



Book  
Menù  
e servizi

# Book Menù

Welcome / Coffee Break

Coffee Station

Cocktail

Working Lunch / Dinner

Buffet

Cena di Gala

Buffet di Gala

American Bar

Servizi inclusi

Servizi a richiesta

# Welcome / Coffee Break

## Morning

12,00 € a persona + IVA 10%

Biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Cornetto sfogliato al burro\* (1,3,6,7,8,10,11,13)  
Girella con crema cotta e uvetta\* (1,3,6,7,8)  
Ciambelline allo zucchero\* (1,3,6,7,8,10)  
Cubi di lievitato al cioccolato\* (1,3,6,7,8,10)

Selezione di succhi di frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
Thè, latte (7)

## Afternoon

12,00 € a persona + IVA 10%

Biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Mini bon bon alla crema\* (1,3,6,7,8,10)  
Donut glassati al cacao\* (1,3,6,7,8)  
Sfoglia bicolore al lampone\* (1,3,6,7,8,10,11,13)  
Trancetti di crostata all'albicocca\* (1,3,5,6,7,8)

Selezione di succhi di frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
Thè, latte (7)

Il coffee break verrà allestito negli spazi disponibili a discrezione della struttura. Servizio massimo di '30 minuti dall'orario concordato, eventuali variazioni di orario da comunicare anticipatamente. Slittamenti o estensioni di orario saranno soggetti a quotazione.

## Welcome / Coffee Break

### Dolce e salata

15,00 € a persona + IVA 10%

Biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Mini ciambelline al cioccolato\* (1,3,6,7,8)  
Rondò di sfoglia ai frutti rossi\* (1,3,6,7,8,10,11,13)  
Crostatata alla marmellata\* (1,3,5,6,7,8)  
Piccoli club sandwich (1,3,6,7,12)  
Sfogliatine salate\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Focaccine farcite\* (1,3,7)  
Bocconcini di pizza\* (1,3,7)

Selezione di succhi di frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè americano  
Caffè espresso  
Thè, latte (7)

### Wellness

18,00 € a persona + IVA 10%

Biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Croissant vegano con impasto all'ortica e miele\* (1,3,6,7,8,11)  
Nuvola di pan di spagna al cacao\* (1,3,6,7,8,10)  
Crostatata integrale con confettura di mirtilli\* (1,3,6,7,8,12)  
Yogurt e granola parfait (1,6,7,8)  
Tramezzini multi-cereali imbottiti (1,3,6,7,12)  
Cialda croccante, spuma di avocado e fili di peperoncino (1,3,6,7,9,10,11,12)

Centrifughe di frutta e verdura in caraffa  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Caffè espresso, Caffè americano  
Selezione di The e Infusi  
Latte scremato (7), Latte di soia (6), Latte senza lattosio

### Extra con supplemento

+5,00 € + IVA 10%

Frutta fresca tagliata

Il coffee break verrà allestito negli spazi disponibili a discrezione della struttura. 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 (half day)

12,00 € a persona + IVA 10%

Caffè espresso  
Selezione di succhi di frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Assortimento di biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Crostatà all'albicocca\* (1,3,6,7,8)  
Ciambelline glassate al cacao\* (1,3,6,7,8)

### Executive (half day)

15,00 € a persona + IVA 10%

Caffè espresso  
Selezione di succhi di frutta  
Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Assortimento di biscotteria e frolle (1,3,6,7,8)  
Mini muffin bicolore\* (1,3,6,7,8,11)  
Focaccine farcite\* (1,3,7)  
Bocconcini di pizza\* (1,3,7)

### Extra con supplemento

+5,00 € + IVA 10%

Frutta fresca tagliata

La coffee station verrà allestita all'interno della sala o in spazi disponibili a discrezione della struttura  
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

