

# Meeting e Eventi aziendali

---

Welcome/Coffee break

---

Coffee station (in sala)

---

Cocktail

---

Working lunch/Dinner servito

---

Buffet

---

Buffet di gala

---

Cena di gala

---

American bar

---

# Welcome/Coffee break

---

## "MORNING"

Biscotteria e frolle  
Croissants al burro  
Croissants alla crema  
Trancetti di crostata all'albicocca  
Mini donut al cioccolato

Selezione di succhi di frutta (arancia rossa, ace)  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
thè, latte

€ 10,00 p.p. + IVA 10%

## "AFTERNOON"

Biscotteria e frolle  
Mini muffin alla vaniglia  
Mini muffin al cioccolato  
Girelle alla confettura di lamponi  
Crostata alle mele

Selezione di succhi di frutta (arancia rossa, ace)  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
Thè, latte

€ 10,00 p.p. + Iva 10%

### "DOLCE E SALATA"

Biscotteria e frolle  
Croissants al burro  
Sfoglia bicolore al lampone  
Trancetti di crostata all'albicocca  
Piccoli tramezzini  
Sfogliatine salate  
Focaccine farcite  
Bocconcini di pizza

Selezione di succhi di frutta (arancia rossa, ace)  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
Thè, latte

€ 13,00 p.p. + Iva 10%

### EXTRA F&B CON SUPPLEMENTO

#### Frutta fresca tagliata

€ 5.00 p.p. + 10% Iva

#### Info utili meeting & congress:

- Il coffee break verrà allestito nelle gallerie adiacenti alle sale meeting o in spazi disponibili a discrezione dell'Hotel.
- Servizio massimo di 30 minuti dall'orario concordato, eventuali variazioni di orario da comunicare anticipatamente. Slittamenti o estensioni di orario saranno soggetti a quotazione.

# Coffee Station (in sala)

---

## **"BASIC"**

Caffè espresso  
Caffè americano  
Selezione di succhi di frutta (arancia rossa, ace)  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Assortimento di biscotteria e frolle  
Crostatina all'albicocca  
Ciambelline glassate al cacao

€ 10,00 p.p. + 10% Iva (half day)

## **"EXECUTIVE"**

Caffè espresso  
Caffè americano  
Selezione di succhi di frutta (arancia rossa, ace)  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Assortimento di biscotteria e frolle  
Mini-muffin alla vaniglia e al cioccolato  
Focaccine farcite  
Bocconcini di pizza

€ 13,00 p.p. + 10% Iva (half day)

## **EXTRA F&B CON SUPPLEMENTO**

### **Frutta fresca tagliata**

€ 5.00 p.p. + 10% Iva

#### **Info utili meeting & congress:**

- La coffee station verrà allestita all'interno della sala o in spazi disponibili a discrezione dell'Hotel.  
Servizio minimo non frazionabile di ½ giornata dall'orario concordato, eventuali variazioni di orario da comunicare anticipatamente. Slittamenti o estensioni di orario saranno soggetti a quotazione  
**Non valido per servizi dalle ore 12.00 alle 14.00 e dalle ore 19.00 in poi**

# Cocktail

---

## “BASIC”

Trancetti di pizza margherita  
Focaccine all'olio farcite  
Croccante di tarallo con spuma di formaggio  
Sfogliatine miste  
Olive verdi aromatizzate e piccanti  
Scaglie di grana  
Salame Franciacorta  
Frittelle alla pizzaiola  
Olive all'ascolana

Spumante brut selezione PNG  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 18,00 p.p. + 10% Iva

## “EXECUTIVE”

Pizza di nostra produzione  
Focaccine imbottite  
Crostone rustico, pancetta nostrana e marmellata di cipolle  
Sfogliatine assortite  
Olive verdi aromatizzate e piccanti  
Noci di grana  
Frittelle di mozzarella e pomodoro con la sua salsa  
Olive all'ascolana  
Tarallino artigianale con mousse di formaggio  
Tagliere di formaggi con confetture  
Salame Franciacorta al coltello  
Culatella dei colli parmensi  
Doratine di speck e provolone  
Pane assortito

Spumante brut selezione PNG  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 26,00 p.p. + 10% Iva

### Info utili meeting & congress:

- **Non valido per servizi dalle ore 12,00 alle ore 14,00 e dalle 19,00 in poi**
- L'aperitivo verrà allestito nell'area bar del hotel o in spazi disponibili a discrezione dell'Hotel.
- Servizio massimo di 30 minuti dall'orario concordato, eventuali variazioni di orario da comunicare anticipatamente.  
Slittamenti o estensioni di orario saranno soggetti a quotazione.

