



OAS|RICEVIMENTI  
*Catering & Banqueting*

Rendi unico il tuo giorno

---

*Menu Wedding*

Catering

Banqueting

OASI  
Ricevimenti



# AZIENDA

**Oasi Ricevimenti** è una società con esperienza pluriennale nel catering per eventi pubblici, privati e ricevimenti a Roma. Non solo **catering e banqueting**, ma un'azienda di esperti pronta a supportarti nella scelta del menù più adatto, della location e di tutti i servizi annessi. Mettendo in campo **professionalità e competenza**, daremo vita al tuo evento affinché possa essere memorabile per ogni partecipante.



*Bollicine  
Aperol Spritz  
Campari Spritz  
Estratti di frutta  
Acqua naturale e gassata*

## SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Vol au vent con salsa rosa e gamberetti  
Macarons salati con spuma di robiola  
e salmone al lime  
Capresine allo stecco con ciliegina di  
bufala,  
pomodorino ciliegino e foglia di basilico  
Crostini dorati con lardo di Colonnata,  
miele e pinoli tostati  
Bignoline con mascarpone e tartufo

# WELCOME

OASI  
Ricevimenti



# BUFFET ANTIPASTI

OASI

*Ricevimenti*

# IL BAR

*Bollicine*  
*Vino Bianco*  
*Vino Rosso*  
*Aperol & Campari Spritz*  
*Hugo, Americano...*  
*Estratti di frutta*  
*Acque aromatizzate*  
*Sparkling drinks*



Melanzane, zucchini e peperoni in tempura  
alla curcuma

Selezione di Suppli: alla romanità, cacio e  
pepe, alla nduja

Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di Lattarini

Calamaretti Puntillas

zeppole di Bianchetti

# LA FRIGGITORIA





Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa

Polpo rosticciato con pomodorini, olive nere di Gaeta e patate

Carpaccio di pesce spada con ciliegine di bufala e zest di lime

Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi

Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure mediterranee

Carpaccio di polpo al pistacchio di Bronte

Insalata di Fagioli Cannellini con calamari e timo



# DAL PESCATORE



# DAL CASARO

OASI  
Ricevimenti

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con pomodorini Pachino profumati al basilico

Ricottine di Bufala fresche aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero

Finger Food di Stracciata con pomodorino confit Bio

Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana

# DAL NORCINO

Taglio del Prosciutto Crudo Stagionato alla morsa

Tranci di focaccia bianca al rosmarino e Olio Evo

Salamino di Cinta Senese

Soppessa piccante Calabra d.o.p.

