MENÙ MARGHERITA

Un antipasto:
Piatto di salumi e formaggi, involtino di parmigiana;

Due Primi Piatti a Scelta Tra:
Risotto Radicchio e Speck; Risotto Radicchio e Taleggio;
Risotto agli Asparagi; Risotto Zucca e Taleggio;
Risotto con Zucchine e Provola Affumicata;
Risotto ai Funghi Porcini; Risotto Tartufo e Porcini;
Risotto alla Zucca e Guanciale Croccante;
Trofie al Limone in Salsa di Noci;
Strozzapreti Guanciale Porcini e Pecorino;
Strozzapreti alla Norma; Strozzapreti Asparagi e Speck;
Ravioloni di Carne con Funghi Porcini;
Fettuccine al Ragù; Fettuccine ai Funghi porcini;
Gnocchi al Ragù Bianco; Gnocchi Tartufo e Porcini;
Gnocchi alla norma; Mezze Maniche all'Amatriciana;
Paccheri al Cinghiale; Paccheri alla Norma;
Tonnarelli Carciofi e Speck;
Tonnarelli Crema di Zucca e Guanciale;
Trofie Zucchine Pomodorini e Guanciale;

Un Secondo Piatto a Scelta Tra:
Millefoglie di Vitella con Verdure Croccanti;
Fagottino Ripieno di Prosciutto e Mozzarella con Funghi;
Reale di Vitella alla Fornara con Patate al Forno;
Brasato al Vino Rosso con purè di Patate;
Lombo di Suino Mele e Prugne con Nido di Cicoria;

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

New Green Hill
RICEVIMENTI

€ 60.00
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

NGH EVENTI
BARBARA
3490969844

CENTROTAVOLA FLOREALE
ALLESTIMENTI A TEMA
BOMBONIERE
PALLONCINI
TABLEAU
STAMPA MENU

WWW.NGHEVENTI.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.

Aperitivo
Prosecco – Spritz - Analcolici
Succhi – Bibite –
Supplì – Crocchette
Olive Ascolane
Fritti Vegetali Pastellati
Pizzette e Rustici
Formaggi
Parmigiano
Ricottine di Bufala
Mozzarelline di Bufala
Selezione di Formaggi Dolci, Piccanti e Aromatizzati con confetture da abbinare
Affettati
Prosciutto Dop
Salamelle Piccanti
Lonzino di cinta senese
Salsiccette con rucola
Cubetti di Bologna
Corallina di Norcia

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