

Una... SERATA SPECIALE al Museo

PROPOSTE DI MENU COCKTAIL RINFORZATO (dalle ore 19.00 alle ore 21.30 – fino a 100 persone)

Menù 1

Crema di formaggio all'erba cipollina bresaola e mela verde su pane tostato
Coupelle di brisé nera con spuma di Praga al Porto e melagrana
Moscardino Pandora Design con spada affumicato, insalatina di finocchi all'aneto e pepe rosa
Pane alle noci con chèvre e composta di cipolle rosse di Tropea
Boule di chevre con semi di sesamo tostato
Mousse di cannellini al pepe con brochette di gamberi e finitura di pomodoro fresco in cubo ice
Miniquiche di radicchio al timo e provola affumicata
Cialde di pane all'uva con paté alla milanese e ribes rosso

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Timballino di riso allo zafferano con cuore di ragù di funghi
Lasagnette al radicchio e speck

Fondant au chocolat
Bavarese alla vaniglia con coulis di fragole in bicchierino individuale

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri
Negroni light

Succo d'arancia
Cocktail analcolico all'ananas e zenzero fresco
Acqua minerale naturale e frizzante

Menù 2

Blinis di patate con salmone affumicato e panna acida all'aneto
Brochette di pollo speziato all'ananas
Crostini di pane alle noci con lardo di Colonnata e miele pepato
Chevre su pane tostato con composta di pere
Baci di albicocche secche e roquefort al profumo di porto
Miniquiche lorraine
Cubotto di polenta con spuma di baccalà mantecato
Moscardino pandora design con tartare di branzino e scorzette di lime

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Zuppetta di lenticchie rosse con gamberi avvolti in lardo di colonnata e olio al rosmarino in ciotolina individuale
Crespelle di castagne al radicchio rosso

Guscio di cioccolato con ganache e lampone fresco
Cubotti d'ananas alla melagrana con sciroppo di zenzero

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri

Cosmopolitan

Negroni leggero

Succo d'ananas allo zenzero

Succo d'arancia

Acqua minerale naturale e gasata

Menù 3

Mini muffin alle due olive con Coppa di Piacenza

Mini quiches ai porri e patate

Cubotti di polenta bianca con cuore di crescenza e briciole di cotechino alla salvia

Crostino con crema di spinaci e uovo di quaglia con sale grigio al tartufo

Polpettine di vitello al timo

Moscardino Pandora design con tartare di tonno e maionese al wasabi

Coupelle di brisé con spuma di zola piccante e confettura di cipolle rosse

Crostino con petto d'anitra affumicato e crema al rafano

Primi piatti serviti in cocottine individuali

Gnocchetti di zucca gratinati ai porcini

Risottino alle verdure novelle mantecato alla crescenza

Cubotti di torta morbida ai pistacchi

Bavarese al miele con coulis di frutti rossi

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri

Gin Tonic

Campari Orange

Succo di melograno e fiori di ibisco

Succo d'arancia e cannella

Acqua minerale naturale e gasata

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA

Il cocktail rinforzato verrà fatturato € 35,00 per ospite

La valorizzazione è al netto dell'iva 10%.

Una... CENA SPECIALE al Museo

PROPOSTA MENU PER CENE SERVITE AL TAVOLO (dalle ore 20.00 alle ore 23.00 – fino a 50 persone)

Menù del welcome cocktail

Mini quiche lorraine

Biscottino speziato con spuma di formaggio, petto d'anatra affumicato e ribes

Gambero in fascia di pasta phillo

Boule de chevre con semi di sesamo tostato

Crema di ceci al pepe nero con grissinetto al sesamo in bicchierino individuale

Coupelle di zucchine e maggiorana con spuma di grana e pomodorino confit

Cubotti di salmone marinato all'aneto

Moscardino Pandora Design con tartare di tonno, capperi e senape al profumo di lime

Il Bere

Prosecco

Campari Orange

Gin Tonic

Succo di pompelmo rosa e aloe vera

Succo di ananas e zenzero fresco

Acqua minerale naturale e frizzante

Menù della Cena al tavolo

Strudel di verdure con salsa allo zafferano e semi di papavero

Risottino al castelmagno, pere e nocciole

Filetti di orata al vapore in salsa d'erbe e pepe rosa con concassè di pomodoro fresco alla maggiorana e piccolo flan di asparagi

Oppure

Filetto di manzo in crosta d'erbe con tortino di patate al latte e pomodorini alla provenzale

Assortimento di panini di nostra produzione

Bavarese al miele con coulis di lamponi e lamponi freschi

Caffè

Il bere

Dalla Cantina St. Michael Eppan

Muller thurgau

Pinot nero

Acqua minerale naturale e gasata

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA

Il welcome cocktail e la Cena placée verranno fatturati a € 80,00 per Ospite (tavoli e sedie Thonet nera inclusi)

Trasporto, carico e scarico € 170,00 a forfait

Eventuali extra

Apparecchiatura in argento (sottopiatto, posate, piattino pane): € 7,00 a persona

Sedie a scelta tra:

Sedie Thonet faggio o con copertura bianca: € 3,50 cad.; € 5,00 cad

Sedie La Marie in plexiglas trasparente: € 7,00 cad.

Sedie Victoria in plexiglas trasparente: € 9,00 cad.