Lonzino stagionato artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP

Salsicette artigianali al coltello

OASI  
Ricevimenti



# IL FORNO



Selezione di focaccia con olio EVO e rosmarino

Selezione di pane speziati e aromatizzati

Pane “Carasau” sardo

Selezione di grissini Piemontesi

Taralli Napoletani e Pugliesi

# DALL'ORTO

Mini Parmigiane di melanzane al profumo di basilico

Verdure mediterranee alla griglia con  
olio extravergine del frantoio

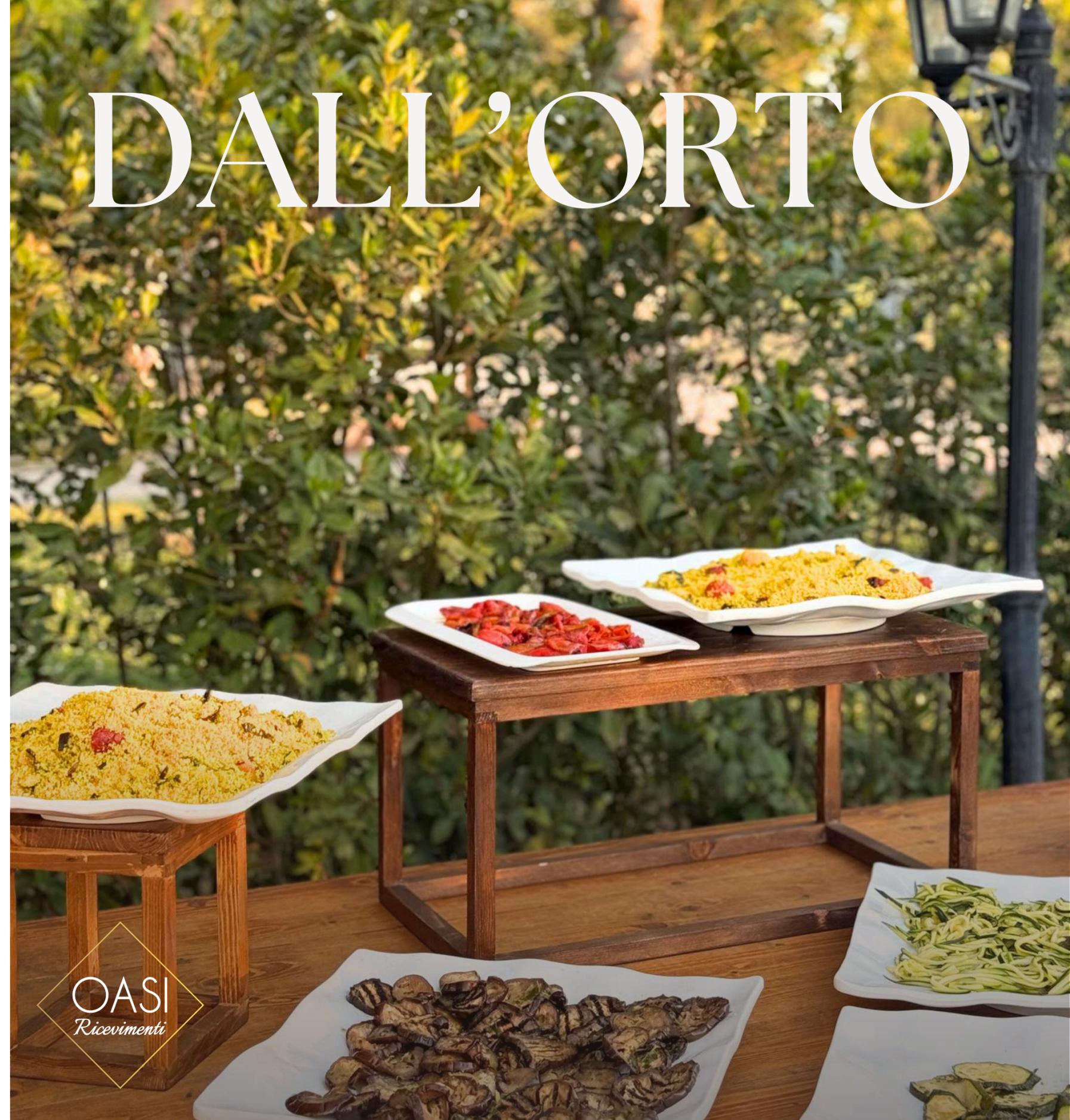
Carpaccio di Zucchine con Dressing al Lime e Menta

Assortimento di sottoli di verdure biologiche  
aromatizzate con spezie del territorio

Cous cous con verdure di stagione

Hummus di ceci al rosmarino

Pinzimonio con crudità di verdure



# TEGAMI & COCCETTI



*Polpettine della Nonna*

*Trippetta Romana al sugo*

*Sautè di cozze con crostini*

*Zuppetta al cocchio di moscardini alla diavola*

*Zuppetta ceci, porcini e tartufo*

OASI  
Ricevimenti

# AL FLAMBÈ

*Showcooking*



Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy

Uovo di quaglia al Tartufo all' occhio di bue

Gamberoni flambati al Grand Marnier

OASI

*Ricevimenti*



OASI  
Ricevimenti

## I PRIMI

Ravioli di Cernia con pomodoro Datterino,  
Zucchine Romane e Mazzancolle

Paccheri alla Carbonara imperiale con Guanciale,  
funghi Porcini e Tartufo nero degli Appennini

## IL SECONDO CON CONTORNO

Guancetta di Manzo brasato al vino rosso e ginepro  
Insalatina di spinaci freschi con noci e Grana

