



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 *Gardenia*

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
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

Cestini di Sfoglia Caprino e Speck
Piccoli Bignè salati Robiola e Composta di Arancia
Panzanella e Stracciatella di Bufala
Cannoli di Bresaola con Caprino alle Erbe
Guacamole con Mini Tartare di Manzo e Germogli di Songino
Bicchierini di Burrata Pomodori secchi e Olive

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 Abruzzesi 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 frita

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 Vegetariana

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

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 a scelta

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 a scelta

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

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 – Mail: nghricevimenti@nghricevimenti.it – PEC: ngheventi@pec.it

