



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Proposta per ricevimento di nozze presso Casal Romito

Aperitivo a girobraccio

Prosecco di Valdobbiadene doc
Succhi di ananas, arancia e tropicale
Campari orange
Aperol spritz
Martini bianco
Martini rosso
Bitter campari
Cocktail Monte Rosa

Crostino con frittatina al tartufo nero di Norcia
Panuntine romane con scamorza bianca e pancetta tesa
Vol au vent con spuma di gorgonzola
Crostino con lardo di Colonnata e ricotta
Crostino con mousse di melanzane e ricotta salata siciliana



I pani e la focacceria

Focaccia genovese con:
Pomodorini, pancetta, alla nizzarda con cipolle appassite e olive nere, al rosmarino

Angolo dei frittini espressi

Vegetali freschi pastellati:
Zucchine, melanzane, funghi, peperoni, basilico e salvia
Mini supplì al telefono
Alici pastellate
Moscardini fritti

www.cateringmaan.com www.casalromito.it



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Angolo dei salumi D.O.P

S. Daniele al coltello

Spianata romana

Finocchiona toscana

Lonzino magro di Norcia con rucola e grana in salsa di olio ed arancia

Basmati d'oriente al curry con bocconcini di pollo e peperoni

Gratin di verdure

Ventricina molisana con carpaccio di funghi in salsa citronette

Coppa di Piacenza con radicchio julienne e granella di pistacchi

Angolo dei formaggi con composte di frutta e mieli

Grana in forma

Ciliegine bufala campana dell'agro pontino Dop

Formaggio di fossa con varietà di mieli

Dolce di Siena e composta di pere

Pecorino sardo e composta di cipolle rosse di Tropea

Rotolini di melanzane alla parmigiana

Patata al tartufo nero di Norcia

Sformatino di zucchine con provola di bufala campana e vellutata di porcini



Servizio al tavolo

Verranno serviti due primi a scelta

Riso carnaroli con radicchio di Treviso e provola di bufala affumicata e guanciale croccante di Amatrice

Riso carnaroli con fiori di zucca e pistilli di zafferano aquilano

Riso carnaroli con cuore di carciofi di Ladispoli e guanciale di Amatrice

Riso carnaroli con taleggio Dop e radicchio di Treviso

Fettuccine romane con pomodorini e basilico porcini e pecorino romano

Maltagliati con ragout di carni bianche e funghi porcini

Tagliolino con funghi porcini speck tirolese e pomodorini ciliegini

Maltagliati con stufato di manzo radicchio di Treviso al Chianti e pecorino romano

Crepes alla sorrentina

Maltagliati con ragout di carni bianche e tartufo nero di Norcia

Tagliolini con ragout d'agnello e bacche di ginepro

www.cateringmaan.com **www.casalromito.it**



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Verrà servito un secondo a scelta e un contorno di stagione

Arrosti di vitello alla fornara con salvia e rosmarino
Cosciotto di maiale al forno aromatizzato al finocchio
Filetto di maiale bardato di lardo di Colonnata
Stinchetto di vitello al forno in salsa Madera
Controgirello di vitello con bacche di ginepro caramellate
Vitello al forno con salsa al tartufo nero di Norcia
Patate al forno con pomodorini e olive scottate
Mazzetto di asparagi al gratin con grana e burro fuso
Involtini di radicchio di Chioggia con provola affumicata Dop e speck tirolese
Fascina di fagiolini freschi con bardatura di bacon
Timballino di patate alla Bernard
Indivia belga al forno con pane profumato alle erbe di montagna
Radicchio di Chioggia passito al forno con crema balsamica di Modena

Piattino pane

Panino alle olive ed al sesamo

Dolce nuziale

Torta della ricorrenza

Buffet dei dessert e della frutta

Gran buffet di frutta viva a taglio vivo
Panna fresca montata
Ganache di cioccolato caldo da abbinare con frutta fresca
Selezione di dolci:
Bavarese al cioccolato
Crostata con ricotta romana e marmellata di more
Coppette di frutta alla francese con crema pasticcera allo Strega
Mousse ai due cioccolati con granella di nocciole del Piemonte
Monoporzione di tiramisù al caffè
Bavarese di frutta fresca
Monoporzione di mousse al limone e menta glaciale
Monoporzione di crema malaga con uva sultanina e pinoli
Mousse al caffè espresso e sfoglia dolce caramellata



www.cateringmaan.com www.casalromito.it



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

Caffè, amari e distillati

Buvette

Minerale di Nepi e liscia

Frascati Superiore Borgo dei Cedri Lorenzo Costantini Docg

Rosso I.g.t. Lazio Le rubbie

Moscato di Terracina doc e spumante brut doc

Bibite



*Il prezzo per persona è stabilito in €. 92,00 + I.V.A. di legge inclusa location.
Minimo 100 adulti paganti.*

www.cateringmaan.com www.casalromito.it

Uff. Via Pietro Campana 9 – 00044 Frascati (RM) Tel & Fax +39 06 941 7605 email: info@cateringmaan.com



