

# 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

€ 12,00 p.p. + IVA 10%

## "AFTERNOON"

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

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

€ 12,00 p.p. + Iva 10%

### "DOLCE E SALATA"

Biscotteria e frolle

Ciambelline allo zucchero

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

€ 15,00 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

€ 12,00 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

€ 15,00 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”

Bocconcini di pizza di nostra produzione  
Focaccine all'olio farcite  
Crocante 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 PnGroup  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata

€ 18,00 p.p. + 10% Iva

## “EXECUTIVE”

Bocconcini di pizza margherita  
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 PnGroup  
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

Carpaccio di carne salada con scaglie di Monte27 e mandorle tostate

Culatella dei colli parmensi con mozzarelline all'origano e cereali

Ventaglio di pancetta coppata con giardiniera artigianale

Finissima di vitello al punto rosa, salsa tonnata e misticanza

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

Sfoglia con cuore di ricotta, pesto leggero e condimento mediterraneo

Tortino alle verdure su fonduta delicata e glassa al balsamico

+ € 3,00 Flan di baccalà sulla sua crema al pomodoro secco, mandorle e gocce di basilico

+ € 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 cacio e pepe con chips di carciofi

Risotto al Franciacorta brut con tartare di verdure

Fusilli di pasta fresca con ragù di carne e funghi trifolati

Paccheri di pasta fresca con salsa di pomodoro, guanciale e ricotta salata Chicche di patate con pesto alla genovese

Raviolo di carne alla bresciana, burro fuso e salvia

Quadrotti di pasta fresca alle erbe a loro brunoise

## Secondi piatti

Roast beef con rucola e grana

Lonza di maialino cotto a bassa temperatura con tris di verdure

Morbido di manzo, salsa gremolata e polenta bramata

Fondente di vitello con il suo fondo, purea di patate ed emulsione al prezzemolo

Filetto di branzino in crosta di erbe aromatiche su salsa di pomodorini, olive e capperi

Pesce spada gratinato al pomodoro dry su vellutata di piselli

### Dessert

Torta Chantilly alla vaniglia con polvere di frutti rossi

Semifreddo alla nocciola con salsa al caramello

Crostata di farina integrale con marmellata ai mirtilli e la sua riduzione

Torta truciolata scura con fonduta di cioccolato bianco

+ € 3,00 Macedonia di frutta fresca

+ € 3,00 Zuppetta di frutti di bosco con gelato alla vaniglia Madagascar

### WORKING LUNCH

- La scelta di 2 portate + dessert

€ 31,00 p.p. + Iva 10%

### WORKING DINNER

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

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

**caffè, acqua, vino bianco e rosso selezione PnGroup**

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 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 erbette  
Roastbeef al punto rosa con rucola e scaglie di grana  
Lombo leggermente affumicato con finocchietto marinato  
Insalata ai cinque cereali con mix di verdure  
Giardiniera artigianale

Risotto profumato al rosmarino  
Mezze penne con salsa di pomodoro e ricotta e stagionata

Chantilly classica

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

Caffè

Standing € 30,00 p.p. + Iva 10%

Con posti a sedere € 36,00 p.p. +Iva 10%

### Proposta A2

Pane di nostra produzione  
Focaccine all'olio farcite  
Culatella dei colli parmensi e bocconcino fior di latte  
Noci di Grana  
Olive all'ascolana  
Prosciutto di Praga affumicato, carciofi e scaglie di stagionato  
Tacchinella al punto rosa con insalatina, olive e capperi  
Cous cous all'orientale  
Tricolore di verdure cotte

Risotto al Franciacorta con scaglie di stagionato  
Gnocchetti di patate alla bolognese

Truciolata al cioccolato bianco

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

Caffè

Standing € 30,00 p.p. + Iva 10%

Con posti a sedere € 36,00 p.p. +Iva 10%

# Buffet

---

## Buffet seduti / in piedi - Minimo 25 pax

### Proposta A3

Pane di nostra produzione  
Quadrotti di pizza  
Coppa nostrana del Salumificio Franciacorta  
Gorgonzola al cucchiaio con gherigli di noci  
Frittelle di pomodoro e mozzarella  
Vitello rosato con crema di tonno e condimento mediterraneo  
Caprese scomposta profumata al basilico  
Duetto di riso con legumi al vapore  
Verdure alla griglia

Risotto alla formaggella con crema di erbe aromatiche  
Pennette di semola gratinate alla amatriciana

