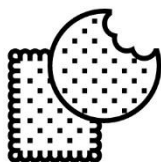


COFFEE BREAK



Warm Matinée

Bevande calde (The, Caffè americano, Latte), Acqua minerale, Succhi di frutta (Ananas, Arancia, Pompelmo)



Little Break

Biscotteria mignon assortita, Bevande calde (The, Caffè americano, Latte), Acqua minerale, Succhi di frutta (Ananas, Arancia, Pompelmo)



Pastries

Pasticceria mignon assortita (dolce e salata), Bevande calde (The, Caffè americano, Latte), Acqua minerale, Succhi di frutta (Ananas, Arancia, Pompelmo)



Yogurt

Yogurt con miele e frutta fresca, Biscotteria mignon assortita, Bevande calde (The, Caffè americano, Latte), Acqua minerale, Succo d'arancia

Supplementi

Macchina caffè espresso a cialde da mettere in sala (non presidiata, minimo 20 cialde)

Frutta secca

COCKTAIL



Matisse

Patatine, Noccioline, Tortillas, Olive, Arachidi, Cocktail alcolico ed analcolico, Pignoletto frizzante Biologico, Succhi di frutta



Monet

Fritti misti pastellati, Rustici caldi, Cubetti di mortadella, Schegge di Grana
Cocktail alcolico ed analcolico, Prosecco DOC, Succhi di frutta



Degas

Insalata di cereali o cous cous, Bruschettina d'Altamura al pomodoro e basilico, Triangoli di piadina romagnola farcita, Assortimento di verdure, Pinzimonio in bellavista, Angolo delle insalate. Pignoletto frizzante Biologico e Barbera da filiera biologica, Succhi di frutta, Acqua minerale.



Picasso

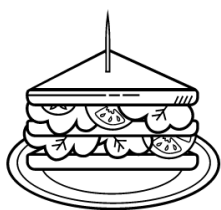
Schegge di Grana Padano con concentrato di balsamico di Modena, Petto di faraona marinato all'aceto balsamico ed erbe aromatiche, Grissini caserecci al crudo di Parma, Rotolini di melanzane rucola e pecorino, Cubetti di ananas caramellati al Gran Marnier, Bicchierini di spuma di sua maestà mortadella e pistacchio, Assortimento di tartine, Crostini con crema di formaggio ed erbe aromatiche, Salmone marinato con ricotta mantecata all'erba cipollina, Involtini di zucchine e speck dorati, Focaccia genovese. Chardonnay da filiera biologica, Prosecco, Lambrusco di Modena, Cocktail alcolico ed analcolico alla frutta, Succhi di frutta, Soft drinks ed Acqua minerale.

Per tutti i servizi cocktail seguiamo il rapporto di
1 bottiglia di vino oppure 1 caraffa di cocktail alcolico ogni 8 persone

LUNCH & DINNER

BUFFET IN PIEDI

tavoli d'appoggio, senza posti a sedere



Brunch

Primo caldo, Triangoli di piadina romagnola farcita, Sandwich farciti, Trancetti di pizza, Bruschettine d'Altamura con pomodorini e basilico, Assortimento di verdure cotte, al vapore e gratinate, Angolo delle insalate, Frittatine assortite e sformatini, Ciambelle bolognesi, Succhi di frutta, Acqua minerale e Caffè



Bistrot

Primo caldo, Tagliere d'Affettati e formaggi con crescentine e piadine, Roast Beef di manzo o Bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Misticanza di campo con bruciatini al balsamico, Buffet di Verdure al forno, vapore e gratinate, Insalata di cereali, Angolo delle insalate, Insalata greca, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale e Caffè

Supplementi

Antipasto, Primo, Secondo, Dolce o Frutta



Vino regionale da Filiera Biologica (1 bottiglia ogni 4 persone)

Barbera, Sangiovese, Pignoletto, Chardonnay

BUFFET SEDUTO

Buffet Country



Bis di primi piatti, Arrosti misti cotti alla brace in bellavista, Tagliere d'Affettati e formaggi con crescentine e piadine, Roast Beef di manzo o bresaola con rucola e scaglie di grana, Vitello tonnato, Treccia di mozzarella con pomodorini e olive, Misticanza di campo con bruciatini al balsamico, Buffet di verdure al forno, Sformatini di verdure, Frittatine assortite, Insalatina di couscous o cereali con verdure, Angolo delle insalate, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale, Caffè espresso

