

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

## *Turchese*

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

Canapè assortiti  
Pizzette Pomodoro e Mozzarella  
Cartocchetti di Chips di Patate Cacio e Pepe  
Piccoli Bignè Salati con Mousse di Mortadella  
Bicchierini con Panzanella e Stracciatella di Bufala



# Food Station

Buffet unico assortito:

## Taglieri di Salumi e Formaggi

Prosciutto Amatriciano DOP  
Spianata Piccante e Dolce  
Lonzino Magro di Norcia  
Finocchiona Toscana  
Bauletti di Bresaola con Caprino alle Erbe  
Caciottina di Norcia  
Pienza Semi Stagionato  
Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti ed Erborinati  
Caciottina alle Vinacce  
Scaglie di Grana con Spiedino di Frutta  
Miele e Confetture  
Trecce e Mozzarelline di Bufala  
Straciatella di Bufala  
Ricottine di Bufala Aromatizzate

## Frittini Caldi

Mini Arancini assortiti  
Verdure Pastellate  
Fiori di Zucca Pastellati  
Crema fritta  
Zeppoline  
Panzerotti Mozzarella e Pomodoro  
Crocchette di Melanzane







# Food Station

Buffet unico assortito

## Primi

Risotto Zucca, Taleggio e Speck croccante  
Strozzapreti Porcini, Taleggio e Noci

## Secondi e Contorni

Straccetti di Pollo con Verdurine croccanti  
Polpettine glassate al Limone  
Melanzane grigliate con Salsa Verde  
Patate al Forno

## 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

Tagliata di Frutta in Bellavista  
Selezione di Finger Food Dolci e Fontana di Cioccolato







# *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)