# Working lunch / Dinner servito

---

## Antipasti

Selezione di salumi e formaggi

Culatella dei colli parmensi con bocconcino fior di latte

Ventaglio di pancetta coppata con giardiniera artigianale e focaccina

Finissima di vitello rosato, valeriana e condimento mediterraneo

Lombo leggermente affumicato al legno di faggio, mele agrodolci e noci

Strudel di sfoglia al sesamo su cremoso di formaggi e polvere di paprika

Tortino alle verdure su fonduta delicata e glassa al balsamico

+ € 3.00 Ricciolo di calamaro in crosta di verdure su spuma agli agrumi

+ € 3.00 Marlin marinato con mousse di formaggio all'erba cipollina e crostino integrale

+ € 3.00 Salmone affumicato con burro salato e veletta di pane ai cereali

## Primi piatti

Risotto alla crema di spinaci con scaglie di stagionato

Risotto al Franciacorta brut con crumble di basilico

Fusilli al ferretto con ragù del contadino

Paccheri di pasta fresca con salsa di ciliegini, guanciale e ricotta salata

Chicche di patate con pesto leggero

Raviolo di carne alla bresciana, burro fuso e salvia

Quadrotti di pasta fresca alle verdure

## Secondi piatti

Roast beef tiepido con rucola e grana

Lonza di maialino cotto a bassa temperatura con tris di verdure

Morbido di vitello con la sua salsa e crema di mais

Fondente di manzo in brunoise con purea di patate

Filetto di orata, panure aromatica e vellutata mediterranea

Branzino gratinato alle erbe su crema di pomodoro, olive e capperi

### Dessert

Torta Chantilly alla vaniglia  
Semifreddo alla nocciola  
Crostata di farina integrale con marmellata ai mirtilli  
Torta truciolata Nera  
Macedonia di frutta fresca  
Fragole fresche con gelato

### WORKING LUNCH

- La scelta di 2 portate + dessert € 31,00+ Iva 10%
- La scelta di 2 portate + frutta € 35,00+ Iva 10%

### WORKING DINNER

- La scelta di 3 portate + dessert o frutta € 43,00+ Iva 10%

Il costo per persona del menù dipende dalla combinazione delle portate ed include:

caffè, acqua, vino bianco e rosso selezione PNG

In alternativa, il nostro Sommelier sarà lieto di proporvi una selezione di vini in abbinamento alle portate scelte dalla nostra carta dei vini, da calcolarsi a consuntivo.

Soft drink e alcolici non inclusi.

### Info utili meeting & congress:

Il menu univoco per tutti i partecipanti va concordato anticipatamente. Il nostro Chef sarà lieto di proporre valide alternative con prodotti freschi di giornata per eventuali allergie o intolleranze, calcolate in ragione del 10% dei partecipanti, che vanno comunicate preventivamente.

# Buffet

---

## Buffet seduti / in piedi - Minimo 25 pax

### Proposta A1

Pane assortito  
Trancetti di pizza  
Culatella dei colli parmensi e bocconcino fior di latte  
Formaggella nostrana con marmellata  
Mini gratin alle erbe  
Roastbeef al punto rosa con rucola e scaglie di grana  
Lombo leggermente affumicato con finocchietto marinato  
Insalata ai cinque cereali con mix di verdure  
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

Mezze penne di grano duro con salsa di pomodorini e ricotta stagionata  
Fusilli al ferretto con ragù di carni bianche

La Chantilly classica

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PnGroup  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Caffè

Standing € 30,00 + Iva 10%  
Con posti a sedere € 36.00+Iva 10%

### Proposta A2

Pane di nostra produzione  
Focaccine all'olio farcite  
Culatella dei colli parmensi e bocconcino fior di latte  
Gorgonzola al cucchiaio con gherigli di noci  
Olive all'ascolana  
Spalla di San Secondo con misticanza e pomodorini  
Tacchinella cotta a bassa temperatura con julienne di verdure  
Cous cous all'orientale  
Giardiniera artigianale

Risotto profumato al rosmarino  
Gnocchetti di patate alla bolognese

Truciolata al cioccolato bianco

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PnGroup <sup>(12)</sup>  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Caffè

