



Rendi unico il tuo giorno
Menu Wedding

Catering

Banqueting



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.



WELCOME

OASI
Ricevimenti

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

SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Macarons salati con spuma di robiola e
salmone al lime
Mini maritozzi farciti
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



OASI
Ricevimenti

BUFFET ANTIPASTI

IL BAR



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



LA FRIGGITORIA

OASI
Ricevimenti

Melanzane, zucchine e peperoni in tempura

Selezione di Supplì: Amatriciana, cacio e pepe,
‘nduja

Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di Lattarini

Trancetti di Baccalà

Zeppole di Bianchetti



Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa con salsa allo Yogurt

Polpo rosticciato con pomodorini, olive nere di Gaeta e patate

Carpaccio di pesce spada marinato all'orientale

Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi

Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure mediterranee

Insalatina di Calamari alla Catalana



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

Burratine di Bufala con pomodorino confit Bio

Caciottine Toscane alle Vinacce, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana

*Tutti i Formaggi vengono accompagnati da Miele di Castagno,
Millesimi e confettura di Fichi e Mirtilli*

DAL NORCINO



Taglio del Prosciutto Crudo Stagionato alla morsa

Tranci di focaccia bianca al rosmarino e Olio Evo

Salamino di Cinta Senese

Soppressa piccante Calabria d.o.p.

Lonzino stagionato artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP

Salsicciette artigianali al coltello



IL FORNO



Focaccione alle Patate con Rosmarino e cristalli di Sale

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

Sformatino di Carote e Zenzero

Assortimento di sottoli di verdure biologiche
aromatizzate con spezie del territorio

Cous cous con verdure di stagione

Hummus di ceci al rosmarino

Pinzimonio con crudité di verdure



TEGAMI & COCCETTI



OASI
Ricevimenti

Polpettine della Nonna

Trippetta Romana al sugo

Sautè di cozze con crostini

Zuppetta al cocci di moscardini alla diavola

Zuppetta ceci, porcini e tartufo

AL FLAMBÈ

Showcooking



Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy

Uovo di quaglia al Tartufo all' occhio di bue

Gamberoni flambati al Grand Marnier



SERVITO

I PRIMI

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

Paccheri di Gragnano al ragout bianco di Scottona profumato alla Menta con lamelle di Mandorle croccanti

IL SECONDO CON CONTORNO

Filetto di Cinta Senese con salsa ai frutti di bosco
Patate arrosto

DALLA CANTINA

Pinot Grigio o Sauvignon - Cantina Sartori
Bardolino o Valpolicella - Cantina Sartori

*le portate possono essere modificate

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 Nuziale

Naked Cake, Flower Cake, Drip Cake...