### Aperitivo Basic

18,00 € a persona + IVA 10%

Pizza di nostra produzione\*<sup>(1,3,7)</sup>  
Focaccine all'olio farcite\*<sup>(1,3,7)</sup>  
Croccante di tarallo con spuma di latteria <sup>(1,6,7,10,11,12)</sup>  
Sfogliatine miste\* <sup>(1,3,6,7,8,10,13)</sup>  
Olive verdi aromatizzate piccanti <sup>(12)</sup>  
Scaglie di grana <sup>(3,7)</sup>  
Salame Franciacorta al coltello  
Frittelle all'origano\* <sup>(1,2,3,4,6,7,8,9,10)</sup>  
Olive ascolane\* <sup>(1,3,4,6,7,9,10)</sup>

Spumante Brut selezione PNG <sup>(12)</sup>  
Cocktail analcolico alla frutta, acqua minerale trattata naturale e gassata

### Aperitivo Executive

26,00 € a persona + IVA 10%

Bocconcini di pizza margherita\* <sup>(1,3,7)</sup>  
Focaccine imbottite\* <sup>(1,3,7)</sup>  
Crostone rustico, pancetta nostrana e marmellata di cipolle <sup>(1,12)</sup>  
Sfogliatine assortite\* <sup>(1,3,6,7,8,10,13)</sup>  
Olive verdi aromatizzate piccanti <sup>(12)</sup>  
Noci di grana <sup>(3,7)</sup>  
Frittelle di mozzarella e pomodoro con la sua salsa\* <sup>(1,2,3,4,6,7,8,9,10)</sup>  
Olive all'ascolana\* <sup>(1,3,4,6,7,9,10)</sup>  
Tarallino artigianale con mousse delicata <sup>(1,6,7,10,11,12)</sup>  
Selezione di formaggi e confetture <sup>(7)</sup>  
Salame Franciacorta al coltello  
Culatella dei colli parmensi  
Doratine di speck e provolone\* con salsa bbq <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)</sup>  
Pane di nostra produzione\* <sup>(1,12)</sup>

Spumante Brut selezione PNG <sup>(12)</sup>  
Cocktail analcolico alla frutta, acqua minerale trattata naturale e gassata

L'aperitivo verrà allestito nell'area bar del hotel o in spazi disponibili a discrezione della struttura.  
Servizio massimo di '30 minuti 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 ore 14:00 e dalle 19:00 in poi.**

# Working Lunch / Dinner servito

## Working lunch

31,00 € a persona + IVA 10%

Due portate + un dessert

## Working dinner

43,00 € a persona + IVA 10%

Tre portate + un dessert o frutta

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.

### ANTIPASTI

- Petto di tacchino\* cotto a bassa temperatura, maionese alla zucca\*, rucola e noci (3,7,8,10,12)
- Lombo leggermente affumicato al legno di faggio, mele agrodolci e nocciole (7,8,12)
- Tortino dell'orto\*, fonduta delicata e olive tostate (3,6,7,12)
- Culatella dei colli parmensi con mozzarelline all'origano e crostino ai cereali (1,3,6,7)
- Ventaglio di pancetta coppata della Franciacorta con giardiniera artigianale (9,12)
- Finissima di vitello al punto rosa, emulsione tonnata e misticanza (3,4,7,10,12)
- Sfoglia\* con cuore di ricotta, crema al basilico e chips di datterini (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)
- + €3,00 - Flan di baccalà su crema al pomodoro secco, mandorle e olio aromatico (2,3,4,7,8,12,14)
- + €3,00 - Marlin marinato\* con mousse all'erba cipollina e cialda integrale (1,3,4,6,7)
- + €3,00 - Carpaccio di salmone affumicato\* con burro salato e veletta croccante (1,3,4,6,7)

### PRIMI

- Risotto cacio, pepe rosa e lime (3,6,7,9,12)
- Raviolo di carne alla bresciana, burro fuso e salvia\* (1,3,6,7,8,10,12,13)
- Fusilli di pasta fresca con ragù di cortile e funghi trifolati\* (1,3,6,7,9,10,12)
- Paccheri mantecati al pomodoro, guanciale e ricotta salata (1,3,6,7,9,10,12)
- Risotto al Franciacorta con crumble alle erbe (3,6,7,9,12)
- Chicche di patate con pesto alla genovese (1,3,7,8)
- Quadrotti di pasta fresca alle erbe con brunoise di verdure\* (1,3,6,7,8,10,12,13)