## DALLA CANTINA

Vino bianco

Vino Rosso

# SERVITO

*\*le portate possono essere modificate*

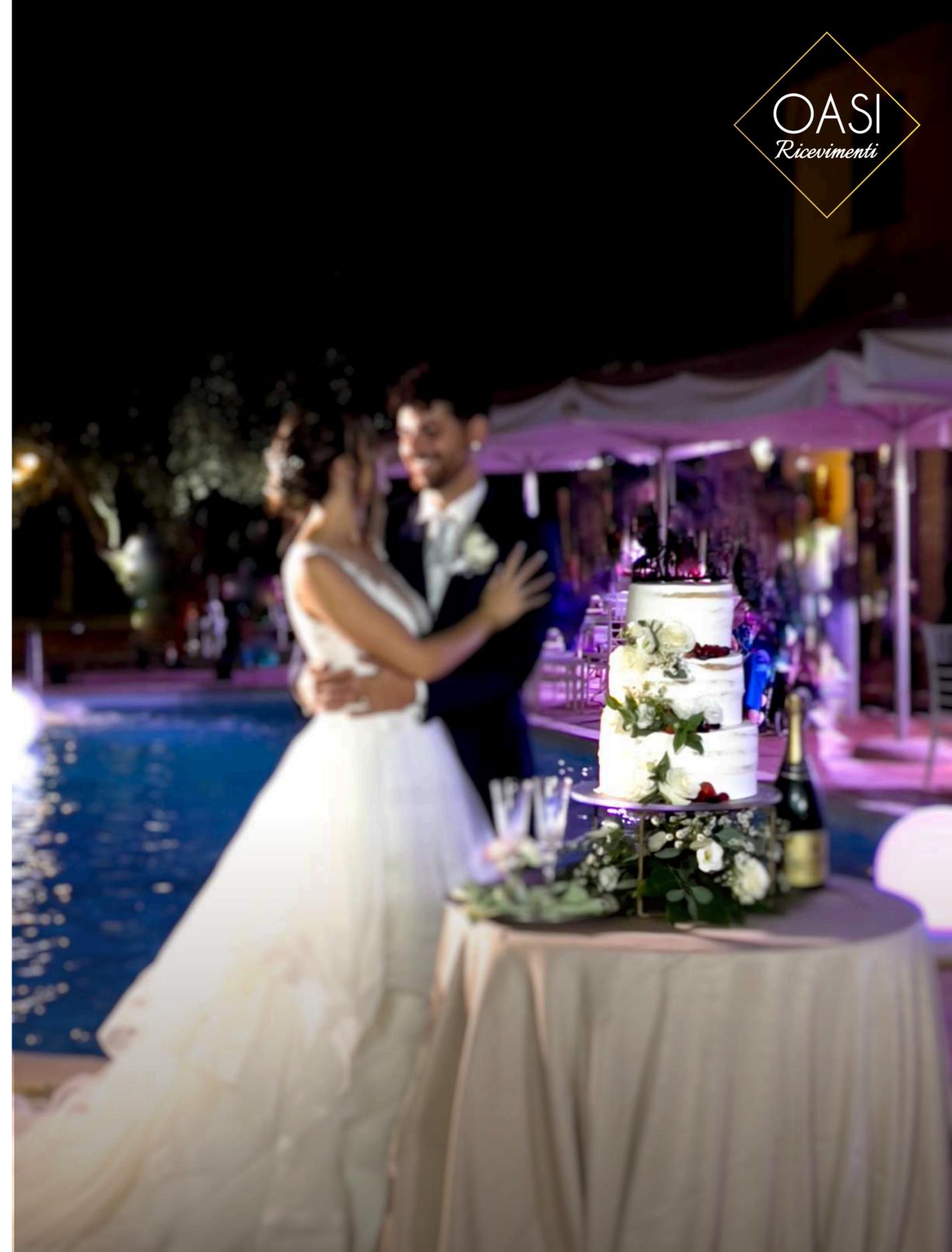


OASI  
*Ricevimenti*



# *Torta Nuziale*

*Naked Cake, Flower Cake, Drip Cake...*





OASI  
Ricevimenti



Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini Sbriciolate vari gusti

Pasticceria Italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

*Angolo Caffè, Amari e Liqueuri*

# *Dolci & Frutta*

# *Confettata*

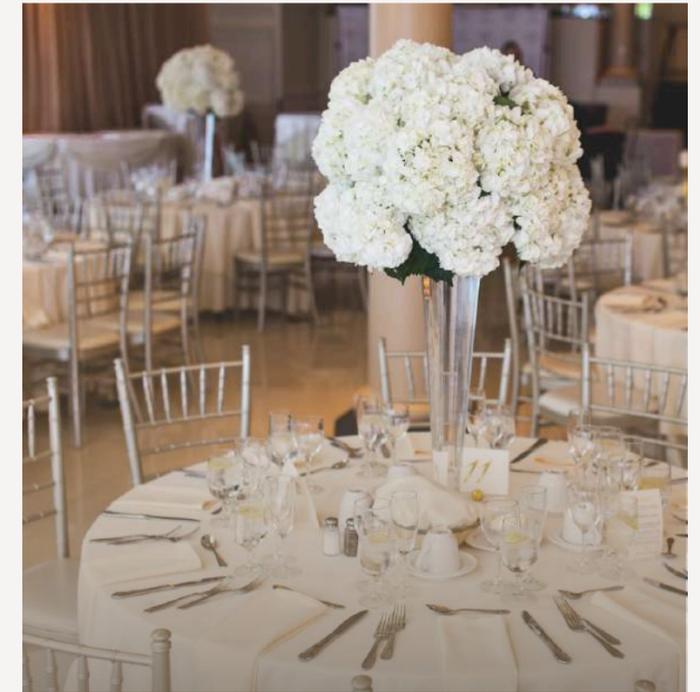