Mousse al cioccolato fondente

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù al Caffè

Pasticceria Italiana

Cannoli di sfoglia alle creme

Mini bignè farciti

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

Angolo Caffè, Amari e Liquori

Dolci
&
Frutta

OASI
Ricevimenti

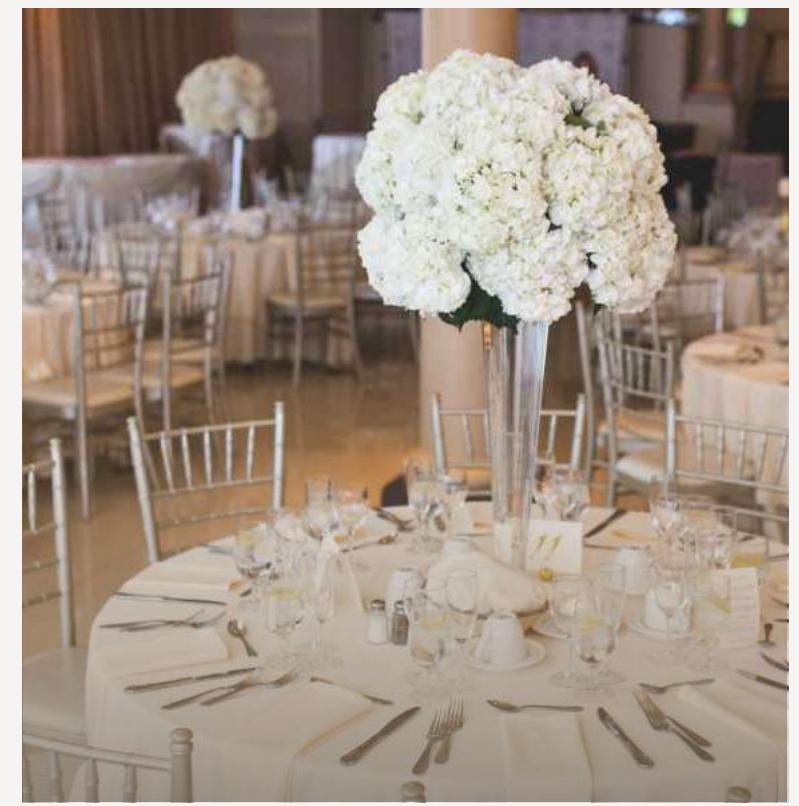
Confettata



Rum & Sígarí

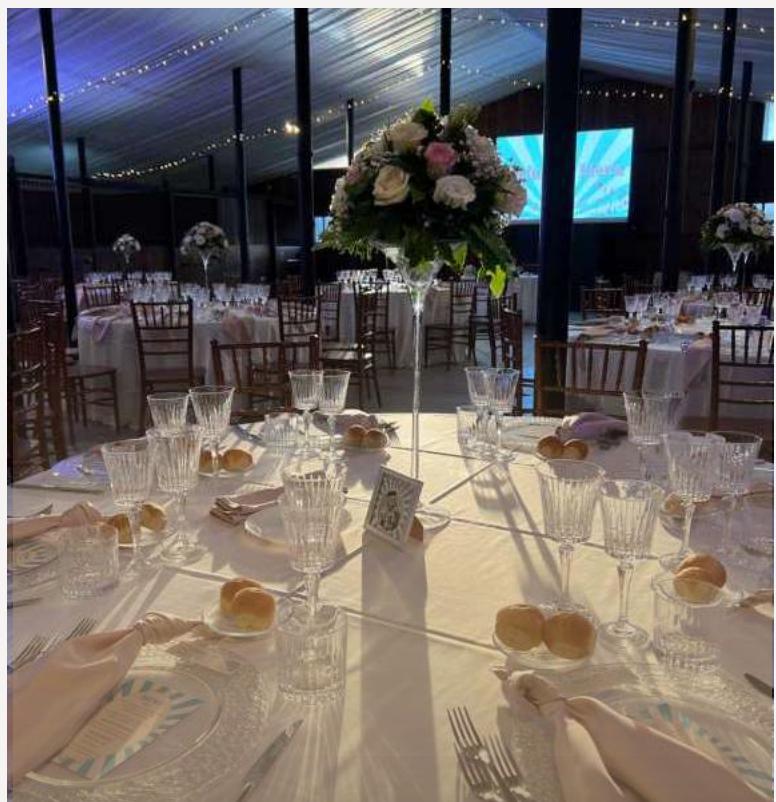
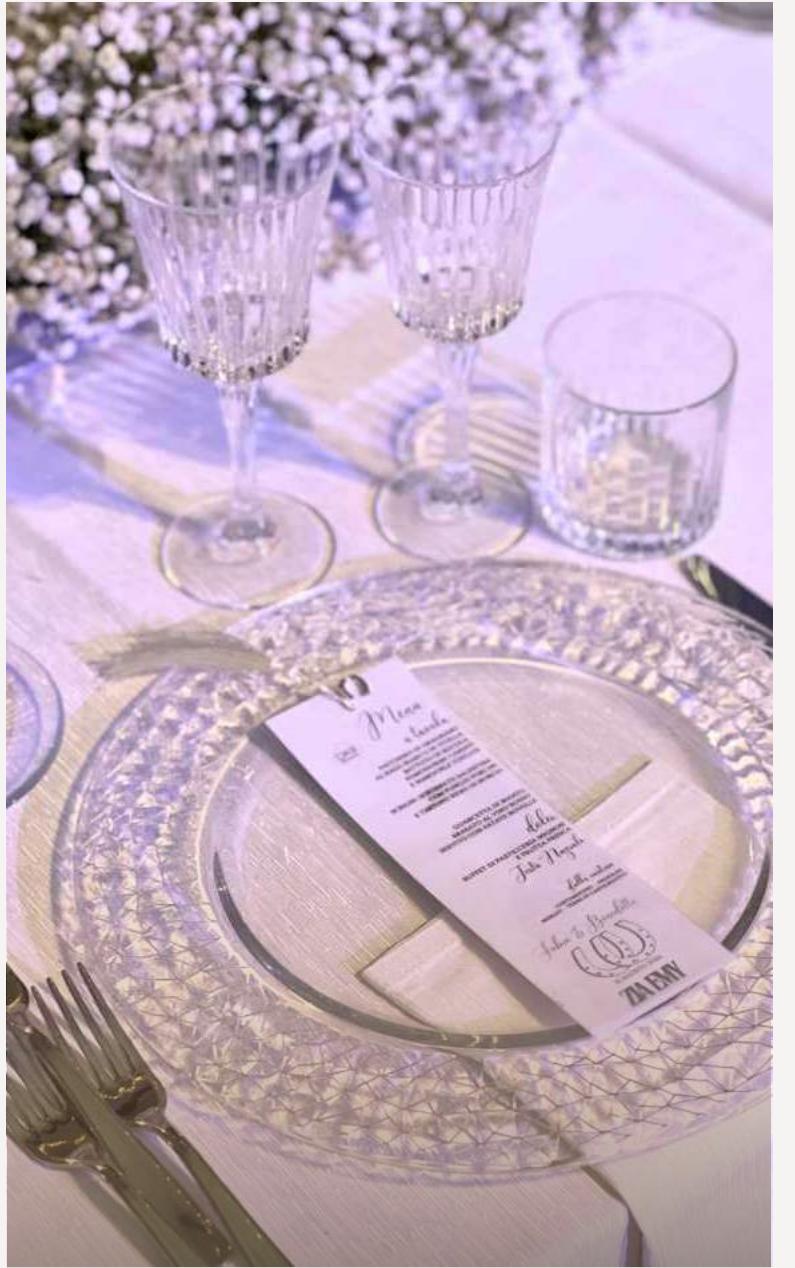