Standing € 30,00 + Iva 10%  
Con posti a sedere € 36.00+Iva10%

# Buffet

---

## Buffet seduti / in piedi - Minimo 25 pax

### Proposta B

Pane assortito

Pizza di nostra produzione

Insalata alla greca

Tacchinella al punto rosa con olive e capperi

Carpaccio di carne rosata, finissima di carciofi e scaglie di stagionato

Coppa nostrana

Salame Franciacorta

Arancini di riso mignon

Grana Padano in bellavista con gherigli di noci

Formaggella di montagna e confettura

Quinoa tricolore con bacche di goji

Tricolore di verdure cotte

Casarecce di grano duro alla amatriciana

Mezzelune ricotta e spinaci con burro fuso e salvia

Torta chantilly al cioccolato

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PnGroup

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Caffè

Standing € 35,00 + Iva 10%

Con posti a sedere € 41.00+Iva 10%

# Buffet

---

## Buffet seduti / in piedi - Minimo 25 pax

### Proposta C

Pane di nostra produzione  
Bocconcini di focaccia farcita  
Sfogliatine assortite  
Spalla cotta di San Secondo con condimento mediterraneo  
Bresaola della Valtellina con rucola e grana scagliato  
Culatella dei colli parmensi  
Salame del salumificio Franciacorta  
Frittelle di pomodoro e mozzarella  
Gorgonzola DOP con bruschette aromatizzate  
Insalata di farro vegetariana  
Zucchine, melanzane e peperoni grigliati  
Verdure in pastella  
Selezione di formaggi con confetture

Risotto mantecato con dadolata di verdure  
Cestini di crespelle agli asparagi con la loro salsa delicata

Tagliata alla Robespierre ricetta 1984 con patate rustiche

La Meringata

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PnGroup  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Caffè

Standing € 41,00 + Iva 10%  
Con posti a sedere € 47.00+Iva 10%

### Corner green da integrare al buffet

Insalata valeriana, Insalata mista, rucola, pomodori, finocchi, olive, mix di semi

+ € 5,00 p. p. + Iva 10%

# Buffet di gala

---

## "TRADITIONAL"

### **Isola del pane**

Pane assortito di nostra produzione  
Grissini artigianali e pane carasau casereccio  
Pinsa con fiordilatte e carciofi alla romana  
Pinsa lievitata con mortadella, burrata e granella di pistacchi  
Pizza gourmet con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana  
Bocconcini di focaccia farcita  
Sfogliatine assortite

### **Isola dei formaggi**

Forma di grana in bellavista  
Selezione di formaggi e confetture di frutta  
Gorgonzola al cucchiaino e crostoni aromatizzati

### **Isola dei salumi**

Coppa nostrana e salame Franciacorta  
Culatella dei colli parmensi  
Arista leggermente affumicata al legno di faggio  
Crostone rustico con pancetta e cipolle caramellate

### **Isola dei fritti**

Frittella alla pizzaiola  
Olive all'ascolana  
Polpettine di mare

### **Isola del gusto (finger food)**

Sfere di gamberi e zucchine con salsa guacamole  
Pepite di merluzzo in tempura con salsa tartara  
Jalapeno piccante in pastella al carbone vegetale con salsa yogurt

### **Portate principali a buffet**

Risotto al Franciacorta brut  
Casoncelli artigianali alla bresciana con burro versato

Arrosto di maialino da latte con la sua salsa  
Patate rustiche

Dessert personalizzato

Vino bianco e rosso selezione PnGroup  
Spumante brut selezione PnGroup  
Cocktail analcolico  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Standing € 50,00 + Iva 10%  
Con sedute e mep € 55.00+Iva 10%

### **Frutta fresca tagliata**

+ € 5,00 p. p. + Iva 10%

# Buffet di gala

---

## "SIGNATURE"

### Isola del pane

Pane assortito di nostra produzione  
Grissini artigianali e pane carasau casereccio  
Pinsa con fiordilatte e carciofi alla romana  
Pinsa lievitata con mortadella, burrata e granella di pistacchi  
Pizza gourmet con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana  
Bocconcini di focaccia farcita  
Sfogliatine assortite

### Isola dei formaggi

Forma di grana in bellavista  
Selezione di formaggi e confetture di frutta  
Gorgonzola al cucchiaino e crostoni aromatizzati

### Isola dei salumi

Coppa nostrana e salame Franciacorta  
Culatella dei colli parmensi  
Arista leggermente affumicata al legno di faggio  
Crostone rustico con pancetta e cipolle caramellate

### Isola dei fritti

Frittella alla pizzaiola  
Olive all'ascolana  
Polpettine di mare

### Isola del gusto (finger food)

Sfere di gamberi e zucchine con salsa guacamole  
Pepite di merluzzo in tempura con salsa tartara  
Jalapeno piccante in pastella al carbone vegetale con salsa yogurt

### Portate principali a buffet

Risotto alla crema di spinaci  
Paccheri di grano duro mantecato ai tre pomodori e polvere di grana

