



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

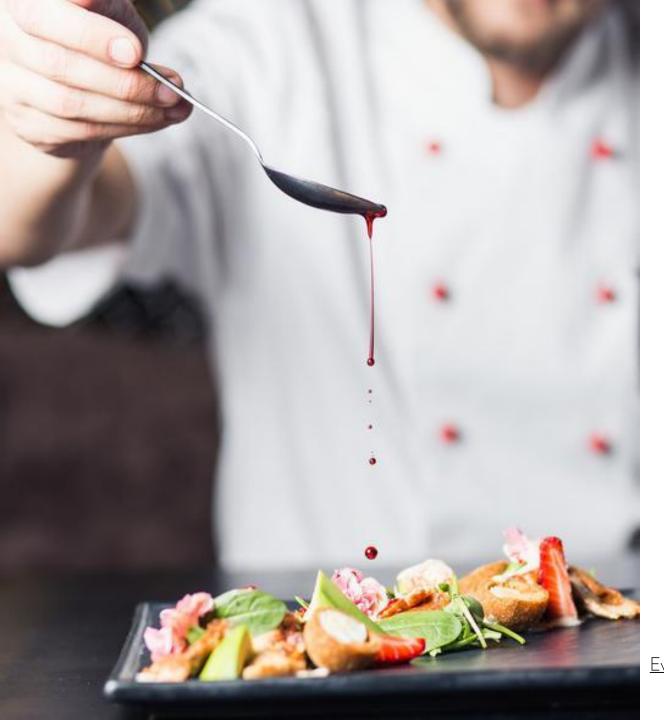
Tortello di mare al datterino e agrumi di Sicilia

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,

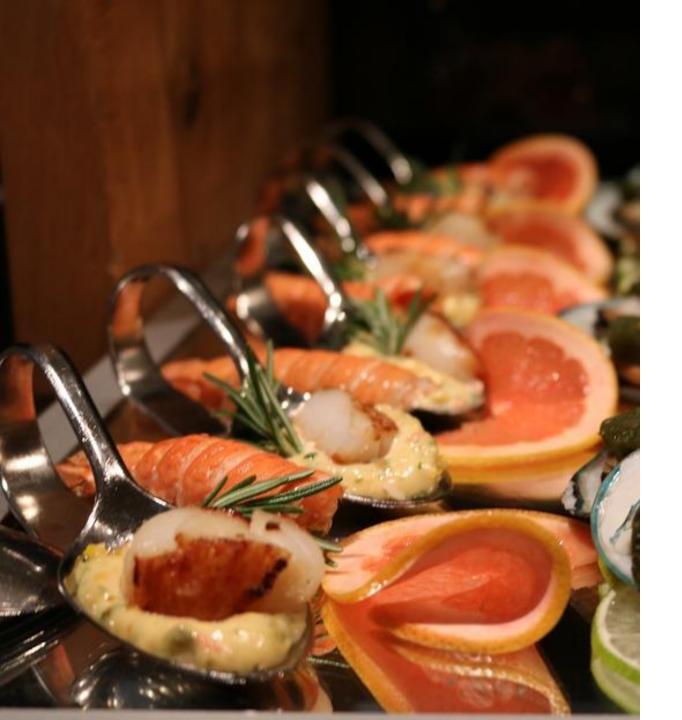
Pasta ripiena con burro d'alpeggio e salvia con jus di manzo

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