



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

## *Bouquet*

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 Rosè Cerasuolo  
Cocktail Bellini, Cocktail Mimosa  
Aperol Spritz, Campari Spritz, Hugo Spritz  
Estratti di frutta: Ananas, Arancia Rossa, ACE, Melograno  
Dispenser di Acqua Aromatizzata  
Acqua Minerale Naturale e Leggermente Effervescente

## Appetizer

Blinis Caviale e Panna acida  
Piccoli Bignè salati Robiola e Gamberi  
Panzanella e Stracciatella di Bufala  
Guacamole e cubo di Salmone Selvaggio marinato  
Gambero Rosso in salsa cocktail e Germogli di Songino  
Coni di Bresaola con Caprino alle Erbe

# *Isole degli antipasti*

All'arrivo degli sposi si apre il percorso enogastronomico con ampio spazio dedicato allo showcooking

## **Isola dei fritti e degli Spiedini**

Arrosticini di Ovino Abbruzzes Cotti sulla tipica rostelliera

Mini Spiedini di Pesce

Verdure pastellate

Fiori di Zucca ripieni di Mozzarella e Alici

Bocconcini di Baccalà pastellati

Gamberi e Calamari

Crema fritta

Pizzottelle con Pomodoro, Parmigiano e Basilico

Suppli di Riso

Salvia pastellata

Olive Ascolane

Crocchette di Melanzane

## **Isola del Salumiere**

Norcino che affetta a vista Prosciutto Amatriciano DOP

Tronchetto di Porchetta di Ariccia DOP

Barchette di Melone e Uva Bianca e Nera

Lardo di Colonnata con Crostini di Pane

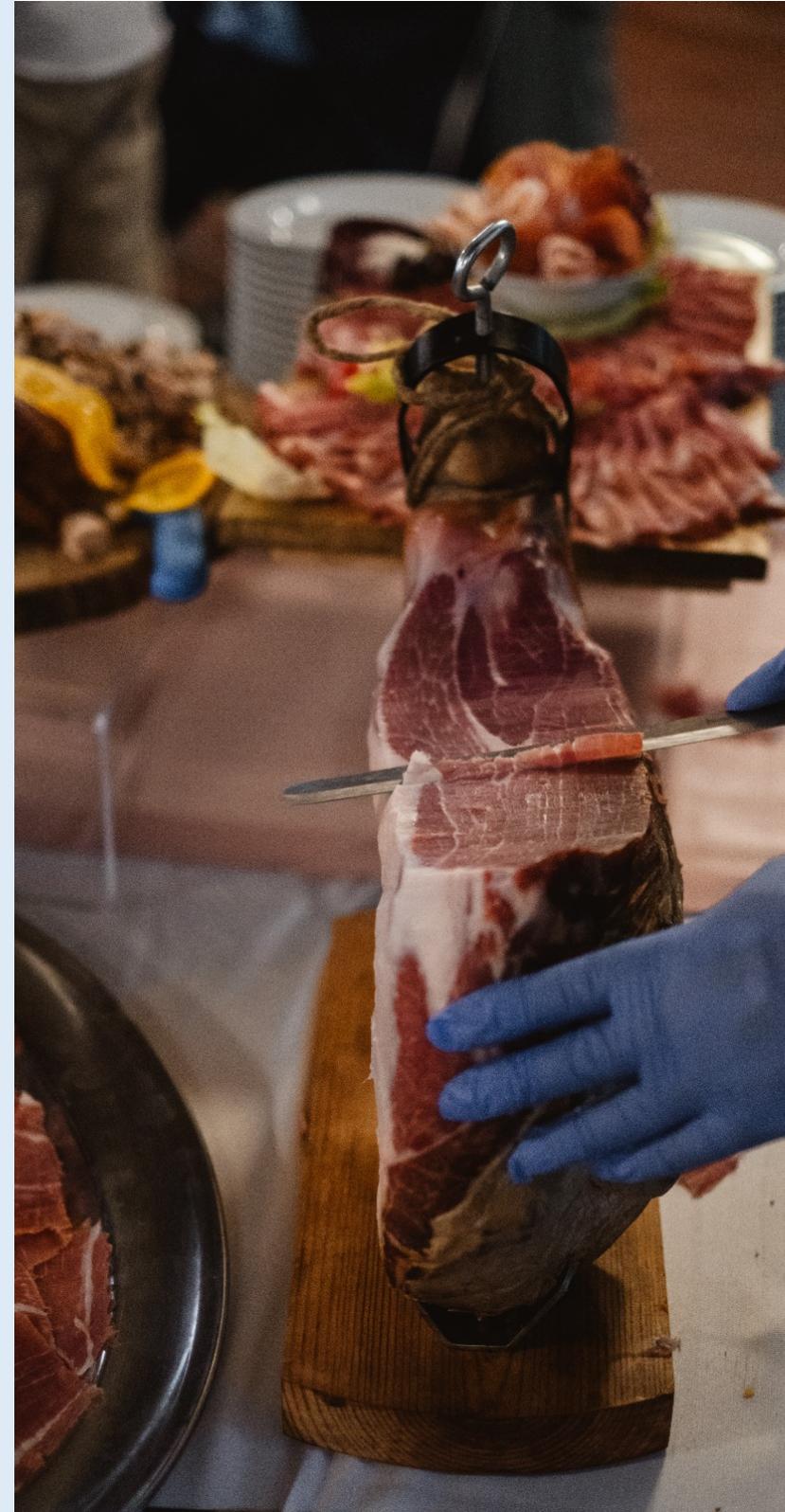
Spianata Piccante e Dolce

Lonzino Magro di Norcia

Finocchiona Toscana

Cubetti di Bologna

