



# 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*

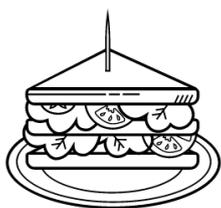
Schegge di Grana Padano con concentrato di balsamico di Modena, Petto di faraona marinato all'aceto balsamico ed erbe aromatiche, Grissini caserecci al crudo di Parma, Rotolini di melanzane rucola e pecorino, Cubetti di ananas caramellati al Gran Marnier, Bicchierini di spuma di sua maestà mortadella 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*