



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 *Sorrento*

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

Cestini di Sfoglia con Crema alle Acciughe e fiore di Capperò

Piccoli Bignè Salati Robiola e Gamberi

Ciliegine di Latte al Salmone

Bicchierini con Panzanella e Stracciatella di Bufala

Canestrelli di Brisè Guacamole e cubo di Tonno alla Paprika Dolce

# Buffet degli antipasti

Buffet unico con selezione di:

## Pesce

Salmone Marinato al Sale con Arancia e Zenzero  
Affumicati di Mare (Tonno, Spada, Spigola)  
Insalata di Polpo e Patate con Pesto di Rucola  
Alicette Marinate con Scorza di Arancia e Finocchietto  
Insalata di Seppie Melone e Ananas

## Formaggi & Bufala

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

## Salumi

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  
Calamari  
Fiori di Zucca Ripieni di Mozzarella e Alici  
Bocconcini di Baccalà Pastellati  
Crema fritta  
Suppli di Riso  
Olive Ascolane

## Angolo del Pokè

Riso Pilaf, Riso Rosso, Quinoa  
Salmone Marinato, Tonno Marinato Soya e Zenzero,  
Gamberi all'Arancia, Pollo Teriyaki, Polpette Vegan,  
Tofu Grigliato Bio, Avocado, Cetrioli, Cuore di Palma,  
Mais, Mango, Ananas, Spinacino, Patata Dolce,  
Soya, Teriyaki, Salsa di Avocado, Maionese al wasabi,  
Senape al Miele, Mandorle Tostate, Sesamo, Alga Nori



# *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 Punte di Asparagi,  
Ravioli di Burrata Pachino Confit Basilico e Mandorle Tostate

## **Primi Mare**

Risotto Limone Candito e Gamberi Rossi, Risotto Astice e Pomodorini Confit,  
Risotto Zucchine Gamberi e Pesto di Rucola, Risotto Gamberi e Agrumi di Sicilia,  
Risotto Crema di Zucchine e Gamberi Saltati alla Soya,  
Strozzapreti alla Pescatora,  
Trofie al ragù di Spigola Rucola e Pomodorini,  
Chicche di Patate Vongole Bottarga e Pachino Confit,  
Strozzapreti Spada e Carciofi Croccanti,  
Paccheri Scorfano e Pachino,  
Calamarata Gamberi Rossi Stracciatella e Pistacchi Tostati,  
Ravioli di Burrata alla Crema di Scampi





# *Servito al tavolo*

## **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

## **Secondi Mare**

Millefoglie di Spada alla Parmigiana  
Filetto di Orata in corsta di Patate Cicoria glassata  
Filetto di Orata alle Erbe fini e Gamberoni sfumati al Passito di Pantelleria  
Gamberoni Imperiali glassati Miele e Arancia con Tortino di Patate al Timo  
Turbante di Spigola con Gamberone e Caponatina di Verdure in agrodolce  
Millefoglie di Spigola con Purea di Provola e Porcini Bouquet di Fagiolini al Bacon  
Trancio di Salmone in crosta di Patate e Semi di Papavero  
Filetto di Rombo in crosta di Zucchine e Mandorle  
Roll di Branzino e Gamberone cremolato agli Agrumi di Sicilia e Uvetta  
Filetto di Ricciola alla Siciliana  
Trancio di Cernia Pachino e Olive Taggiasche

## **La Cantina**

Pinot Grigio, Chardonnay o Muller Thurgau CAVIT Trentino 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)

