



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 *Salvia*

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, Limocello Spritz

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

Dispencer di Acqua Aromatizzata

Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente

## Appetizer

Cestino Croccante con Crema di Formaggio e Prosciutto Tostato

Cestini di Sfoglia Gorgonzola Noci e Miele

Tartine Assortite

Pappa al Pomodoro Classica

Ovolina Mignon Farcita con Pomodoro e Basilico

# Buffet degli antipasti

Buffet unico con selezione di:

## Insalate

Insalata di Farro alla Caprese

Cous Cous alle Verdure dell'Orto

Insalata Radicchio, Iceberg, Noci, Melograno e Feta

Insalata di Patate, Capperi e Olive di Gaeta

## Formaggi & Bufala

Scaglie di Grana con Spiedino di Frutta

Mozzarelle di Bufala

Ricottine Aromatizzate

Selezione di Caprini con Pane di Segale

Stracciatella di Bufala

Pecorino al Fieno

Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti ed Erborinati

Caciottina alle Vinacce

Miele e Confetture

## Salumi

Tronchetto di Porchetta di Ariccia 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 frita  
Suppli di Riso  
Olive Ascolane  
Crocchette di Melanzane

## I Coccetti Caldi

Mini Saltimbocca alla Romana  
Tegamini Uova Porcini e Tartufo  
Trippa alla Romana  
Parmigiana di Melanzane  
Tomini al Radicchio  
Appassite Fumè allo Speck

## Cesta del Pane

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



# *Servito al tavolo*

## **Primi Terra**

Risotto Zafferano e Carciofi Croccanti, Risotto Radicchio Trevigiano e Taleggio,  
Risotto Pere e Gorgonzola, Risotto Radicchio e Speck, Risotto agli Asparagi,  
Risotto Asparagi Zafferano e Luganega, Risotto ai Funghi Porcini,  
Risotto Zucchine Taleggio e Speck Croccante,  
Zucchine Fiori di Zucca e Pancetta Croccante,  
Strozzapreti Guanciale Croccante e Porcini,  
Strozzapreti Crema di Zucchine Speck e Provola Affumicata,  
Cavatelli Prosciutto Piselli e Burrata di Bufala,  
Paccheri Asparagi Salsiccia e Bufala Affumicata,  
Paccheri Zucchine Guanciale Croccante e Fonduta di Pecorino,  
Paccheri Melanzane Pachino Confit e Ricotta salata,  
Paccheri Zucchine Pachino Confit e Stracciata di Bufala,  
Ravioli di Burrata con Punta di Asparagi,  
Ravioli di Burrata Pachino Confit Basilico e Mandorle Tostate

## **Secondi Terra**

Reale di Vitella al Marsala Verdurine Croccanti e Pomodoro alla Provenzale  
Millefoglie di Vitella con Nido di Verdure Croccanti  
Filetto di Maialino lardellato con riduzione al Morellino di Scansano e Fagiolini alla menta  
Filetto di Maialino in crosta di Pistacchi Champignon alle erbe e Verdure grigliate  
Medaglione di Vitello cremolato ai Funghi e Chips di Patate  
Guancia di Cinta brasata al Vino Rosso con purea 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  
Filetto di Manzo alla Rossini con Bouquet di Asparagi al Bacon

## **La Cantina**

Pecorino e Montepulciano d'Abruzzo DOC

# *Buffet del Dessert*

## **Torta Wedding a piani:**

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

## **Brindisi**

Spumante Berlucchi  
Moscato d'Asti  
Brachetto

## **Tagliata di Frutta in Bellavista**





# *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](http://nghricevimenti.it) – Mail: [nghricevimenti@nghricevimenti.it](mailto:nghricevimenti@nghricevimenti.it) – PEC: [ngheventi@pec.it](mailto:ngheventi@pec.it)

