MENÙ BEGONIA

€ 65.00

MINIMO 25 ADULTI

MENU BAMBINI
35 EURO

SERVIZI EXTRA

CONFETTATA
€ 3,00 PP

MUSICA DAL VIVO E PERMESSO SIAE
€ 380.00

OBIETTIVO FOTO
FABRIZIO MARINI
3332588188

SERVIZIO FOTOGRAFICO CHIESA E RISTORANTE CON TUTTI GLI SCATTI IN HD E PICCOLO FOTO LIBRO
€ 300,00

ORARIO DI UTILIZZO DELLE SALE

RICEVIMENTO PRANZO
12:00-18:00

RICEVIMENTO CENA
19:00-01:00

PER ALLESTIMENTI:
NGH EVENTI
BARBARA
3490969844

CENTROTAVOLA FLOREALE
ALLESTIMENTI A TEMA
BOMBONIERE
PALLONCINI
TABLEAU
STAMPA MENU

WWW.NGHEVENTI.IT

INFO@NGHEVENTI.IT

Antipasto :
Tris di Carpacci, Insalata di Mare e Moscardini Fritti;

Due Primi Piatti a Scelta Tra:

Risotto alla Crema di Scampi;
Risotto alla Pescatora; Risotto Gamberetti e Zucchine;
Risotto Moscardini e Cicoria;
Risotto Agrumi e Gamberetti,

Strozzapreti alla Pescatora; Strozzapreti Spada e Pachino;
Gnocchi con Coda di Rospo; Paccheri Calamari e Carciofi;
Paccheri Scorfano e Pachino; Paccheri Scorfano e Pecorino;
Tonnarelli Spigola e Pachino;
Fettuccine Asparagi e Gamberi;

Un Secondo Piatto a Scelta Tra

Millefoglie di Pesce Spada con Bufala e Melanzane;
Orata in Crosta di Patate; Orata con Gamberoni;
Trancio di Pesce Spada con Mandorle ed Agrumi;
Millefoglie di Spigola con Scamorza e Porcini;
Filetto di Salmone Gratinato al Forno con Asparagi;

Contorno
Insalata di Stagione;

Dessert
Torta Personalizzata;

La Cantina:
Vino New Green Hill;
Prosecco;

Le Bevande:
Acqua Minerale, Bibite a scelta, caffè;

NEW GREEN HILL DI BONANNI S.R.L.S
VIA DELLA BUFALOTTA 663, 00139, Tel. 0687133902
www.newgreenhill.it email info@nghricevimenti.it

Extra per un minimo di 30 persone

Aperitivo Semplice di Benvenuto 5.00 p.p. (Max 20 minuti)
Prosecco – Spritz - Analcolici Succhi – Bibite
Chips di patate semplici – Cacio e Pepe - Paprika

Aperitivo 10.00 p.p.
Prosecco – Spritz - Analcolici Succhi – Bibite –
Supplì; Crocchette; Olive Ascolane;
Fritti Vegetali Pastellati;
Pizzette e Rustici;

Antipasto a Buffet (senza antipasto a tavola)
15.00 p.p. (da aggiungere al costo del menu)

Aperitivo
Prosecco – Spritz - Analcolici Succhi – Bibite
Supplì; Crocchette; Olive Ascolane;
Fritti Vegetali Pastellati;
Pizzette e Rustici;

Pesce
Carpacci al profumo di Agrumi;
Insalata di seppie, Sedano e Olive Taggiasche;
Alicette Marinate;
Insalata di Cannellini e Gamberi;
Moscardini Fritti;

Buffet dei Dolci 8.00 p.p.

Crostata di Ricotta e Visciole Sacher
Finger Assortiti
Pasticceria Mignon
Tagliata di Frutta

Cantina 5.00 p.p.

Pinot Grigio, Muller Thurgau, Gewurztraminer, Falanghina, Pecorino

Montepulciano, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Aglianico