### SECONDI

- Morbido di manzo\* alla rovatense con polenta bramata (1,3,4,6,7,8,9,10,11)
- Fondente di vitello\*, salsa bordolese e purea di patate (6,7,9,12)
- Roastbeef con rucola e grana (3,6,7,9,12)
- Lonza di maialino arrosto con verdure saltate (1,9,10)
- Millefoglie di melanzane alla parmigiana con biscotto al basilico (1,3,7)
- Trancetto di salmone\* confit, julienne bicolore e vellutata allo zafferano (4,6,7,9,12)
- Pesce spada\* con cuore di asparagi, riduzione al burro bianco e pestato mediterraneo (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

### DESSERT

- Torta Chantilly alla vaniglia\* con polvere di frutti rossi (1,2,3,5,6,7,8,12)
- Semifreddo alla nocciola\* con riduzione al caramello (1,3,6,7,8)
- Torta di mele tiepida con crema inglese\* (1,3,5,6,7,8,10)
- Crostata di farina integrale con confettura di mirtilli\* e la loro coulis (1,3,6,7,8,12)
- Perla di frutta ghiacciata (limone/ pesca/mela verde)
- + €3,00 Macedonia al naturale
- + €3,00 Frutti rossi poché con gelato alla vaniglia del Madagascar\* (3,5,6,7,8)

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

in piedi, minimo 25 persone

## Proposta A1

standing 30,00 € a persona + IVA 10%

Panificati di nostra produzione\* (1,12)  
Degustazione di focacce baresi artigianali (1,8,9,12,13)  
Trancetti di pizza\* (1,3,7)  
Crocante di pane, pancetta nostrana e composta di cipolle rosse (1,12)  
Formaggella di montagna con marmellata (7)  
Salame Franciacorta al coltello  
Frittelline all'origano\* (1,2,3,4,6,7,8,9,10)  
Muffin salati (3,7)  
Vaporata ai cinque cereali con mix di verdure\* (1,2,4,6,7,9,14)  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Risotto profumato al rosmarino (3,6,7,9,12)

Panna cotta al cucchiaio con dressing fruttato (7)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

## Proposta A2

standing 30,00 € a persona + IVA 10%

Panificati di nostra produzione\* (1,12)  
Tramezzini imbottiti (1,3,6,7)  
Sfogliatine salate\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Cialda rustica, mortadella al coltello e mousse di pistacchio salato (1,7,8,12)  
Noci di grana e miele (3,7)  
Salame Franciacorta al coltello  
Olive ascolane\* (1,3,4,6,7,9,10)  
Gratin di patate\* (3,7)  
Riso integrale, verdure e semi di girasole\* (6)  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Risotto al Franciacorta con scaglie di stagionato (3,6,7,9,12)

Pan di spagna con mousse al cioccolato\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

# Buffet

in piedi, minimo 25 persone

## Proposta A3

standing 35,00 € a persona + IVA 10%

Panificati di nostra produzione\* (1,12)  
Cubi di lievitato all'olio evo imbottiti\* (1,3,7)  
Trecce di sfoglia\* speziate (1,3,6,7,8,10,13)  
Mini burger (1,3,5,6,7,8,11,12)  
Caprese scomposta profumata al basilico (7)  
Salame Franciacorta al coltello  
Frittelle alla pizzaiola con riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,9,14)  
Tegoline d'uovo rustiche (3,7)  
Tarallino con spuma delicata e polvere di oliva (1,6,10,11,12)  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Duetto di riso e legumi confit\* (6)  
Chicche di patate alla bolognese (1,3,6,7,9,12)

Crumble cake alle mele (1,3,6,7,8,10,12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

## Proposta A4

standing 35,00 € a persona + IVA 10%

Panificati di nostra produzione\* (1,12)  
Club sandwich multi-cereali (1,3,6,7,8)  
Selezione di paninetti gourmet (1,3,7,10,12)  
Bottoni di pizza assortiti\* (1,3,7)  
Pepite di semistagionato e confettura di frutta (7)  
Salame Franciacorta al coltello  
Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,7,9,10,12)  
Sfogliatine salate\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Bicchierini di cous cous\* all'orientale (1,2,3,4,6,7,9,14)  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Risotto alla formaggella con crema di erbe aromatiche (3,6,7,9)  
Mezze penne con salsa di pomodoro e ricotta stagionata (1,3,7,9)

