



*....gli ingredienti perfetti
per ogni evento di gusto.....*

Per fare di un'idea il vostro evento mettiamo a disposizione tutta la nostra capacità ed esperienza accogliendovi in una location unica e ricca di dettagli.

Arte, sapori ed accoglienza sapranno dare il giusto prestigio al vostro ricevimento.

[SETTECENTO] per voi è:

DEGUSTAZIONI

APERITIVI

CENE ALLA LAMPADA

RINFRESCHI

BUFFET PER EVENTI DA FESTEGGIARE

SERATE A TEMA

EVENTI ESCLUSIVI

FESTE & CENE A BORDO PISCINA INTERNA O ESTERNA

COMPLEANNI

FESTE DI LAUREA

ANNIVERSARI

CERIMONIE (BATTESIMI, COMUNIONI, CRISIME & MATRIMONI)

CENE DI GRAN GALÀ

BRUNCH

LIGHT BUFFET

COLAZIONI DI LAVORO

COFFEE STATION & BREAK

CENE AZIENDALI

CATERING

.....E PER I VOSTRI EVENTI PIÙ IMPORTANTI

- Tutto Buffet -

Evento a gran buffet con sedute a salotto e tavoli strutturato con show - cooking ed isole dedicate

Analcolico alla frutta

Prosecco di Valdobbiadene

Vino rosso e bianco al bicchiere

* * * *

Quiche patate e speck

Bastoncini di sfoglia al rosmarino e cipolla disidratata

Muffin salati al formaggio di capra

Crema di melanzane al basilico e capperi di Pantelleria

Zuppetta di pomodoro fresco con scaglie di ricotta salata

Mazzancolle del Mediterraneo con ananas e rucola

Sushi di riso e pesce spada alla maggiorana

Panadas con ripieno di salsiccia e porri stufati

Salmone marinato al finocchio selvatico con radicchio in agrodolce

Bocconcini di seppia con lime, olive taggiasche e origano

Cremini al parmigiano e cipolla rossa stufata

Caprini al curry e zucchine grigliate

Piccole sfogliatine assortite

Piccoli bocconcini al latte con i salumi

Insalatina capricciosa

Composizione di bresaola con scaglie di grana e rucoletta

Mini sandwich

Spuma di ricotta al pepe nero e basilico

Torte salate di Settecento

Focaccine genovesi farcite

Insalatina di pollo e prosciutto cotto

Bocconcini di vitello e patate con crema al tonno

* * * *

Isola dei caldi
Isola dei salumi al taglio
Isola dei formaggi con le confetture fatte in casa

Isola dei fritti

* * * *

Piccole bavaresine alla frutta
Cremini al cioccolato bianco
Panna cotta al pistacchio
Bocconcini di frutta al cioccolato
Selezione di torte fatte in casa
Spiedini di frutta
Cream brulè alla vaniglia
Mousse al cioccolato extra noir
Crema di ananas e melone
Mousse al cioccolato bianco con arance candite
Torte alle nocciole e carote
Passatina di pere al rhum
Cremoso bianco al limone e vaniglia

* * * *

Torta d'augurio con brindisi

L'espresso

85.- /ospite

- Pranzi o cene a gran galà -

BUFFET DI RICEVIMENTO

Analcolico alla frutta, alcolico champagne e pesca, prosecco di Valdobbiadene

Piccolo pinzimonio di verdure, Coni croccanti al sesamo con tartare di salmone,
Spuma di ricotta fresca al pepe nero, Lecca lecca di grana invecchiato,
Crema di caprino al basilico ligure, Gamberi al vapore e ananas,
Insalatina capricciosa, Piccoli cornetti sfogliati,
Piccole sfizioserie alle verdure, Fritto al vassoio, Insalatina di mare,
Muffin salati, Spiedini di mozzarella, pachino e basilico

A TAVOLA

Polpo arrostito in camicia di porro su vellutata di patate ratte

Risotto al pesto di rucola con ragù di scampi

Gnocchetti di pane con crema di zucchine e pancetta croccante

Filetto di orata al basilico
su letto di pomodorini e olive taggiasche

Sorbetto al tavolo

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura,
tortino di verdure e salsa alla provola campana

GRAN BUFFET DI DESSERT

Piccole bavaresine alla frutta, Cremini al cioccolato bianco,
Panna cotta al pistacchio, Insalatina di frutta, Fragole al limone e zucchero di canna,
Selezione di torte fatte in casa, Spiedini di frutta, Cream brulè alla vaniglia,
Carpaccio d'ananas, Mousse al cioccolato extra noir,
Isola delle goloserie (marshmallow, chupachups, le gommose, confetteria, etc...)

Torta d'augurio con brindisi

L'espresso

115.- /ospite

- Pranzi o cene a gran galà -

BUFFET DI RICEVIMENTO

Analcolico alla frutta, alcolico champagne e pesca, prosecco di Valdobbiadene

Piccole sfogliatine assortite, Piccole bocconcini al latte con i salumi
Saltzstanghen allo speck, Insalatina capricciosa, Prosciutto di dindo ai pomodori secchi
Torte salate di Settecento, Composizione di bresaola con scaglie di grana e rucola
Spuma di ricotta al pepe nero e basilico, Crema di asparagi con vongole e pomodorini confit
Salame nostrano al taglio con polenta fumante, Piccoli strudel alla ricotta
Focaccine genovesi farcite, Insalatina di pollo e prosciutto cotto
Coni croccanti al sesamo con tartare di salmone, Bocconcini di vitello e patate con crema al tonno
Bocconcini di mozzarella, Pomodorini e basilico ligure

A TAVOLA

Risotto con robbiola fresca e melanzane croccanti

Trofiette di pasta fresca con ragù di cernia e pesto di rucola

Millefoglie di ricciola con punte di asparagi e pinoli

Gran buffet dei sorbetti

Sella di vitello dorata su tortino di patate al rosmarino
e julienne di porro croccante

Mousse al cioccolato nero
con biscotto croccante e tartare d'ananas

Torta d'augurio con brindisi

L'espresso

95.- /ospite

Le proposte di [SETTECENTO] comprendono

Esclusiva degli spazi senza limite di orario

Servizio tipografico per menù

Allestimenti delle sale, decori floreali e spazio bomboniere

Cucina dedicata per intolleranze e diete alimentari

Servizio baby sitting per eventi con numero partecipanti maggiore di 90 ospiti adulti

Musica in filodiffusione con vostri brani scelti

Tutti i nostri plus

- Tasting wine service (con sommelier e degustazione di più vini oltre alla selezione proposta)
- Organizzazione di eventi ed intrattenimenti musicali o d'animazione
- Gestione pratica SIAE
- Servizio open bar con barman per cocktail e alcolici
- Carrello dei distillati con selezioni di formaggi in aggiunta a buffet di dessert
- Gran buffet della confetteria
- Servizio Hotellerie con trattamenti personalizzati e V.I.P.
- Pacchetti personalizzati "Honey moon"
- Torta e brindisi serviti a bordo piscina
- Servizio di baby sitting con spazio giochi ed attrezzatura per i più piccoli
- Guest book
- Gadget personalizzati per gli ospiti
- Preparazione di omaggi gastronomici