccolata

Angolo della brace

Grigliata mista di carne a vista (spiedini, filetto di manzo, lombata di maiale, costolette di agnello, salsicette ecc.) e di verdure

Angolo mare e lago

*Insalata di polipo
Insalata di Gamberi
Insalata di Astice
Insalata di Frutti di mare
Salmone affumicato
Involtino di pesce spada affumicato con sedano, indivia belga e maionese
all'aceto balsamico di Modena D.O.P
Pâté di anguilla del Lago di Bolsena e zucchine
Ventagli di salmone affumicato
Lattarini in carpione*

Angolo del sushi e sashimi

*Sushi e sashimi di tonno
Sushi e sashimi di salmone
Sushi e sashimi di spigola
Sushi e sashimi di calamaro
Sushi e sashimi di gambero
Etc.
Inclusi: salsa di soia, rafano, bacchette*

Angolo del pizzaiolo

Pizze assortite appena sfornate dal forno a legna

Angolo del pane

*Varietà di pane: alle noci, alle olive, al sesamo, al mais, alla crusca
Varietà di focacce: alle patate, al pomodoro, alle cipolle, alle olive
Varietà di grissini*

Angolo spagnolo

*Tortilla di patate e cipolla
Gazpacho
Paella Valenciana
Pesce e patate alla moda delle Canarie
Crema catalana
Churros
Sangria*

Angolo arabo

*Involcini di sfoglia ripieni di carne
Sfogliatine al formaggio
Varietà di cous cous alle verdure, pesce e carne
Pollo con mandorle e ceci
Ghoriba con gli amaretti
The alla menta*

Angolo delle crepes

Preparazione a vista di crepes dolci e salate

Angolo del bianco

*Ciliegine di latte con pomodorini
Nodini di mozzarella campana D.O.P. su letto di radicchio
Trecchine di mozzarella di bufala campana D.O.P. con insalata riccia
Ricotta di bufala campana D.O.P.
Tagliere di formaggi con mieli e confetture in abbinamento*

Angolo del cioccolato

Menù al cioccolato HOT-CHOCOLATE periodo Ottobre – Maggio

*Monoporzioni al cioccolato
Mousse al bicchiere al cioccolato (gusto: frutto della passione e cioccolato bianco, ai tre cioccolati, al pistacchio etc.)
Mignon al cioccolato
Pralineria mista a scelta
Cioccolata in tazza fondente al 55%
Fontana di cioccolato con frutta fresca glassata*

Menù al cioccolato ICE-CHOCOLATE periodo Maggio – Settembre

*Monoporzioni semifreddi
Mousse al bicchiere frutta e cioccolato (gusto: frutto della passione e cioccolato bianco, ai tre cioccolati, al pistacchio etc.)
Mignon con mousse alla frutta e al cioccolato
Frutta di stagione glassata
Cocktail al cioccolato alcolici e analcolici
Fontana di cioccolato*

Fontana di cioccolato

Fontana di cioccolato con biscotti e marshmallows

Angolo delle birre

Birra alla spina

Frutta bar
Macedonia
Tagliata di frutta
Spiedini di frutta
Cocomero al rhum
Melone al portho
Fragole e ciliegie
Frutta glassata al cioccolato
Cocktail alla frutta alcolici e analcolici

Angolo sigari, rhum e cioccolato

Di seguito vengono riportate alcune diverse proposte di sigari tutte accompagnate da una selezione di rhum e cioccolati in abbinamento. Ogni proposta ha un prezzo differente in funzione dei sigari scelti.

Proposta Cuba E' composta da sigari fatti totalmente a mano, in scatole intere provenienti da Cuba, formata da: Quintero Brevas, Fonseca KDT Cadetes, Partagas

Proposta Rep.Dominicana/Cuba Formata da sigari provenienti dalla zona Caraibica, prodotti in parte a macchina ed in parte a mano: Zino Platinum, Balmoral Corona, Partagas Chicos Guantanamo Decimos, José L. Piedra Brevas

Proposta sigaretti aromatizzati: Selezione di vari sigaretti aromatizzati provenienti dall'Italia e paesi della Comunità Europea: Toscanelli Caffè, Toscanelli Grappa, Toscanelli Anice, Pedroni Anisette, Al Capone Cognac, Café Creame Oriental

Angolo dei cocktail con barman free style

Barman AIBES free style
Scelta tra circa 200 cocktail nazionali ed internazionali

Angolo dei caffè e delle tisane

Varietà di miscele diverse di caffè e di tisane serviti con pasticceria secca

Caffè espresso Torrefazione Piansa
Jamaica Blue Mountain 100% Arabica
Hawaii Kona Kai 100% Arabica
Puerto Rico Yauco Selecto 100% Arabica
Zimbabwe 100% Arabica
Miscela «I magnifici 10» 100% Arabica
(Salvador Gourmet, Hawaii Kona Kay, Puerto Rico, Columbia Supremo,
Costarica S.H.B., Guatemala S.H.B., Kenya "AA" Top Quality,
San Domingo Toral "AA", Etiopia Mocca Sidamo Yergacheffé,
Santos N.Y.2) Torrefazione Piansa.
Miscela 10 +1 (I magnifici 10 + robusta)
Decaffeinato, Orzo

Angolo dei bambini

Carretto dello zucchero filato
Carretto del gelato
Carretto degli hot dog
Carretto dei pop corn
Crepes con nutella

Animazione:

giochi, disegni, pasta di sale, balloon-art, travestimenti, trucchi, burattini, piscina gonfiabile con palline colorate. Su richiesta allestimento e giochi a tema, spettacoli di bolle di sapone, giocoleria, trampoli, clownerie, spettacoli con il fuoco.

Spaghetтата di mezzanotte

*Spaghetti cacio e pepe
Penne all'arrabiata
Aglio, olio e peperoncino*

L'angolo della notte

*Bomboloni
Cornetti
Caffè
Cappuccino*

Angolo delle granite

Preparazione al momento di granite di differenti gusti, secondo la più tipica tradizione della "grattachecca" romana