



NGH RICEVIMENTI  
banqueting



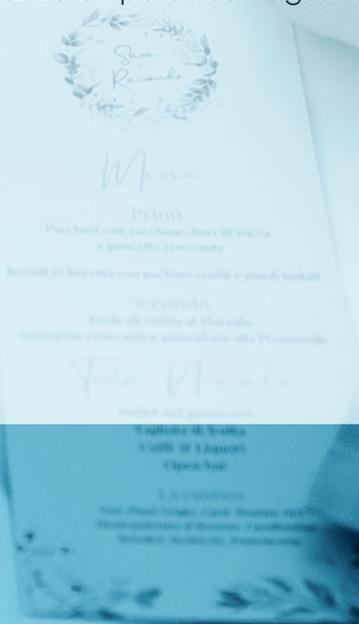
# Il ricevimento perfetto

Organizzare feste private esclusive è ciò che serve per dar vita ad un appuntamento unico e imperdibile per i tuoi ospiti, che rimanga nella memoria. Da anni realizziamo, con particolare cura nei dettagli, ogni tipologia di eventi adattando la nostra professionalità a qualsiasi location che il cliente ci indicherà. L'eleganza del servizio impeccabile che offriamo, la ricercatezza dei dettagli, la cortesia ed un'alta scuola culinaria ci rendono il giusto partner a cui affidarsi per la realizzazione del vostro evento.

# Buffet

## *Coffee Break*

I nostri menù vogliono essere fonte di ispirazione, proposte completamente personalizzabili, la base da cui far partire un percorso degustativo che parli solo ed esclusivamente di voi.





# Coffee Break 1

Caffè Espresso  
Caffè Americano  
Decaffeinato  
Orzo  
Latte  
Selezione di Tè  
Succhi di Frutta & Soft Drinks  
Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente  
Mini Croissant alla crema, marmellata, semplici  
Krapfen Mignon  
Pasticceria Mignon  
Biscotteria da Tè  
Plum Cake variegato

# Coffee Break 2

Caffè Espresso  
Caffè Americano  
Decaffeinato  
Orzo  
Latte  
Selezione di Tè  
Succhi di Frutta & Soft Drinks  
Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente  
Pasticceria Mignon  
Biscotteria da Tè  
Crostata alle Visciole  
Rustici di Sfoglia  
Tramezzini Mignon  
Bottoncini al latte con Salumi & Formaggi



## Menu

Tutto ciò che è indicato nel menu  
Ripasso dei primi piatti  
Rimpiazzo continuativo delle pietanze per buffet ed isole  
Acqua Naturale e Leggermente Frizzante (quantità illimitata)  
Vino a scelta dalla carta (quantità illimitata)  
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite)  
Caffetteria e Digestivi  
Durata del servizio 7 ore

## Servizio

1 Cameriere Professionista, con divisa logata, ogni 10 ospiti  
1 Cameriere Professionista, con divisa logata, per ciascuna Isola e Buffet  
1 Maitre  
1 Chef, con divisa logata, ogni 40 ospiti  
1 Addetto allo sbarazzo, ogni 50 ospiti  
1 Responsabile evento

## Buffet

Tavoli Buffet  
Ombrelloni 3x3 a copertura Buffet  
Tavolino Bistrot d'appoggio  
Mise en Place differenti a scelta  
Tovagliato in coordinato  
Bicchieri di tendenza  
Bicchierini e mini porcellane finger food

## Mise en place

Tavoli Rotondi 160/180 cm (8/10 ospiti)  
Tavoli Rotondi e Rettangolari in Legno decapato  
Sedie a scelta tra diverse tipologie  
Tovagliato a scelta tra diverse varianti  
Calici in Vetro  
Sottopiatte a scelta tra diverse varianti  
Posateria a scelta tra diverse varianti  
Tazzine di caffè in Porcellana bianca



# NGH RICEVIMENTI

banqueting

NGH Ricevimenti – Via della Bufalotta, 663 – 00139 Roma – P.Iva e C.F. 14742091003 – C.C.I.A.A. N. REA RM – 1543085  
Uff. 06 87133902 – Cell. 338 6535563 – Sito Web: [nghricevimenti.it](http://nghricevimenti.it) – Mail: [nghricevimenti@nghricevimenti.it](mailto:nghricevimenti@nghricevimenti.it) – PEC: [ngheventi@pec.it](mailto:ngheventi@pec.it)