Torta chantilly con vaniglia e cioccolato

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

Caffè

Standing € 30,00 p.p. + Iva 10%

Con posti a sedere € 36,00 p.p. + Iva 10%

### Proposta B

Pane assortito  
Pizza di nostra produzione  
Insalata alla greca  
Tacchinella cotta a bassa temperatura con julienne di carote e zucchine  
Carpaccio di carne rosata con misticanza e pomodorini  
Coppa nostrana  
Salame Franciacorta  
Arancini di riso mignon  
Grana Padano in bellavista con gherigli di noci  
Insalata di riso integrale, legumi e semi di girasole  
Formaggella di montagna e confettura di frutta  
Verdure alla griglia  
Casarecce di grano duro con ragù di carne e salsa di pomodorini  
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 p.p. + Iva 10%

Con posti a sedere € 41,00 p.p. + Iva 10%

# Buffet

---

## Buffet seduti / in piedi - Minimo 25 pax

### Proposta C

Pane di nostra produzione

Bocconcini di focaccia farcita

Sfogliatine assortite

Bresaola della Valtellina con rucola e grana scagliato  
Prosciutto di Praga affumicato con condimento mediterraneo

Culatella dei colli parmensi

Salame del salumificio Franciacorta

Frittelle alla pizzaiola

Gorgonzola DOP con bruschette aromatizzate  
Verdure in pastella

Selezione di formaggi con confetture

Insalata di farro vegetariana

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati

Risotto con dadolata di verdure

Fazzoletti di crespelle alle erbe con fonduta alla formaggella nostrana

Tagliata alla Robespierre ricetta 1984 con patate rustiche

Torta Saint Honire

Vino bianco e rosso Curtefranca selezione PnGroup

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Caffè

Standing € 41,00 p.p + Iva 10%

Con posti a sedere € 47.00 p.p +Iva 10%

### Corner green da integrare al buffet

Insalata valeriana, Insalata mista, patate al forno, pomodori, finocchi, olive, mais, verdure cotte

+ € 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 (a passaggio su richiesta)

Crostini agli aromi con salmone affumicato e mousse leggera  
Pepite di merluzzo in tempura con salsa tartara  
Jalapeno piccante in pastella al carbone vegetale con salsa yogurt

### Portate principali a buffet

Risotto alla formaggella del Lago d'Iseo con porcini trifolati  
Paccheri di grano duro mantecato ai tre pomodori e scaglie di Grana

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 p.p. + Iva10%  
Con sedute e mep € 55,00 p.p. +Iva 10%

### Frutta fresca tagliata

+ € 8,00 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 (a passaggio su richiesta)

Crostini agli aromi con salmone affumicato e mousse leggera  
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 e salvia

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 p.p + Iva 10%  
Con sedute e mep € 60,00 p.p +Iva 10%

### Frutta fresca tagliata

+ € 8,00 p. p. + Iva 10%

# Cena di gala

---

## **Aperitivo di Benvenuto a buffet**

Selezione di pane e grissini artigianali  
Pizza gourmet con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana  
Focaccia farcita  
Cornetti di verdure in tempura  
Trecce di sfoglia alla paprika  
Scaglie di Grana  
Olive verdi aromatizzate e piccanti  
Salame Franciacorta  
Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco  
Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Sfere di gamberi e zucchine su salsa guacamole

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

## **MENÙ 1**

Arista con finocchio marinato, rucola e scaglie di Grana  
Scrigno di sfoglia al sesamo

Risotto alla formaggella di montagna con crumble di erbe aromatiche  
Fusilli al ferretto con ragù dell'aia e filangè di verdure

Morbido di manzo con riduzione al Curtefranca Doc e cialda di polenta

Torta meringata con coulis di frutti rossi

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  
Pizza gourmet con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana  
Focaccia farcita  
Cornetti di verdure in tempura  
Trecce di sfoglia alla paprika  
Scaglie di Grana  
Olive verdi aromatizzate e piccanti  
Salame Franciacorta  
Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco  
Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Sfere di gamberi e zucchine su salsa guacamole

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

## **MENÙ 2**

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

Risotto al basilico, fiocchi di pomodoro e burrata  
Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale

Tagliata alla Robespierre con patate arrosto

Torta chantilly con fonduta ai tre cioccolati

Caffè

## **Dalla Cantina**

Vini bianchi e rossi Selezione PINGroup  
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  
Pizza gourmet con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana  
Focaccia farcita  
Cornetti di verdure in tempura  
Trecce di sfoglia alla paprika  
Scaglie di Grana  
Olive verdi aromatizzate e piccanti  
Salame Franciacorta  
Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco  
Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse  
Sfere di gamberi e zucchine su salsa guacamole

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

## **MENÙ 3**

Calamario in crosta di aromi, verdure e cremoso profumato agli agrumi

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

Filetto di salmone in cupola di sfoglia, salsa al timo e paprika affumicata

Sorbetto

Fondente di vitello ai due pepi, soffice di panais e olio alle erbe

Semifreddo al caramello salato, salsa mou e arachidi tostate

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