



Rendi unico il tuo giorno

Menu Smeraldo

Catering

Banqueting

WELCOME



OASI
Ricevimenti

Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Mimosa, Bellini
Virgin Mojito
Succhi di Arancia, Ananas e Ace in caraffa
Coca Cola
Acqua naturale e gassata

SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Delicatezze in sfoglia
e
tartinati
Sfiziosità dello Chef in Finger Food
& Mini Panzerotti



OASI
Ricevimenti

MENU SERVITO

Open bar di Vino bianco e rosso durante la cena

MISE EN PLACE COMPLETA

MENU TERRA

ANTIPASTO IMPIATTATO

Prosciutto Crudo Stagionato

Salamino di Cinta Senese

Soppressa piccante calabria d.o.p.

Bruschettina al pomodoro e origano

Flan di carote

Ovolina di bufala campana

Caciottina alle olive

PRIMI

Pacchero rigato con ragù bianco di scottona
al profumo di bosco

Cappellaccio di carne con crudo di pomodoro,
pesto di basilico e velo di burrata

SECONDO E CONTORNO

Guancetta di Manzo brasata al vino rosso e ginepro
con caponatina di verdure

Composta di frutta fresca

**le portate principali possono essere variate*



MENU MARE



ANTIPASTO IMPIATTATO

- Salmone marinato agli agrumi con salsa yogurt
Insalata di polpo, patate, pachino e olive
Insalata di calamari e gamberi con hummus di ceci

PRIMI

- Ravioli alla cernia con pomodorino pachino,
zucchine romane e mazzancolle
Pacchero rigato con zucchine julienne, battuto di branzino,
bottarga e lime

SECONDO E CONTORNO

- Trancio di salmone in spuma di patate viola
e caponatina di verdure

Composta di frutta fresca

**le portate principali possono essere variate*

**Menù Mare + €5 i.e. a persona*



I PRIMI DI TERRA

Margherite Mascarpone e Noci con crema allo Zafferano, Fiori di Zucca e Pinoli

Ravioli del Plin con brunoise di verdurine croccanti

Risotto ai Funghi Porcini, Guanciale croccante e Tartufo

Carbonara Imperiale con Funghi Porcini, Guanciale croccante e Tartufo

I PRIMI DI MARE

Carnaroli mantecato con bisque di Gamberi Rossi di Mazzara e Arance (aggiunta gambero rosso intero € 4 .i.e. pp)

Calamarata con Ricciola, Zucchine romanesche, Lime e Bottarga di Muggine

Ravioli ripieni di Spigola e Agrumi con guazzetto di Datterini gialli e rossi al Basilico

Chicche di patate con Calamari, Pachino e Pesto leggero di Rucola

Paccheri al ragout di Polpo con Olive Taggiasche e scaglie di Pecorino

I PRIMI VEGETARIANI

Maccheroncino acqua e farina con ragout di verdure

Fusillone con pesto alla Trapanese e scaglie di Cacio Ricotta

Risotto alla Barba rossa con fondura di Gorgonzola dolce e Mandorle

Margherite al Mascarpone e Noci con crema allo Zafferano, Fiori di Zucca e Pinoli

Mezzo pacchero di Gragnano con Datterino giallo, Zucchine romanesche, Stracciata e Basilico fresco

Risotto mantecato al Pecorino romano Buccia nera con Pere candite e Limone di Amalfi

Alternative primi piatti



I SECONDI DI TERRA

Punta di petto di Vitella alla Fornara con verdure arrosto

Filetto di Cinta senese con salsa ai frutti di bosco e Patate arrosto

Manzetto brasato al Chianti Gallo Nero con sformatino di Patate Funghi Porcini

Faraona ripiena al Radicchio e Prugne con Patate novelle

Petto d'Anatra all'arancia con Pomme duchesse

I SECONDI DI MARE

Filetto di Salmone in crosta di Agrumi ed erbe con caponatina alla Siciliana

Filetto di Orata in crosta di Zucchine con Scarola ripassata (aggiunta Gamberoni arrosto 2pz €3,50 i.e. pp)

Turbante di Rombo con coda di Mazzancolla con flan di Spinaci e Carote

Millefoglie di pesce Spada e Melanzane con Provolone affumicata

I SECONDI VEGETARIANI

Bistecca di Sedanorapa arrosto

Seitan alla Cacciatora

Alternative secondi piatti



Torta

Cream tart, Millefoglie, Mimosa, Profitterol

Bollicine per il brindisi finale

ANGOLO CAFFÈ & AMARI



OASI
Ricevimenti

Mise en place

Personalizzate



Servizi extra



Fontane luminose
n 2 €100,00 i.e.
n 4 €150,00 i.e.



Fontana di cioccolato con frutta
fino a 50 ospiti €250,00 i.e.
(pax extra €5,00 i.e.)



Servizio fotografico
€ 200,00 i.e.
Servizio Video
€250,00 i.e.



Caricature live
a partire da €350,00 i.e.



Torta a piani con decorazione personalizzata
€ 100,00 i.e.



buffet di dolci
€ 5,00 i.e. per persona