



NGH RICEVIMENTI
banqueting

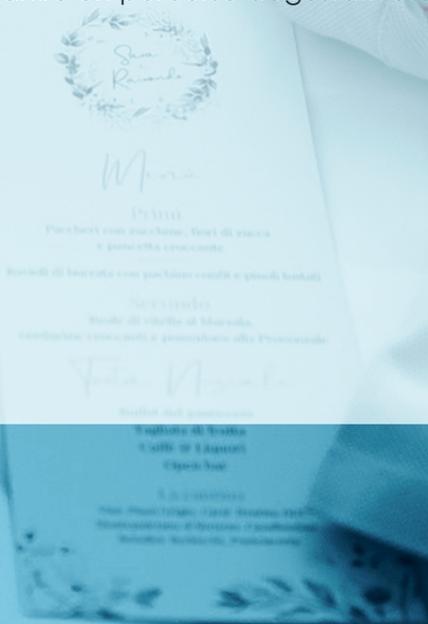


Il ricevimento perfetto

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 *Branch*

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.



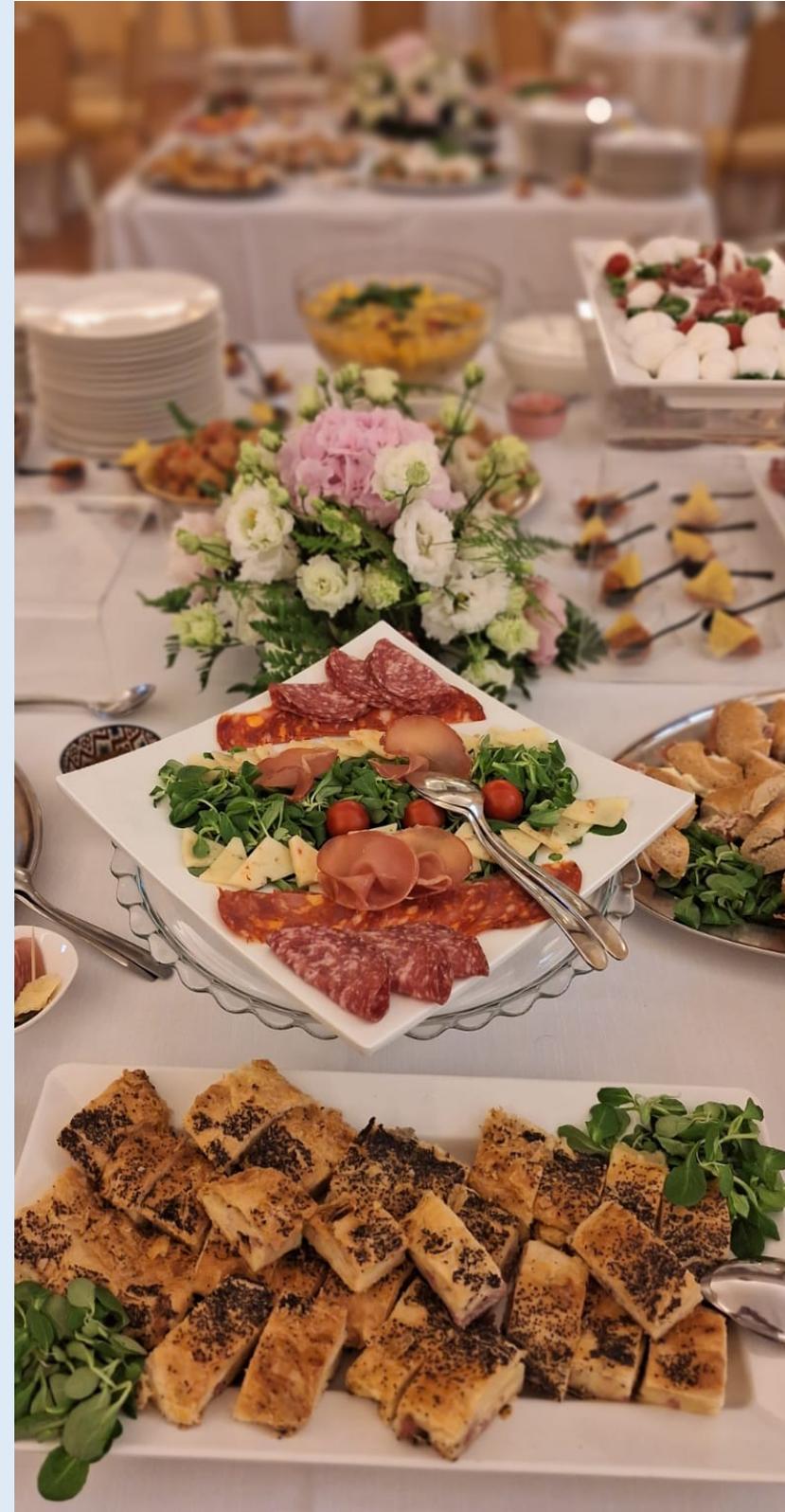


Drink Station

Caffè Espresso
Caffè Americano
Decaffeinato
Cappuccino
Orzo
Latte
Selezione di Tè
Prosecco Valdobbiadene
Vino Bianco Chardonnay
Succhi di Frutta & Soft Drinks
Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente

Food Station

Selezione di Salumi & Formaggi
Bacon & Uova strapazzate
Cocottine di Panzanella e Stracciata di Bufala
Insalata Caprese
Quiche Prosciutto & Formaggio
Quiche Ricotta & Spinaci
Crespelline Asparagi & Mozzarella
Yogurt Bianco e alla Frutta
Cereali Assortiti
Selezione di Torte e Crostate
Pancakes dolci
Marmellate Miele Sciroppo d'Acero e Mostarde
Tagliata di Frutta
Cesta del Pane



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