Eventuale composizione floreale per il centrotavola: a partire da € 30,00 (a cura di Area Kitchen) o da € 60,00 (a cura di Vincenzo d'Ascanio)

Eventuale composizione floreale per il buffet: a partire da € 60,00 (a cura di Area Kitchen) o da € 120,00 (a cura di Vincenzo d'Ascanio)

La valorizzazione è al netto dell'iva 10%.

Un... MEETING-CONFERENZA al Museo

Welcome Coffee servito a buffet (dalle ore 10.30 alle ore 11.00)

*Assortimento di mini croissants
Cubotti di torta morbida alle mele
Yogurth bianco con miele e muesli in bicchierino individuale*

Caffè, Thè, Latte

*Succo di arancia
Succo di mela dorata*

Acqua minerale naturale e gasata

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA (al netto dell'Iva 10%)

Il welcome coffee verrà fatturato:
€ 400,00 a forfait (fino a 30 ospiti),
€ 550,00 a forfait (da 31 a 50 ospiti)
€ 800,00 a forfait (da 51 a 100 ospiti)

Cocktail servito a buffet (dalle ore 13:00 alle ore 14:00)

*Coupelle di brisé con spuma di Parmigiano delle Vacche Rosse e cipolline caramellate
Rotolini di pane morbido con salmone affumicato e formaggio morbido
Crostino di pane alle noci con lardo di Colonnata al miele pepato
Sandwiches con insalata di pollo e salsa leggera al wasabi
Petit moraceau con crema di formaggio alle erbe e Praga
Wafer di tramezzini rossi con frittatina alle erbe e pomodoro
Bastoncini di sfoglia allo speck con semi di papavero
Mini quiche Lorraine*

Il Bere

Prosecco Argeo Ruggeri

*Succo di arancia e campari
Aperol Spritz*

Succo di pompelmo rosa e aloe vera

Acqua minerale naturale e frizzante

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA (al netto dell'Iva 10%)

Il cocktail a buffet verrà fatturato
€ 1.200,00 a forfait (fino a 30 ospiti)
€ 1.400,00 a forfait (da 31 a 50 ospiti)

€ 28,00 per ospite (da 51 a 100 ospiti)

**Cocktail rinforzato servito a buffet
(dalle ore 13.00 alle ore 14.30)**

*Biscottino speziato con spuma alle erbe, petto d'anitra affumicato e ribes rosso
Rotolini di pane morbido con salmone affumicato e formaggio morbido
Canapè con carpaccio di spada affumicato e lamelle di zucchine
Cubotti di patate e spada affumicato con erba cipollina
Quadrotti di polenta con cuore di formaggio morbido
Quadratino di feta in fascia di cetriolo piccantino
Chèvre con composta di pere
Mini Quiches Lorraine*

*Lasagnette ai carciofi ed erbe aromatiche in cocottina individuale
Timballo di riso giallo con cuore di salsiccia e zucchine in cocottina individuale*

*Bavarese al miele con coulis di lamponi e lamponi freschi in bicchierino
individuale
Fondent au chocolat*

Il bere

Prosecco Argeo Ruggeri

*Negroni light
Campari orange*

*Succo d'ananas e zenzero fresco
Succo di pompelmo rosa e aloe vera*

Acqua minerale naturale e gasata

VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA (al netto dell'Iva 10%)

Il cocktail rinforzato a buffet verrà fatturato
€ 1.300,00 a forfait (fino a 30 ospiti),
€ 1.400,00 a forfait (da 31 a 50 ospiti)
€ 35,00 per ospite (da 51 a 100 ospiti)

Un... GIOVEDI' al Museo

PROPOSTE DI APERITIVI

(dalle ore 18.30 alle ore 20.30 – FINO A 50 PERSONE)

Prima proposta € 1.000,00 a forfait + IVA 10%

Cubotti di salmone marinato in crosta d'erbe

Mini quiche alle zucchine e feta

Tartelletta di pasta brisè nera con spuma di Parga al Porto e ribes

Moscardino Pandora Design con tartare di branzino, pesto di carote e germogli di crescione al profumo di zenzero

Quadrotti di polenta al rosmarino

Il Bere

Prosecco

Negroni (in alternativa un cocktail a scelta)

Cocktail d'ananas e zenzero fresco (in alternativa un analcolico/succo a scelta)

Acqua minerale naturale e frizzante

Seconda proposta € 1.300,00 a forfait + IVA 10%

Gambero in fascia di pasta phillo alle erbe

Crostino di pane alle noci con lardo di Colonnata al miele pepato

Polpettine al sesamo e zenzero su stecco con salsa piccantina in bicchierino individuale

Moscardino Pandora Design con tartare di tonno e germogli di senape al pepe nero

Crostino con patè rustico, erba cipollina e ribes

Cantucci salati con parmigiano, arancia e pistacchi

Crostino con chèvre e composta di pere

Coupelle con crema di zucca e pecorino al profumo di menta

Bavarese alla menta con scaglie di cioccolato fondente in bicchierino individuale

Mini sbrisolone alle mandorle

Il Bere

Prosecco

Cosmopolitan

Gin tonic

Succo di pompelmo rosa e aloe vera

Cocktail d'ananas e zenzero fresco

Acqua minerale naturale e frizzante