Corallina di Norcia





# *Isole degli antipasti*

All'arrivo degli sposi si apre il percorso enogastronomico con ampio spazio dedicato allo showcooking

## **Isola del Pesce**

Salmonato marinato Zenzero e Arancia

Cascata di Ostriche

Mini Tartare di Tonno Rosso al Mango

Mini Tartare di Spada al Passion Fruit

Affumicati di Mare agli Agrumi (Tonno, Spada e Spigola)

Insalata di Polpo e Patate con Pesto di Rucola

Insalata del Pescatore

Alicette marinate con Scorza di Arancia e Finocchietto selvatico

Insalata di Seppia con Melone e Ananas

## **Isola dei Formaggi e della Bufala**

Forma di Grana in Bellavista con Spiedini di Frutta

Treccione di Bufala al Taglio

Mozzarella di Bufala Affumicata

Ricottine Aromatizzate

Stracciatella di Bufala

Burratine su letto di Pomodorini e Basilico

Primo Sale di Bufala con Olive e Pachino

Pecorino al Fieno

Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti ed Erborinati

Caciottina alle Vinacce

Miele e Confetture

# *Isole degli antipasti*

All'arrivo degli sposi si apre il percorso enogastronomico con ampio spazio dedicato allo showcooking

## **I Coccetti Caldi**

Gamberoni Arancia e Miele  
Polipetti alla Luciana  
Dadolata di Spada alla Siciliana

## **Ceste del Pane**

Pane Bianco Casereccio Genzano IGP  
Pane Integrale  
Pane al Sesamo, ai 4 cereali, alle olive, alle noci  
Pane Carasau  
Focacce miste





# *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 Cicoriotta 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:

