



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

## *Ortensia*

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

Blinis con Salmone e Panna acida  
Piccoli Bigné salati Robiola e rosa di Prosciutto Crudo  
Bicchierini con tartare di Melone, Feta e Menta  
Panzanella e Stracciatella di Bufala  
Guacamole e cubo di Salmone Selvaggio marinato  
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**

Mini Spiedini di carne e verdure miste  
Arrosticini Abbruzzesi  
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  
Maialino cotto al forno a legna con riduzione al mirto  
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**

Salmon marinato Zenzero e Arancia

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

Insalata di Polpo e Patate con Pesto di Rucola

Dadolata di Spada alla Siciliana

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**

Norcino che affetta a vista Prosciutto Amatriciano DOP

Maialino cotto al forno a legna con riduzione al mirto

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

## **La Zuppa al Coccetto**

Con Crostini di Casereccio  
Fagioli e Gamberi  
Ceci, Vongole e Porcini  
Piselli e Avocado  
Cannellini, Guanciale e Gamberi  
Impepata di Cozze

## **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**

Risotto Zucchine, Gamberi e Pesto di Rucola

Strozzapreti Guanciale Croccante, Porcini e Taleggio

## **Secondi**

Roll di Branzino e Gamberone Imperiale cremolato  
agli Agrumi di Sicilia e uvetta

Cicoriotta Glassata e Patate Duchessa

## **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  
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)

