

NGH RICEVIMENTI
banqueting



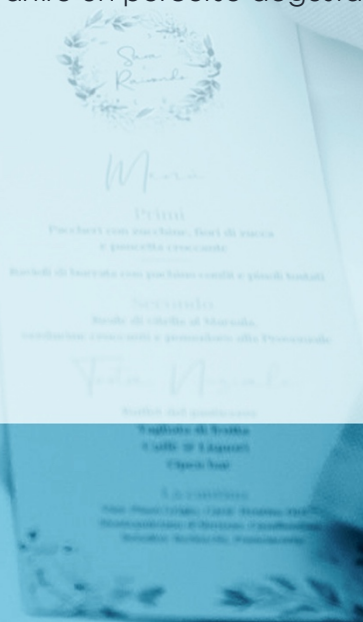
Il ricevimento perfetto

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

Smeraldo

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.





Aperitivo

Aperto dall'arrivo dei primi ospiti sino all'ingresso in sala..

La Buvette

Franciacorta Bellavista Gran Cuveé Alma DOCG

Franciacorta Bellavista Rosè DOCG

Vino Bianco Moscato di Terracina Tenuta Sant'Andrea

Vino Rosso Vitiano Falesco

Dispenser di Acqua Aromatizzata, Menta, Arancia e Mirtilli

Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente

Finger a girobraccio

Blinis Panna Acida e Speck affumicato

Tartelletta con Scamorza Piccante Acciughina e Pomodorino Confit

Bignè Mignon Caprino e Porcini

Food Station

Buffet unico assortito:

Finger

Mini Roll di Melanzane alla Parmigiana
Cous Cous Mango Gamberi all'Arancia e Mandorle tostate
Riso Basmati Bocconcini di Pollo in Salsa Teriyaki e Zucchine alla Julienne
Tartare di Salmone su Crema di Patate al Limone e Germogli di Barbabietola
Verdurine in Pinzimonio

Al Vassoio

Strudel salato Toma Piemontese Radicchio e Speck
Selezione di Formaggi stagionati con Mostarda di Pere e Zenzero
Treccione di Bufala Campana DOP con Pachino e Battuto di Basilico
Paccheri gratinati ripieni di Ricotta aromatizzata alle Erbe e Salsa Aurora
Arrostino di Vitella cotto al vapore con Salsa Mele e Zenzero
Caponatina di Verdurine in agrodolce
Selezione di Pani, Grissini e Focacce

Finger Dolci e Frutta

Cheecake ai Lamponi
Mini Profitteroles al Limone
Mousse alle 3 Cioccolate e Amaretti
Tagliata di Frutta ricomposta
Carpaccio di Ananas con Frutti di Bosco



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 – Mail: nghricevimenti@nghricevimenti.it – PEC: ngheventi@pec.it

