



# SYMPOSIUM BANQUETING KIT



## WELCOME COFFEE

#### LIGHT

Caffè espresso, cappuccino,
Acqua minerale,
Succo di arancia e ace
Biscotteria secca,
Piccoli croissant

#### COMPLETE

Caffè espresso, cappuccino, the,
Acqua minerale,
Succo di arancia e ace,
Biscotteria secca, Piccoli croissant
Piccole crostatine con assortimento di confetture
Mini muffin cioccolato e frutti di bosco



## **COFFEE BREAK**

Caffè espresso, Cappuccino, The e tisane,

Acqua minerale,

Succo di arancia e ace, Biscotteria secca,

Piccoli croissant,

Piccole crostatine con assortimento di confetture,

Mini muffin cioccolato e frutti di bosco,

Mini sandwich,

Bottoncini farciti.



## **APERITIFE**

#### LIGHT

Prosecco di Valdobbiadene, Succo di arancia Vino bianco e rosso della nostra selezione

Panzerotti alla napoletana
Rotolino di bresaola della Valtellina e rucola
Zeppoline alici e prezzemolo
Pizzetta montanarina

#### COMPLETE

Prosecco di Valdobbiadene, Kir Royal Succo di arancia e ananas Vino bianco e rosso della nostra selezione

\*\*

Cous cous vegetariano, Insalatina di polpo In salsa verde, Salmone avvolto con aneto e Ricotta, Mini supplì e pomodorino ripieno



## **COCKTAILS**

Prosecco di Valdobbiadene, Kir royal,
Succo di arancia,
Succo di ananas
Vino bianco e rosso della nostra selezione

\*\*\*

Coda di gambero in agrodolce,

Carpaccio di manzo grana e prezzemolo,

Meet balls al balsamico e mousse di novelle,

Mini croque monsieur,

Crostino ricotta al pepe rosa e uovo di quaglia,
Risotto zucchine e sentore di limone di Sorrento



## LUNCH / DINNER THREE CORSES

#### **MEAT MENU'**

Trofia alla norma con provolone del monaco

Cubotto di pollo con verdure dell'orto

Panna cotta alla vaniglia del Madacascar

acqua vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

#### FISH MENU'

Soufflè di patate e salsa alla provola con zucchine al sale

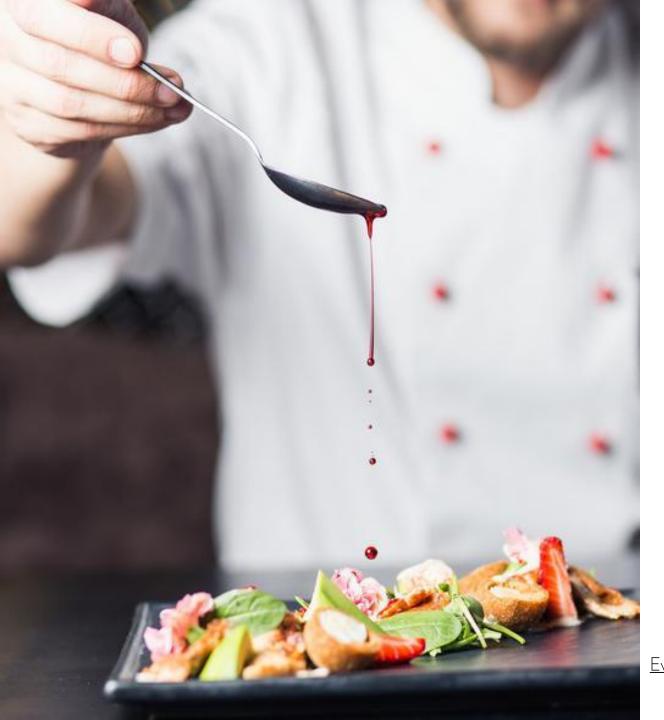
Tortello di mare al datterino e agrumi di Sicilia

Crostate integrale ai mirtilli

acqua e vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

Per i servizi lunch si richiede un minimo garantito di 20 persone.

Eventuali proposte che non raggiungono il numero indicato verranno convertite in box lunch.



## LUNCH / DINNER FOUR CORSES

Catalana di polpo

Calamarata ai totanetti e asparagi

Baccalà in guazzetto

Caprese al limone di Sorrento

acqua, vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

Per i servizi lunch si richiede un minimo garantito di 20 persone.

Eventuali proposte che non raggiungono il numero indicato verranno convertite in box lunch.