OASI  
Ricevimenti

# *Rum & Sigari*



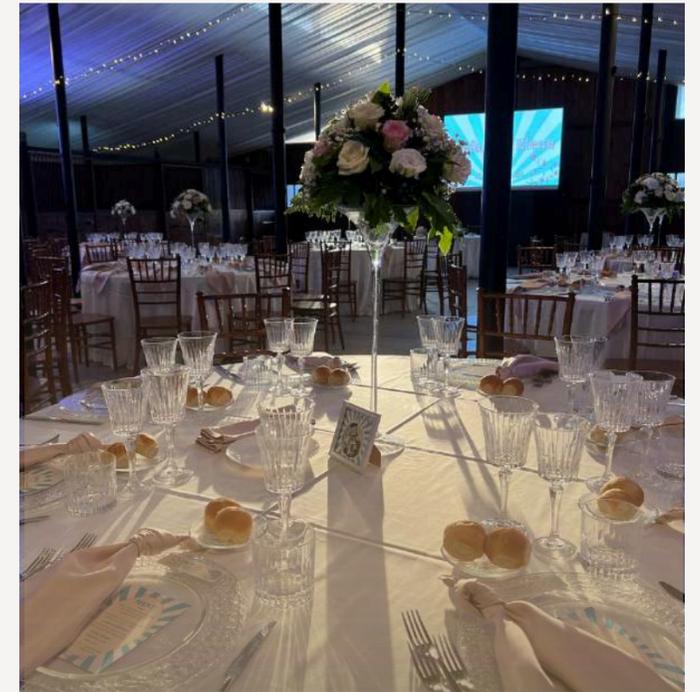
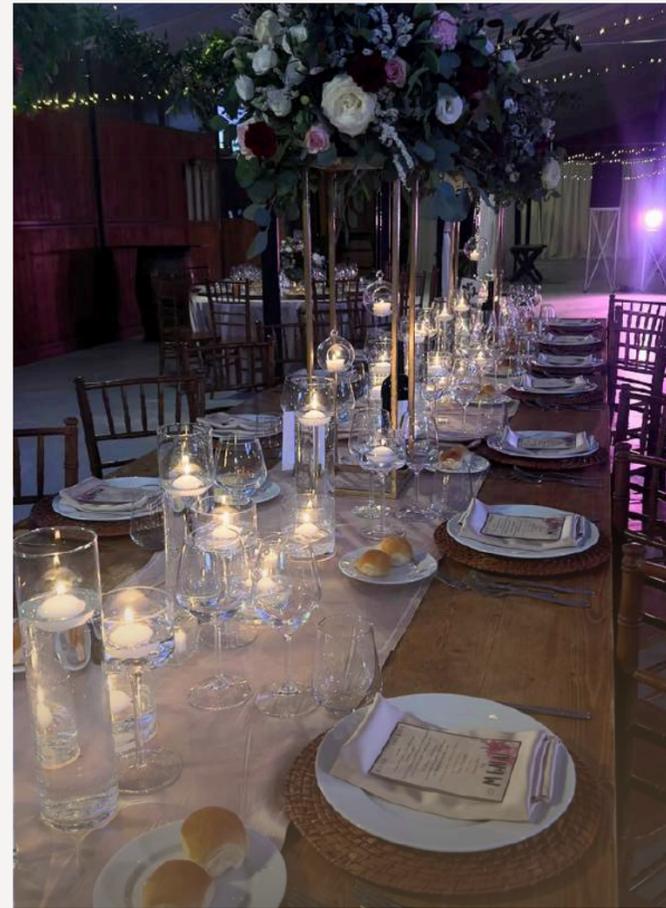
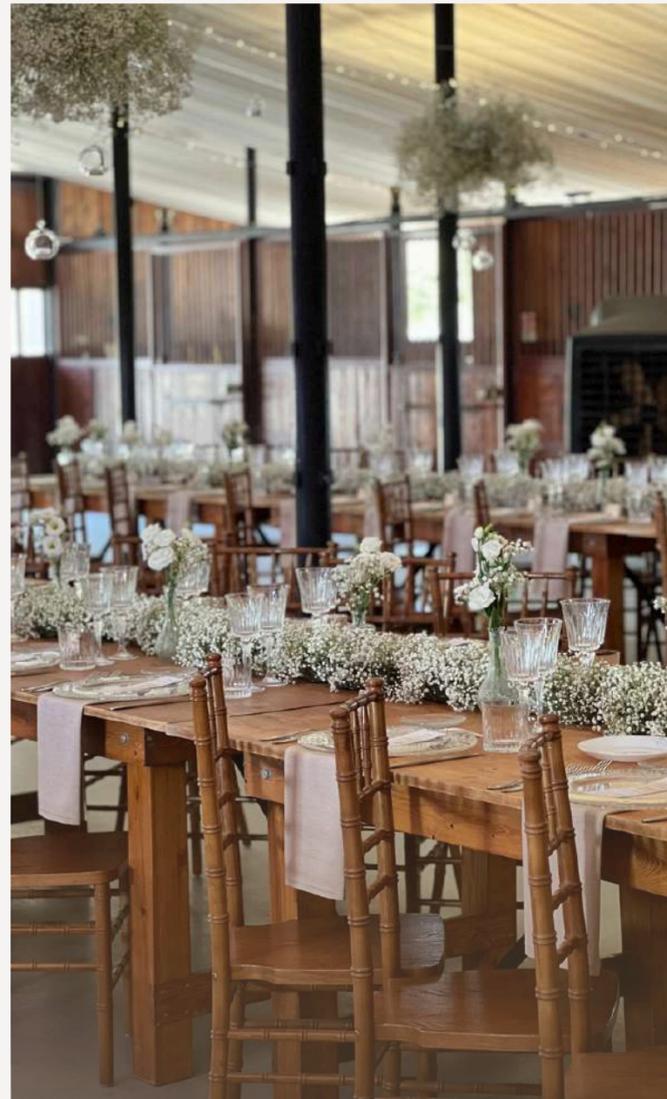
Celebra l'amore con ogni dettaglio, ogni sapore.