Cubi di frolla, crema cotta e mandorle\* (1,3,6,7,8,9,10,13)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

# Buffet

seduti o in piedi,  
minimo 25 persone

## Proposta B1

con posti a sedere 36,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 39,00 € a persona + IVA 10%

Cesto di pane di nostra produzione\* (1,12)  
Lievitato salato con pesto gentile e pomodorini confettati\* (1,8,9,12,13)  
Culatella dei colli parmensi e bocconcino fior di latte (7)  
Grana Padano in bellavista (3,7)  
Arancini alla siciliana\* (1,3,6,7,9,10)  
Prosciutto di Praga affumicato, carciofi e scaglie di stagionato (7,12)  
Fesa di tacchino al forno con vinaigrette al limone, olive e capperi (8,9,12,13)  
Finger di baccalà\* mantecato (4,7,12)  
Tricolore di verdure cotte\*  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Risotto con tartare dell'orto (3,6,7,9)  
Pennette di semola gratinate all'amatriciana (1,3,6,7,9,10,12)

Morbido di maialino\* brasato alle erbe con crema di mais (6,9,12)

Truciolata al cioccolato bianco\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

## Proposta B2

con posti a sedere 36,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 39,00 € a persona + IVA 10%

Cesto di pane di nostra produzione\* (1,12)  
Quiche dell'orto\* (1,8,9,12,13)  
Coppa del Salumificio Franciacorta con giardiniera artigianale (9,12)  
Formaggella nostrana con marmellata (7)  
Verdure in tempura\* (1,6,10)  
Vitello rosato, salsa tonnata e pomodorini (3,4,10,12)  
Lombo leggermente affumicato con finocchio marinato (12)  
Polpettine di mare in pastella\* (1,2,3,4,6,7,9,12)  
Melanzane, zucchine e peperoni alla griglia  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Cous cous\* con verdure (1,2,3,4,6,7,9,14)  
Caserecce con ragù di carne bianca\* (1,3,6,7,9,10,12)

Involto di tacchinella ripieno alla bresciana\* con polenta al rosmarino (1,3,6,7,9,12)

Composta di bignè, bavarese alla vaniglia e cioccolato\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

# Buffet

seduti o in piedi,  
minimo 25 persone

## Proposta B3

con posti a sedere 41,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 45,00 € a persona + IVA 10%

Degustazione di pane, lievitati e grissini artigianali (1,6,10,11,12)  
Pizza di nostra produzione\* (1,3,7)  
Insalata alla greca (7,12)  
Roastbeef al punto rosa con condimento mediterraneo (3,7,12)  
Prosciutto di Praga, emulsione al pomodoro secco e noci tostate (3,8,9,10,12,13)  
Spianata piccante al coltello  
Selezione di formaggi con confetture (3,7)  
Ricciolo di salmone affumicato su cialda croccante (1,4,6,10,11,12)  
Selezione di verdure grigliate  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Riso orientale con gamberi scottati\* (2,12)  
Mezzelune ricotta e spinaci\*, burro brunito e pancetta croccante (1,3,6,7)

Tagliata alla Robespierre ricetta 1984 con patate rustiche (6,9,12)

Tiramisù destrutturato con polvere di cacao (1,3,7,8,12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

## Proposta B4 Wellness

con posti a sedere 41,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 45,00 € a persona + IVA 10%

Degustazione di pane, lievitati e grissini artigianali (1,6,10,11,12)  
Bocconcini di focaccia integrale\* (1,3,6,7,10,11)  
Hummus di cannellini e brunoise di verdure (11)  
Bresaola di barbina Franciacortina con rucola e scaglie di grana (3,7)  
Ciliegina fior di latte, gazpacho di melone e olio evo (7)  
Cestino di brisè, curcuma e chips di pomodoro (1,3,6,7,8,10,12)  
Tartare di marlin\* marinato con crema all'avocado (3,4,7,9,10,12)  
Falafel mignon con maionese speziata (1,3,9,10,11)  
Strudel di sfoglia ai semi oleosi\* (1,3,6,7,8,10,13)  
Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Riso venere con verdure tricolore (9)  
Fazzoletti di crespelle alle erbe\* con fonduta delicata (1,3,6,7,9)