## **CENA DI GALA**

#### SPECIAL MEAT

Cannolo brik con ricotta di bufala funghi e scaglie di tartufo Risotto al sottobosco

Filetto di manzo nazionale in crosta con patate novelle rosolate

Semifreddo alla nocciola e croccante mandorlato

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

#### SPECIAL FISH

Carpaccio di baccalà agrumi e aceto di visciole
Pacchero alla piovra di mare con olive taggiasche e datterino
Orata della Sardegna in crosta rossa
Bisquit alle mandorle, mascarpone e frutti di bosco di Nemi
Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi



## **GRAN GALA**

Carapace d'astice reale Ripieno al farro, sedano e Piccadilly dell'agro pontino,

\*\*\*

Pasta mista con pesce di scoglio e Gambero rosso dell'Argentario

\*\*\*

Scialatiello al broccoletto siciliano e calamaretto spillo

\*\*\*

Filetto di ricciola mediterranea Su salsa crackers e julienne croccanti

\*\*\*

Sacher bianca con lamponi e salsa al passion fruit acqua, vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi



## LUNCH BUFFET

#### LIGHT

Angolo formaggi e salumi

Selezione di insalate

Casareccia al pomodoro e ricotta salata

Polpettine di manzo in umido

Selezione di dolci

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

#### COMPLETE

Verdure grigliate e gratinate, Involtino di salmone formaggio e aneto
Selezione di insalate, Orzo rucola pomodorino fresco e ovoline di bufala
Lasagna di verdure, Risotto zucchine al profumo di Sorrento
Pancia di maiale con melanzane e spinaci
Insalata di pollo con patate, olive nere e sedano croccante
Selezione di dolci

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi



### **DINNER BUFFET**

#### LIGHT

Angolo di salumi e formaggi e frittini dello Chef, Insalata di polpo,
Pasta Alfredo, Maccheroncino Amatriciano,
Risotto crema di zucchine e gamberi,
Cubotto di pollo ripieno con patate al rosmarino
Selezione di dolci

#### COMPLETE

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi

Spiedino provola gambero e zucchine, Mini supplì e salsa al Pecorino

Cestello di verdure in tempura, Polpettina di manzo al balsamico

Involtino di salmone, Carpaccio di manzo e rucola, Crema spinaci e polpo scottato,

Angolo dei salumi e formaggi,

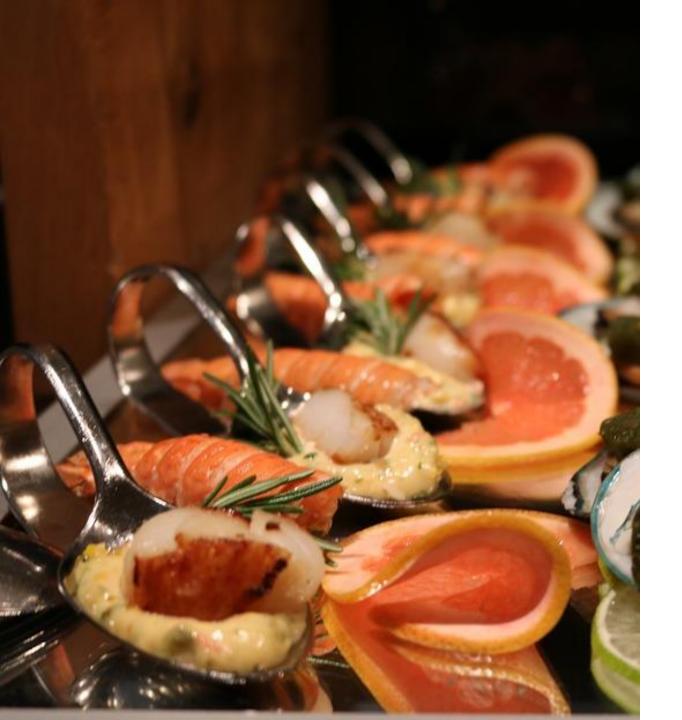
Pasta ripiena con burro d'alpeggio e salvia con jus di manzo

Trofietta con caponatina di verdure e salsa al basilico

Filetto di maiale bardato e millefoglie di patate, Bocconcini di pollo al curry

Selezione di dolci

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi



### **GRAN BUFFET**

Catalana di polpo,

Carpaccio di baccalà agli agrumi,

Insalata di farro mediterranea

Panzerottino mozzarella e basilico,

Montanarina

Selezione di frittini dello Chef

Crostini ricotta di bufala pepe rosa e uovo di quaglia

Gazpacho,

Cruditè e citronette,

Mini croque monsieur

Calamarata al ragù di mare e agrumi

Trofietta al sugo verace di polpo

Trancio di salmone con crema di spinaci patate e pomodoro confit

Selezione di dolci

Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi





## SYMPOSIUM

## MEETING CENTER & RESTAURANT

Visita i nostri canali social





@4LCOLLECTION\_ROMA -@SYMPOSIUM.4LCOLLECTION