



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.

Menù

Origano

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

Cestini di Sfoglia con Bresaola e Caprino

Piccoli Bignè Salati Robiola e Speck

Tartine assortite

Pizzette di Sfoglia Capricciose

Sfogliate Rustiche Ricotta e Spinaci

Buffet degli antipasti

Buffet unico con selezione di:

Formaggi & Bufala

Scaglie di Grana con Spiedino di Frutta
Mozzarelle di Bufala
Ricottine Aromatizzate
Stracciatella di Bufala
Pecorino al Fieno
Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti ed Erborinati
Caciottina alle Vinacce
Miele e Confetture

Salumi

Tronchetto di Porchetta di Ariccina DOP
Prosciutto Amatriciano DOP
Spianata Piccante e Dolce
Lonzino Magro di Norcia
Finocchiona Toscana
Cubetti di Bologna
Corallina di Norcia





Buffet degli antipasti

Buffet unico con selezione di:

Fritti al cartoccio

Verdure Pastellate
Fiori di Zucca Ripieni di Mozzarella e Alici
Crema fritta
Suppli di Riso
Olive Ascolane
Crocchette di Melanzane

Insalate

Insalata di Farro alla Caprese
Cous Cous alle Verdure dell'Orto
Insalata di Arance, Finocchi e Cipolla Rossa
Insalata di Patate, Capperi e Olive di Gaeta

Cesta del pane

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



Servito al tavolo

Primi a scelta tra:

Risotto Zafferano e Carciofi, Risotto Radicchio e Taleggio,
Risotto Radicchio e Speck, Risotto agli Asparagi, Risotto Porcini e Fonduta di Pecorino,
Risotto Zucca Taleggio e Speck croccante, Risotto Gorgonzola e Pere caramellate
Risotto Barbabietola Stracciatella di Bufala e Noci
Cavatelli Zucchine Fiori di Zucca Pachino Confit e Pancetta croccante
Strozzapreti Guanciale croccante Porcini e Pesto di Noci
Strozzapreti Zucchine Speck e Burrata di Bufala
Paccheri Asparagi Salsiccia e Mozzarella Affumicata
Paccheri Zucca Guanciale e Fonduta di Pecorin
Paccheri Crema di Zucchine Luganega e Pistacchi tostati
Chicche di Patate Ragù Bianco e Carciofi croccanti
Ravioli di Burrata Pachino Confit Basilico e Mandorle tostate
Triangoli di Ricotta al Limone in Salsa di Noci

Secondi a scelta tra:

Reale di Vitella al Marsala Verdurine croccanti e Pomodoro alla Provenzale
Reale di Vitella ai Porcini con Patate Duchessa e Spinaci al Burro
Millefoglie di Vitella con Nido di Verdure croccanti
Filetto di Maialino lardellato con Verdurine al Morellino di Scansano e Fagiolini alla Menta
Filetto di Maialino in Crosta di Pistacchi Champignon alle erbe e Verdure grigliate
Millefoglie di Vitello cremolato ai Funghi Patate Sauté e Bietolina Rossa saltata
Guancia di Maiale brasata al Vino Rosso con Pura di Zucca e Cicorietta glassata
Tasca di Vitella farcita di Prosciutto e Mozzarella con Funghi di Bosco
Punta di Petto di Vitella alla fornara con Patate al Rosmarino e Scarola saltata

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

Tagliata di Frutta in Bellavista
Selezione di Finger Food Dolci





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