Lingotto di pesce spada\*, panure aromatica e guazzetto all'isolana (1,3,4,5,6,7,8,9,11,12)

Crumble di sbrisolona, crema pasticcera e mango\* (1,3,7,8)

Acqua minerale trattata naturale e gassata  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12)  
Caffè

## Corner green integrabile a ogni buffet

Insalata valeriana, insalata mista, patate al forno, pomodori, spinaci al vapore, olive, verdure cotte

+5,00 € a persona + IVA 10%

## Cena di Gala

### Menù 1A

### Autunno Inverno

Aperitivo di Benvenuto *a buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Menù servito

Millefoglie di tacchino\* rosato, insalatina di finocchi ghiacciata e sfogliatina ai semi (1,3,6,7,8,10,11,12,13)

Risotto al Franciacorta, crumble di spinacino e nocciole (3,6,7,8,9,12)

Fusilli trafilati al bronzo con ragù di vitello\* (1,3,6,7,9,10,12)

Tagliata alla Robespierre con patate arrosto (6,9,12)

Torta chantilly\* con fonduta ai due cioccolati (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**50,00 € a persona + IVA 10%**

## Cena di Gala

### Menù 1B

### Primavera Estate

Aperitivo di Benvenuto *a buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Menù servito

Soufflè alla caprese\*, crema di bufala e olio aromatico (1,6,7)

Risotto al Franciacorta con sbriciolata di basilico e lampone (3,6,7,8,9,12)

Paccheri con zucchine in doppia consistenza, guanciale e ricotta salata (1,3,6,7,10)

Tagliata alla Robespierre con patate arrosto (6,9,12)

Meringa\* con riduzione al caramello (1,2,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**50,00 € a persona + IVA 10%**

## Cena di Gala

### Menù 2A

### Autunno Inverno

Aperitivo di Benvenuto a *buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Menù servito

Lombo di suino affumicato in guscio di brisè, zucca al sifone e tortino caldo\* (1,3,6,7,8,10)

Risotto cacio e pepe all'arancia (3,6,7,9)

Paccheri di grano duro mantecati al pistacchio con chips di guanciale\* (1,3,6,7,8,9,10)

Fondente di manzo\*, salsa al pepe verde e soffice di panais (3,6,7,9,10,12)

Cupolina rocher\* su coulis alla vaniglia (1,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**55,00 € a persona + IVA 10%**

## Cena di Gala

### Menù 2B

#### Primavera Estate

Aperitivo di Benvenuto *a buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Menù servito

Carpaccio di tacchino\* cbt, melanzane all'agretto e tartelletta al pesto leggero (1,3,6,7,8,10,12)

Risotto mantecato agli asparagi con scaglie di mandorla\* (3,6,7,8,9)

Fusilli al ferretto con ragù di carne bianca e pomodorini canditi (1,3,6,7,9,10,12)

Guancia di maialino\* brasato in bassa cottura con crema di mais (6,7,9,12)

Delizia mimosa\* con salsa alle fragole (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**55,00 € a persona + IVA 10%**

## Cena di Gala

### Menù 3A

### Autunno Inverno

#### Aperitivo di Benvenuto *a buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

#### Menù servito

Ricciolo di calamaro\* gratinato su crema parmentier agli agrumi (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14)

Risotto di mare\* alla mediterranea (2,3,4,6,7,9,12,14)

Caramelle di pasta fresca ripiene alla bresciana con burro fuso e salvia (1,3,7,9)

Filetto di salmone in manto di sfoglia\*, fonduta al timo e paprika affumicata (1,2,3,4,6,7,8,10,13,14)

Sorbetto\* (7,8)

Morbido di vitello\* con salsa al rosmarino e sfera di polenta (6,7,9,12)

Semifreddo al caramello salato\*, mou e arachidi pralinate (1,3,5,7,8)

#### Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**60,00 € a persona + IVA 10%**

