



NGH RICEVIMENTI
banqueting



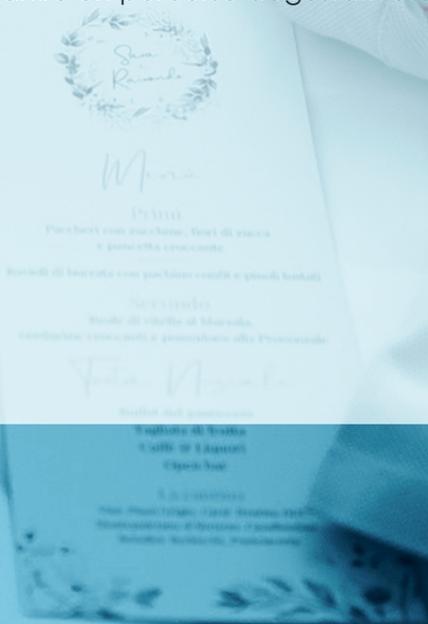
Il ricevimento perfetto

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

8esimo

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

Prosecco DOC Brut

Vino Bianco Chardonnay

Vino Rosso

Vino Rosè

Cocktail Bellini, Cocktail Mimosa

Aperol Spritz, Campari Spritz, Hugo Spritz

Estratti di frutta: Ananas, Arancia Rossa, ACE, Melograno

Dispencer di Acqua Aromatizzata

Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente

Appetizer

Chips di Patate Cacio e Pepe

Pizzette al Pomodoro

Mini Tramezzini

Buffet

Frittini al Cartoccio

Verdure Pastellate
Crocchette di Patate
Arancini
Mozzarelline
Patatine fritte con Salse
Supplì di Riso
Olive Ascolane
Crema frita
Panzerotti Mozzarella e Pomodoro
Panzerotti Mozzarella e Prosciutto Cotto

Torta Rustica Prosciutto e Mozzarella
Mini Croissant Salati farciti ai Salumi
Spiedini con Mozzarelline di Bufala e Pachino
Taglieri di Salumi con Focaccia
Pinsa Romana





Buffet

Primi

Lasagnetta ai Porcini
Mezze Maniche all'Amatriciana

Secondi e Contorni

Bocconcini di Pollo fritto croccante

Cesta del pane

Pane Bianco Casereccio Genzano IGP
Pane Integrale
Pane ai 4 Cereali
Focaccia bianca

La Cantina

Pecorino Casal Bordino, Montepulciano d'Abruzzo Casal Bordino

Buffet del Dessert

Torta Personalizzata

Millefoglie, Charlotte, Mimosa, Delizia al Limone, Torta alla frutta, Foresta Nera
Taglio torta con tavolo allestito

Brindisi

Spumante Berlucchi
Moscato d'Asti
Brachetto

Buffet dei Dolci e della Frutta

Spiedini di Frutta
Selezione di Finger Food





Caffetteria e Open Bar

Caffe e Amari

Caffe espresso e decaffeinato espresso

Orzo

Amaro del Capo

Jagermeister

Averna

Amaro alle Erbe

Limocello

Sambuca

Grappa bianca

Grappa Barrique

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

