



4L COLLECTION  
Hotels



# 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,

Meat 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 COURSES

### MEAT MENU'

Trofia alla norma con provolone del monaco

Cubotto di pollo con verdure dell'orto

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar

*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 COURSES

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

*Acqua, Vino bianco e rosso della nostra selezione inclusi*

## COMPLETE

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'alpeaggio 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