## Cena di Gala

### Menù 3B

#### Primavera Estate

Aperitivo di Benvenuto *a buffet*

Selezione di pane, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,3,6,10,11)

Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e mozzarella di bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)

Focaccia farcita\* (1,3,7)

Conetti di verdure\* in tempura (1,6,10)

Trecce di sfoglia alla paprika\* (1,3,6,7,8,10,13)

Scaglie di grana (3,7)

Olive verdi aromatizzate e piccanti (12)

Salame Franciacorta

Pepita di stagionato con confettura ai frutti di bosco (3,7)

Crostone rustico con pancetta e marmellata di cipolle rosse (1,3,12)

Sfere di gamberi e zucchine\* su salsa guacamole (1,2,3,4,7,9,10,12)

Corner dedicato ad intolleranze e particolarità alimentari

Spumante Brut selezione PNGroup (12)

Cocktail Analcolico

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Menù servito

Calamaro al vapore\*, estratto di zuccina e caponatina orientale\* (2,4,6,9,12,14)

Risotto all'essenza di pomodoro, burrata e crumble di basilico (3,6,7,9,12)

Paccheri mantecati al limone, zafferano e gamberi\* (1,2,3,4,6,7,10,12,14)

White cod\* con julienne di verdure e cremoso ai porri (2,4,9,12,14)

Sorbetto\* (7,8)

Fondente di vitello ai due pepi con purea di patate (3,6,7,9,10,12)

Perla al lampone, mousse fondente\* e salsa all'inglese (1,3,5,6,7,8,12)

Caffè

Vini bianchi e rossi Selezione PNGroup (12)

Acqua minerale trattata naturale e gassata

**60,00 € a persona + IVA 10%**

## Buffet di Gala

### Traditional

standing 50,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 55,00 € a persona + IVA 10%

#### ISOLA DEL PANE

Cesto di panificati, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)  
Degustazione di focacce fatte in casa (1,8,9,12,13)  
Pizza Gourmet\* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Pizza gourmet\* con mortadella, burrata DOP e pistacchio (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Bocconcini di lievito imbottiti\* (1,3,7)  
Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

#### ISOLA DEI FORMAGGI

Forma di grana in bellavista (3,7)  
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)  
Showcooking di gorgonzola con polenta al cucchiaino (7)

#### ISOLA DEI SALUMI

Coppa e Salame Franciacorta al coltello  
Culatella dei colli parmensi  
Arista leggermente affumicata al legno di faggio  
Crostone rustico\* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

#### ISOLA DEI FRITTI

Bottoni all'origano\* con riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)  
Bigné di speck e provolone\* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)  
Frittelline di mare\* (1,2,3,4,6,7,9,12)

#### ISOLA DEL GUSTO

Cialda croccante, salmone fumè e spuma di limone (1,4,12)  
Cilindro di brisé con crema di bufala montata al basilico (1,3,4,6,7,8,10,11,12)  
Jalapeno piccante in pastella al carbone vegetale\* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

#### CORNER INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

Pizza senza glutine e senza lattosio\* (3,6,10)  
Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)  
Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico  
Caprese con mozzarella di riso (12)

#### PORTATE PRINCIPALI A BUFFET

Risotto alla formaggella del Lago d'Isèo con porcini trifolati (3,6,7,9)  
Paccheri di grano duro mantecato ai tre pomodori e scaglie di grana (1,3,6,7,9,10)

Arrosto di maialino da latte\* con la sua salsa (1,6,9,12)  
Patate rustiche (6,9,12)

Dessert personalizzato\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Acqua minerale naturale e gassata, Cocktail analcolico  
Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12), Spumante brut selezione PNGroup (12)

## Buffet di Gala

### Signature

standing 55,00 € a persona + IVA 10%  
con posti a sedere e mise en place 60,00 € a persona + IVA 10%

#### ISOLA DEL PANE

Cesto di panificati, grissini artigianali e pane carasau infornato (1,6,10,11)  
Degustazione di focacce fatte in casa (1,8,9,12,13)  
Pizza Gourmet\* con verdure e fiordilatte (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Pizza gourmet\* con mortadella, burrata DOP e pistacchio (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Pizza gourmet\* con salsa di pomodoro fresco e bufala campana (1,3,6,7,8,9,10,11,13)  
Bocconcini di lievito imbottiti\* (1,3,7)  
Sfogliatine assortite\* (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