Tagliata alla Robespierre con patate al forno

Dessert personalizzato

Vino bianco e rosso selezione PNGroup  
Spumante brut selezione PNGroup  
Cocktail analcolico  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

Standing € 55,00 + Iva 10%  
Con sedute e mep € 60.00+Iva 10%

### Frutta fresca tagliata

+ € 5,00 p. p. + Iva 10%

# Cena di gala

---

## **Aperitivo di Benvenuto a buffet**

Selezione di pane e grissini artigianali  
Bocconcini di pizza di nostra produzione  
Focaccia farcita  
Olive all'ascolana  
Sfogliatine vari gusti  
Scaglie di grana  
Olive verdi aromatizzate  
Salame Franciacorta  
Croccante di tarallo con mousse di formaggio  
Crostoni di pane con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Frittella alla pizzaiola su coulis di pomodoro

Spumante Brut selezione PnGroup  
Cocktail Analcolico  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

## **MENÙ 1**

Arista leggermente affumicata, finocchio marinato e rucola  
Scrigno di sfoglia al sesamo

Risotto al Franciacorta brut con punte di asparago profumate al timo  
Mezzo pacchero con ragù bianco e sauté di funghi

Morbido di vitello in brunoise di verdure con crema di mais

Semifreddo al torroncino e salsa al caramello

Caffè

## **Dalla Cantina**

Vini bianchi e rossi Selezione PnGroup  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 50,00 p. p. + Iva 10%

# Cena di gala

---

## **Aperitivo di Benvenuto a buffet**

Selezione di pane e grissini artigianali  
Bocconcini di pizza di nostra produzione  
Focaccia farcita  
Olive all'ascolana  
Sfogliatine vari gusti  
Scaglie di grana  
Olive verdi aromatizzate  
Salame Franciacorta  
Croccante di tarallo con mousse di formaggio  
Crostoni di pane con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Frittella alla pizzaiola su coulis di pomodoro

Spumante Brut selezione PnGroup  
Cocktail Analcolico  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

## **MENÙ 2**

Manzo marinato con semi tostati, mele caramellate e dressing all'olio EVO  
Tortino caldo

Risotto mantecato al pomodoro, burrata e crumble di basilico  
Tortelli d'erbetta, burro brunito e polvere di speck

Tagliata alla Robespierre con patate arrosto

Torta chantilly con salsa al pistacchio

Caffè

## **Dalla Cantina**

Vini bianchi e rossi Selezione PnGroup  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 55,00 p. p. + Iva 10%

# Cena di gala

---

## **Aperitivo di Benvenuto a buffet**

Selezione di pane e grissini artigianali  
Bocconcini di pizza di nostra produzione  
Focaccia farcita  
Olive all'ascolana  
Sfogliatine vari gusti  
Scaglie di grana  
Olive verdi aromatizzate  
Salame Franciacorta  
Croccante di tarallo con mousse di formaggio  
Crostoni di pane con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Frittella alla pizzaiola su coulis di pomodoro

Spumante Brut selezione PnGroup  
Cocktail Analcolico  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

## **MENÙ 3**

Duetto di salmone affumicato e sesamo, cuore morbido e cremoso al mango  
Tartelletta calda con mazzancolle tropicali

Risotto rosé con dadolata di pesce spada  
Caramelle di pasta fresca ripiene alla bresciana con burro fuso e salvia

Filetto di branzino in crosta di semi su salsa all'isolana

Sorbetto

Morbido di manzo al Curtefranca DOC e purea di patate

Semifreddo al lampone con fonduta di cioccolato

Caffè

## **Dalla Cantina**

Vini bianchi e rossi Selezione PnGroup  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 60,00 p. p. + Iva 10%

# American bar

---

Cocktails  
Long drink  
Amari  
Aperol spritz  
Bibite e succhi  
Grappe

+ € 15,00 p. p. + Iva 10%

**Info utili meeting & congress:**

\*\*\* Il servizio di open bar comprende quanto descritto ed ha una durata massima di 2 ore a partire dall'orario concordato e non è frazionabile.

**Disponibilità del servizio fino alle ore 24:00.**

Eventuali variazioni di orario saranno da comunicare anticipatamente. Slittamenti o estensioni di orario saranno soggetti a quotazione.

- Sala privata e servizio dedicato soggetta a quotazione
- Orari dei servizi ristorativi: colazione 07.00/10.00 – pranzo 12.00/14.30 – cena 19.00/22.30 - bar 08.00/24.00
- Eventuale prolungamento orario del servizio, oltre il termine indicato, sarà soggetto a quotazione