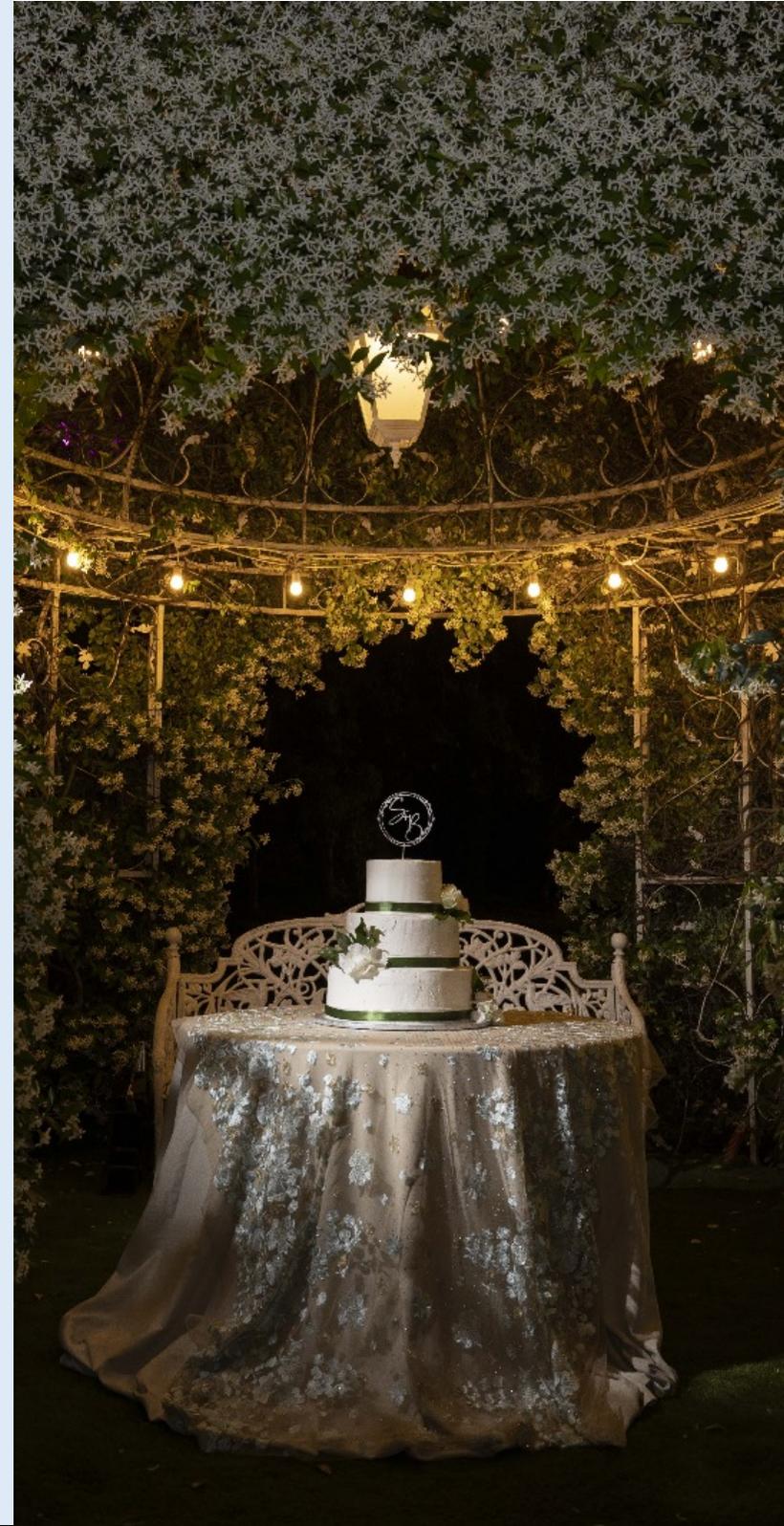
Millefoglie, Charlotte, Mimosa, Delizia al Limone, Torta alla frutta, Foresta Nera  
Taglio torta con tavolo allestito

## Brindisi

Spumante Berlucchi  
Moscato d'Asti  
Brachetto

## Buffet del Pasticcere

Sbriciolata alle Fragole  
Bavarese al Cioccolato  
Profiteroles al Cioccolato Bianco e Nero  
Mousse al Cioccolato  
Tiramisù  
Alzata di Mignon/Donuts  
Torta alle Fragoline di Bosco  
Torta Ricotta e Visciole  
Torta Sacher  
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

## Cocktails

Gin & Tonic  
Vodka Lemon  
Negroni  
Americano  
Mojito

## Selezione Whisky & Rhum

Verticale di Whisky & Rhum pregiati  
Cioccolato 60% cacao, 70% cacao, 80% cacao e 99% cacao  
Selezione di Sigari in Umidificatore

## 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  
4 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 5 tipologie  
Tovagliato a scelta tra 15 varianti  
Calici in Vetro  
Sottopiatte a scelta tra 5 varianti  
Posateria a scelta tra 2 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)