Buffet Vegetariano



Fusilli di spirulina* *Senatore cappelli* con zucchine marinate, pomodori soleggiati e mandorle tostate, Zuppa di zucca, carote e zenzero con crostini al pepe nero, Scaloppina di seitan agli agrumi, Hamburger di ceci con crema di peperoni dolci, Misticanza di campo con albicocche disidratate, scaglie di pecorino e noci, Insalata di radicchio rosso, pere e Asiago, Buffet di verdure al forno e al vapore, Quenelle di tofu mantecato all' erba cipollina con confettura di cipolla Tropea, Tortino di patate gratinato con scalogno, Sformatino di verdure, Treccione di mozzarella con pomodorini di collina e basilico, Insalata di riso basmati alla curcuma, carote, piselli e uova strapazzate, Insalata d'orzo perlato con radicchio brasato e tofu affumicato, Insalate miste di stagione, Pinzimonio in bellavista, Buffet di frutta e dolci, Caffè espresso

*La Spirulina è l'alimento con il più alto contenuto di proteine vegetali (fino al 65%), è ricca di vitamine, sali minerali e fitonutrienti. Mantiene il giusto livello di zuccheri nel sangue è anti-ossidante, aiuta il sistema immunitario, favorisce la concentrazione, depura e fortifica l'organismo.

Buffet Bolognese



Tortellini in brodo di cappone, Tagliatelle gialle al ragù bolognese, Galantina di Cappone con misticanza e gelatina al passito, Tagliere d' affettati bolognesi con crescentine, Mortadella alla piastra con rughetta di campo e ristretto al Nero di Modena, Stecchi fritti alla bolognese, Cotolettina di vitello classica alla bolognese, Zucchine ripiene, Gran buffet di verdure ed insalate assortite, Angolo della frutta e dolci bolognesi (Zuppa inglese, Pinza bolognese, Crema frita alla bolognese, Torta di riso, Fior di latte, Ciambelle) Acqua minerale e Caffè espresso

Buffet di Pesce



Primo piatto vegetariano, Primo piatto di pesce, Seconda portata di pesce, Buffet di verdure al forno, al vapore e gratinate, Angolo delle insalate, Salmone marinato con rucola e arancia, Polpettine di merluzzo fritte con valeriana e miele, Insalata di seppia con broccoli e mandorle tostate, Impepata di cozze, Acquadelle dorate con melanzane, Filettini di sgombero in carpione, Insalatina di cous-cous con verdure croccanti e ciuffi di calamari, Frittatine alle verdure e sformatini assortiti, Alzata di pinzimonio, Buffet di dolci e frutta, Acqua minerale, Caffè espresso



Buffet Asian Fusion

Insalatina di riso venere con avocado e gamberi, Riso alla cantonese, Pinzimonio di stagione, Sformatino di zucchine con vellutata alla curcuma e vongole, Sformatino di ceci con radicchio rosso brasato e salsa al pecorino, Insalata di radicchio rosso, pere, noci e scaglie di pecorino, Portata calda*, Angolo del sushi vegetariano, Fagioli cannellini all' uccelletto, Buffet di verdure al forno, bollite ed Insalate miste, Buffet di frutta di stagione, Acqua e Caffè espresso

* a scelta fra:

Zuppa di verdure di stagione

Zuppa di cipolla e rosmarino con crostone all' Asiago

Crema di zucca, carote e zenzero con crostini al pepe nero

Crema di patate e timo con crostini alla paprika

Crema di zucchine, porri e mandorle tostate

Pasta e fagioli della nonna

SERVITO AL TAVOLO

Piatto Unico

Primo, Secondo con contorno (porzioni ridotte, servite nello stesso piatto), Acqua minerale e Caffè espresso

Menù Business

Antipasto, Primo caldo, Dolce, Acqua minerale e Caffè espresso

Menù Italy

Bis di Primi piatti, Secondo con contorno, Dolce, Acqua minerale e Caffè espresso

Supplementi



Vino regionale da Filiera Biologica (1 bottiglia ogni 4 persone)

Barbera, Sangiovese, Pignoletto, Chardonnay