Banqu&ing
Catering

Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

Potete personalizzare il Vostro menu con:

Sapori dal mare e crudi con cinque scelte tra:

- Carpaccio di spigola e rucolina in salsa citronette
- Tartare di pesce spada ed erba cipollina
- Crema di ceci e bocconcini di baccalà scaloppato
- Insalata di polpo con finocchi e bottarga di muggine
- Salmone fresco norvegese marinato con aneto e pepe rosa
- Carpaccio di orata agli agrumi di Sicilia e pesche noci
- Insalata tiepida di polpo e patate
- Fregula sarda con vongole veraci e cozze
- Insalata di sedani e calamari in salsa al pestaccio
- Salmone fresco norvegese marinato con guacamole
- Moscardini in guazzetto

€ 5,00 + I.V.A. 10% per persona

Ostriche fines claire

€. 1,50 + I.V.A. 10% per persona

Plateau Royale:

Ostriche fines claire, gamberi crudi, scampi crudi, casolari

€. 3,50 + I.V.A. 10% per persona

Show cooking con lampada da sala:

Gamberoni al cognac

€. 1,50 + I.V.A. 10% per persona

Primi piatti di mare

- Codini acqua e farina con vongole veraci gamberi e pomodoro concasse
 - Tagliolini con bocconcini di salmone scaloppato fondo di crostacei pomodorini e basilico
 - Mezze maniche con rana pescatrice alla matalotta
 - Tagliolini con spigola gamberi e pomodoro concassè
 - Riso carnaroli con cappesante gamberi ed asparagi
 - Paccheri con tonno fresco pomodorini scottati e basilico
- €. 3,00 + I.V.A. 10% per persona**

Secondi piatti di mare

- Filetto di orata agli agrumi di Sicilia
- Filetto di branzino con pesto di basilico
- Salmone norvegese in crosta di mandorle
- Involtini di pesce spada all'isolana
- Filetto di orata con riduzione di prosecco di Valdobbiadene Docg
- Involtini di tonno fresco con granella di pistacchi tostati

€. 4,00 + I.V.A. 10% per persona

www.cateringmaan.com www.casalromito.it



Ricevimenti di nozze Cene di gala Comunioni Compleanni Cocktails Eventi

IN VILLE D'EPOCA E RESIDENZE PRIVATE

*Banqu&ing
Catering*

IL PREZZO COMPRENDE	IL PREZZO NON COMPRENDE
<p>MENU' (così come riportato in allegato)</p> <p>La quotazione è ridotta del 50% per bambini con menù a loro dedicato fino a 10 anni di età. I bambini sul seggiolone saranno nostri ospiti.</p> <p>La preparazione del menù avviene con cottura espressa con prodotti di prima scelta. Il processo di produzione avviene in ottemperanza alle normative vigenti in materia igienico-sanitaria.</p>	<p>I.V.A. 10% di legge</p>
<p>PERSONALE DI SERVIZIO</p> <p>Chef di cucina Aiuto cuoco Personale di cucina Direttore di sala Camerieri in divisa completa (1/10 partecipanti) Facchini per approntamento e smontaggio sala 1 Responsabile</p>	<p>ANGOLI GASTRONOMICI SPECIALI EXTRA NON PREVISTI NEL MENU'</p>
<p>ALLESTIMENTO</p> <p>Tavoli tondi (6-7-8-9 posti), sedie (da interno/esterno) per la parte del ricevimento che si consuma seduti a tavola. Tavoli d'appoggio e sedie per il 50% dei partecipanti per aperitivi, antipasti e dolci al buffet. Tovagliati, bicchieri, piatti in porcellana tra quelli disponibili al momento della scelta. Ombrelloni per i buffet</p>	<p>EXTRA ORARIO PER IL PERSONALE CATERING</p> <p>Dalle 18,30 per il pranzo e dalle 00,30 per la cena €. 300,00 per ora o frazione eccedente</p>
<p>ACCESSORI</p> <p>Argenteria: posate e sottopiatte Stampa dei menù al tavolo n. 2 per tavolo Candelabri in argento al buffet Vassoi in argento per la presentazione delle preparazioni culinarie al buffet Sculture vegetali con tecnica di intaglio carving n. 2</p>	<p>ACCESSORI</p> <p>Sedia con vestitino Fiaccolata Decorazioni floreali Stampa tableau Vestitini per sedute Intrattenimento musicale SIAE Baby sitter</p>

Firma del cliente per accettazione

MAAN Servizi S.r.l.

www.cateringmaan.com www.casalromito.it

Uff. Via Pietro Campana 9 – 00044 Frascati (RM) Tel & Fax +39 06 941 7605 email: info@cateringmaan.com