Celebra l'amore con ogni dettaglio, ogni sapore.



Mise en place

Personalizzate



Mise en place

Personalizzate

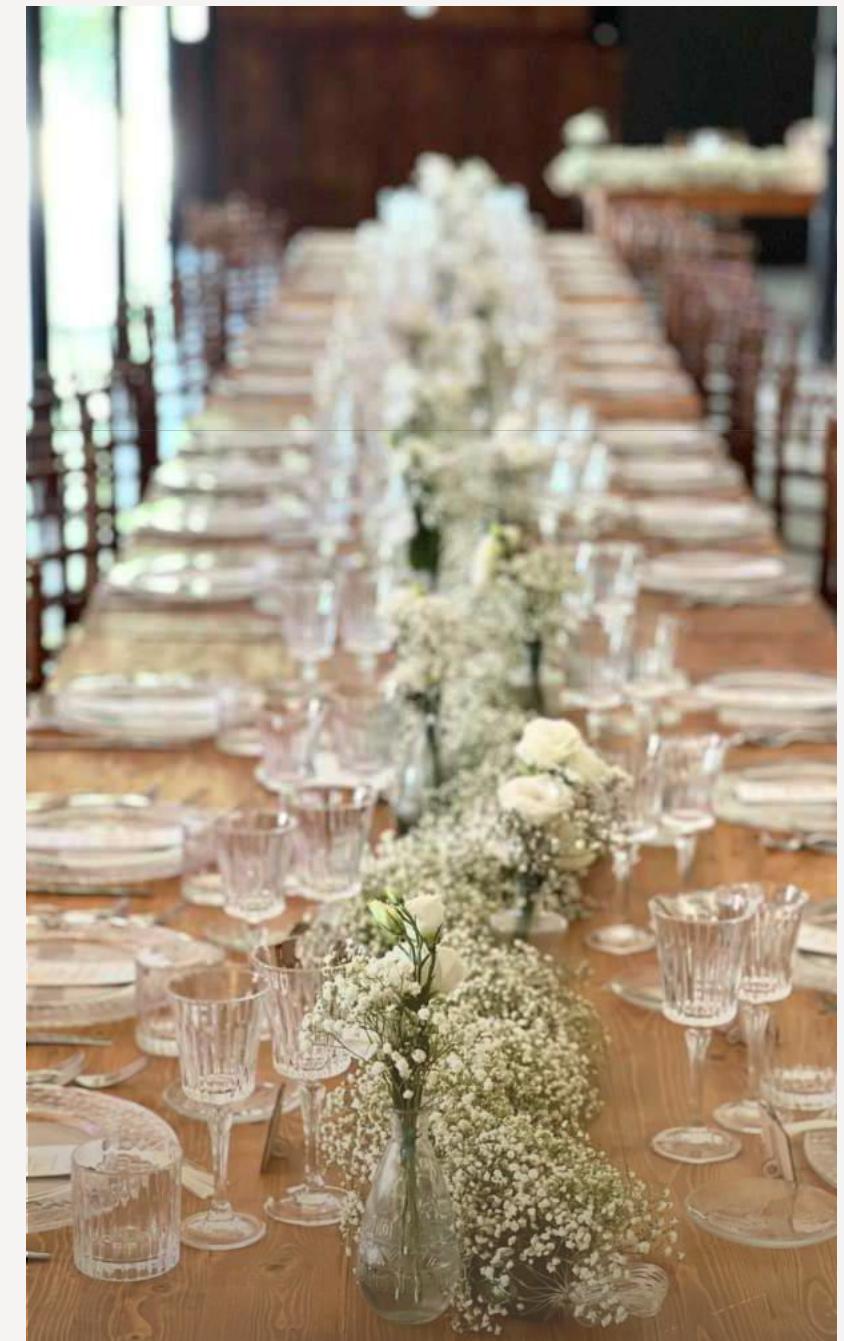
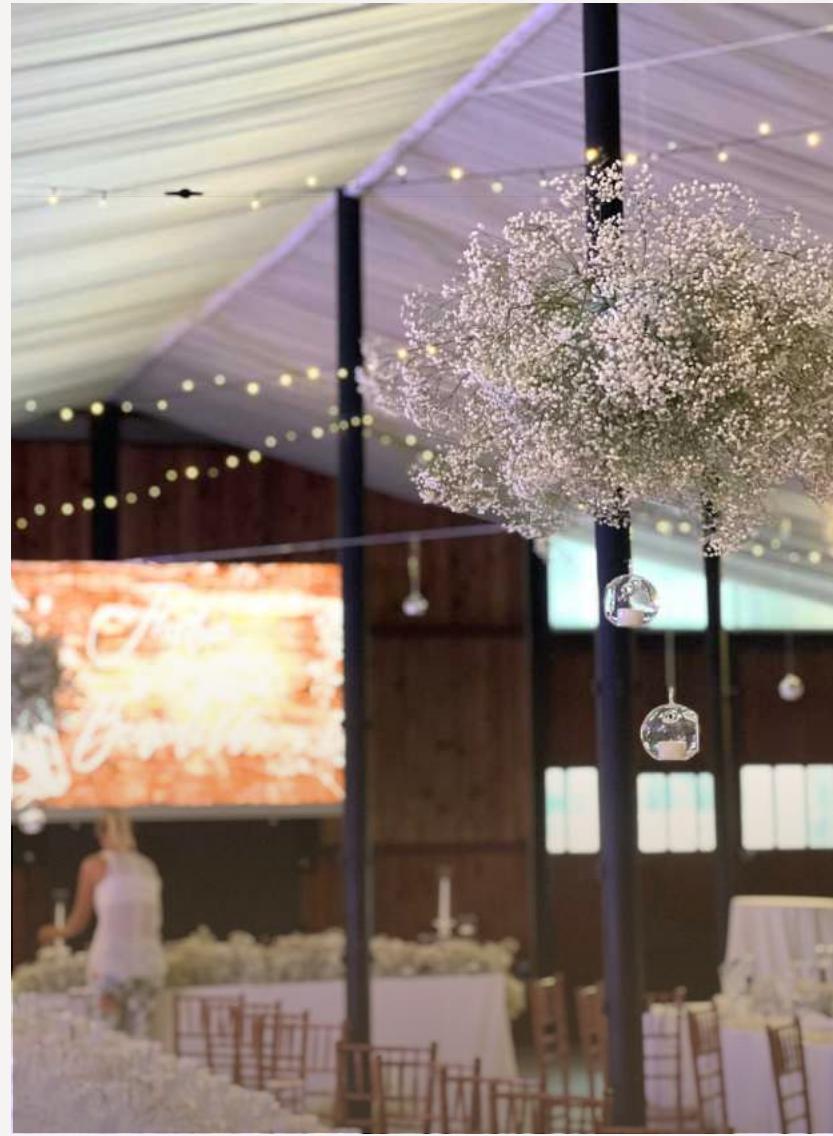


Allestimenti Buffet

OASI
Ricevimenti



Dettagli



Pacchetto Luxury

Dj set con una postazione completa



Un animatore per bambini (fino a 10 bambini)



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



4 Fontane luminose



Richiedi la nostra offerta Luxury



Sottopiatto in cristallo





Eventi unici, esperienze indimenticabili.
SAPORE DI LUSSO

"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
info@oasiricevimenti.it