



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

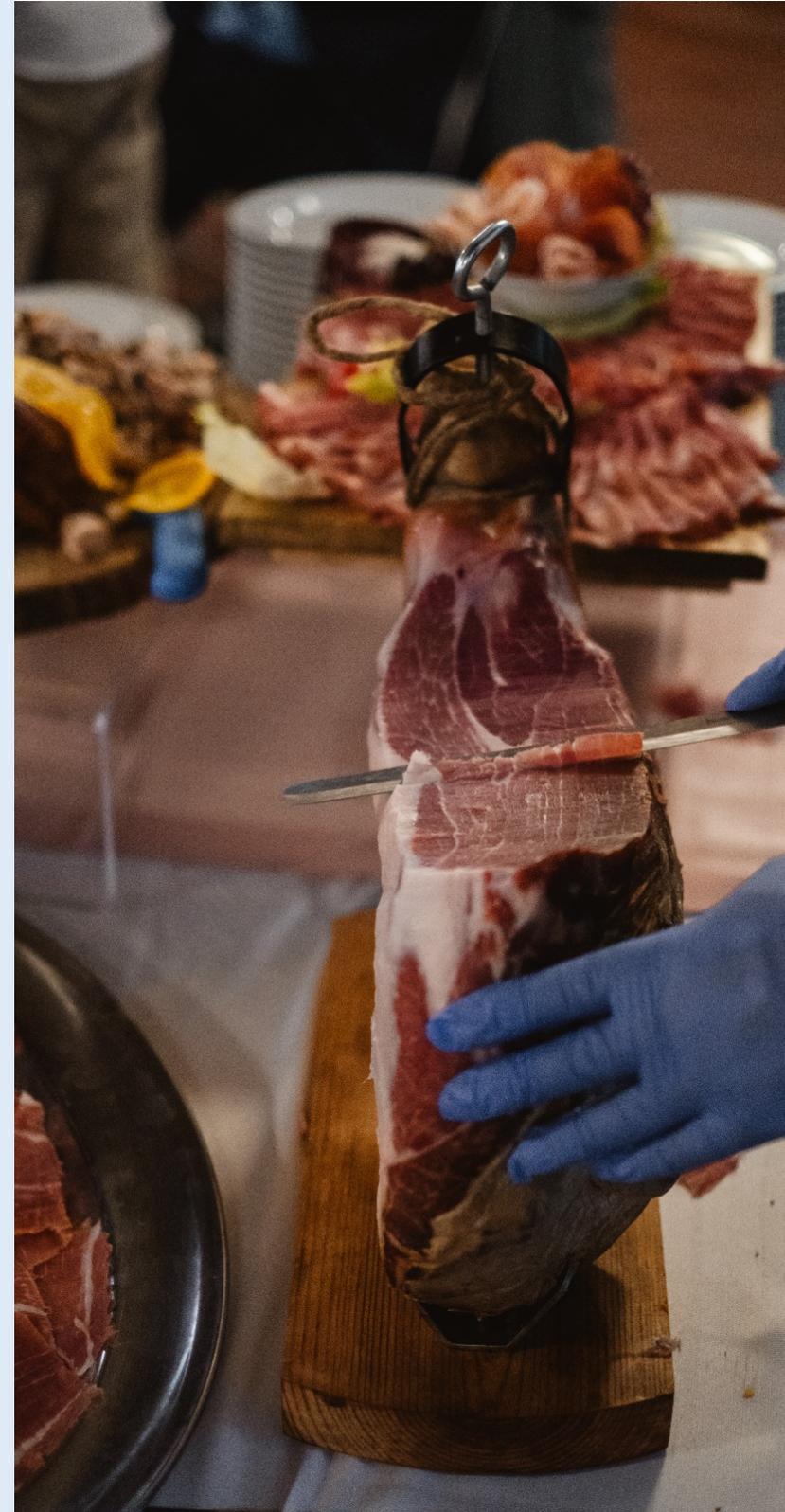
All'arrivo degli sposi si apre il percorso enogastronomico con ampio spazio dedicato allo showcooking

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

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