# Mise en place

Personalizzate

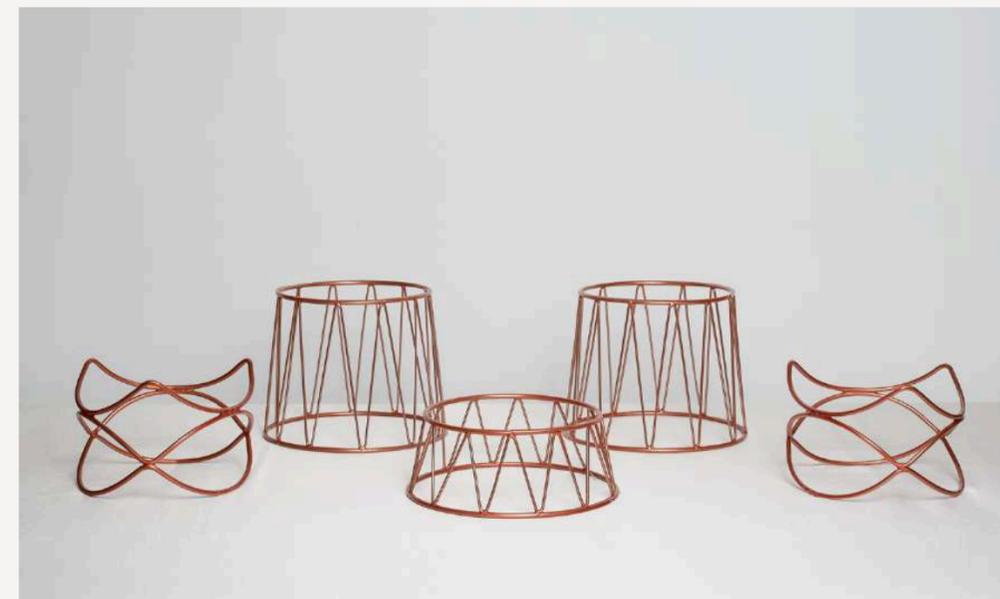


# Mise en place

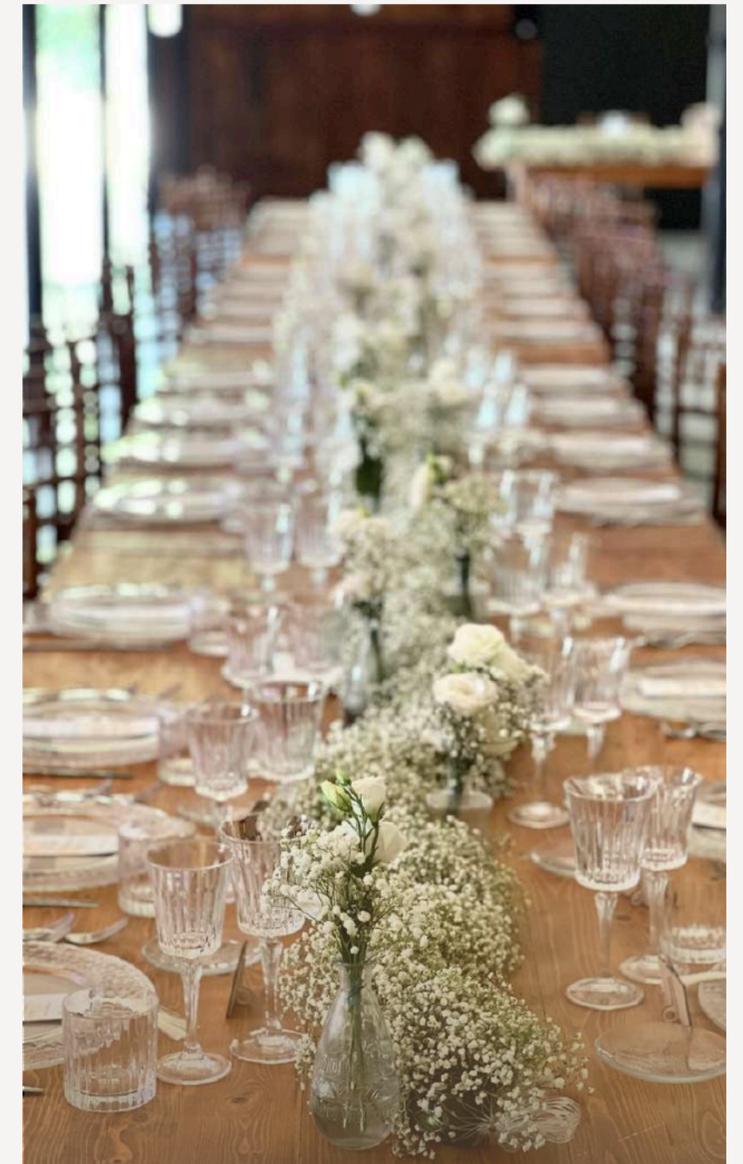
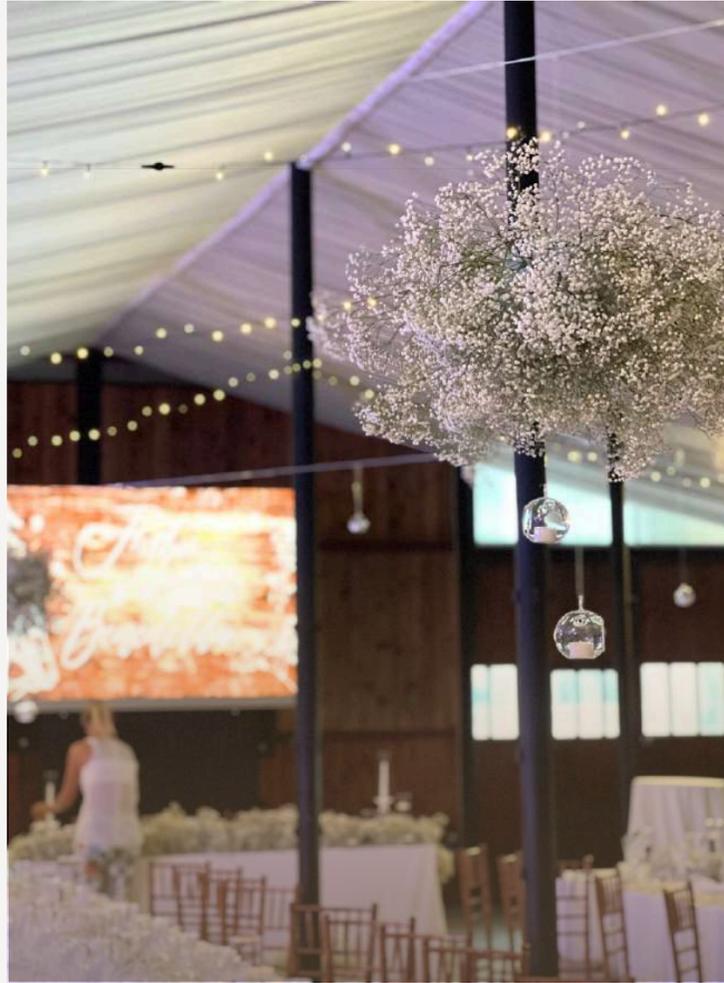
Personalizzate



# Allestimenti Buffet



# Dettagli



# Pacchetto Luxury

Richiedi la nostra offerta Luxury



Dj set con una postazione completa



Wedding stationery (Tableau, menu stampati, segnataavolo, etc.)



Un animatore per bambini (fino a 10 bambini)



4 Fontane luminose



Sottopiatto in cristallo





Scuderie Cicognani



Villa Giovanelli Fogaccia



Casale Tea



Villa nel Parco di Tivoli



Borgo Boncompagni Ludovisi



Villa in Borgo Pineto



Villa Colle Luna



Casina Poggio della Rota



Villa Parco della Vittoria



alcune delle nostre  
**LOCATION**

E' possibile richiedere  
un preventivo personalizzato  
per ogni location



Eventi unici, esperienze indimenticabili.

# SAPORE DI LUSO

"Ogni evento è un'opera d'arte, ogni piatto un'emozione da gustare. Con il nostro catering, trasformiamo i vostri sogni in realtà, rendendo ogni occasione unica, indimenticabile e assolutamente esclusiva."

**Il Team di Oasi Ricevimenti**



# Contatti

— *Oasi*

06 98875854

[www.oasiricevimenti.it](http://www.oasiricevimenti.it)  
[info@oasiricevimenti.it](mailto:info@oasiricevimenti.it)