#### ISOLA DEI FORMAGGI

Forma di grana in bellavista (3,7)  
Selezione di formaggi e confetture di frutta (3,7)  
Showcooking di gorgonzola con polenta al cucchiaio (7)

#### ISOLA DEI SALUMI

Coppa e Salame Franciacorta al coltello  
Culatella dei colli parmensi  
Arista leggermente affumicata al legno di faggio  
Crostone rustico\* con pancetta e cipolle caramellate (1,12)

#### ISOLA DEI FRITTI

Bottoni all'origano\* con riduzione al pomodoro (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)  
Bigné di speck e provolone\* fritti con salsa bbq (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)  
Frittelline di mare\* (1,2,3,4,6,7,9,12)

#### ISOLA DEL GUSTO

Cialda croccante, salmone fumè e spuma di limone (1,4,12)  
Cilindro di brisé con crema di bufala montata al basilico (1,3,4,6,7,8,10,11,12)  
Jalapeno piccante in pastella al carbone vegetale\* con salsa yogurt (1,3,6,7,9,10)

#### CORNER INTOLLERANZE (SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, VEGANO, VEGETARIANO)

Pizza senza glutine e senza lattosio\* (3,6,10)  
Bruschetta con tartare di pomodorini (6,10,11,13)  
Pinzimonio di verdure fresche con olio al basilico  
Caprese con mozzarella di riso (12)

#### PORTATE PRINCIPALI A BUFFET

Risotto al Franciacorta Brut (3,6,7,9,12)  
Casoncelli artigianali alla bresciana con burro versato e salvia (1,3,7,9)

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)

Patate al forno (6,9,12)

Dessert personalizzato\* (1,2,3,5,6,7,8,12)

Acqua minerale naturale e gassata, Cocktail analcolico

Vino bianco e rosso selezione PNGroup (12), Spumante brut selezione PNGroup (12)

## Buffet di Gala

### Corner da integrare al buffet

Frutta fresca tagliata  
Buffet di dolci e frutta

8,00 € + IVA 10%  
15,00 € + IVA 10%

## American Bar

Cocktails  
Long drink  
Amari  
Aperol spritz  
Bibite e succhi  
Grappe

15,00 € a persona + IVA 10%

## Informazioni utili

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

Un eventuale prolungamento dell'orario del servizio, oltre il termine indicato, sarà soggetto a quotazione.

## Servizi inclusi

Ambienti prestigiosi e raffinati, locali climatizzati.

Un piacevole giardino per le vostre pause

Parcheggio auto ampio

Disponibilità di un personal tutor che vi seguirà nella pianificazione, nell'organizzazione del meeting e nell'accoglienza, fino alla conclusione dei lavori

Zero barriere architettoniche

Locali climatizzati

Guardaroba non custodito

Stampa di menù e cavalierini

Cucina interna con staff dedicato

Menù condiviso con il cliente

Menù specifici (per intolleranti, celiaci, vegani e vegetariani)

Ufficio MICE dedicato tutti i giorni dalle ore 8:30 alle ore 18:30

Site dedicata dei luoghi destinati all'evento su richiesta

## Servizi a richiesta

### Pacchetti vino

	<b>CON APERITIVO E DESSERT a persona</b>	<b>A TUTTO PASTO O A BUFFET a persona</b>
Spumante selezione PNG	-	5,00 € + IVA 10%
Franciacorta DOCG Cantine Muratori	8,00 € + IVA 10%	10,00 € + IVA 10%
Franciacorta DOCG Berlucchi 61'	10,00 € + IVA 10%	12,00 € + IVA 10%
Franciacorta DOCG Animante Barone Pizzini	12,00 € + IVA 10%	14,00 € + IVA 10%
Vino bianco e rosso Montenetto di Brescia IGT Barone Pizzini	-	8,00 € + IVA 10%

### Integrazioni al buffet

Ostriche in bellavista (2 a persona)	9,00 € + IVA 10%
Isola sushi e sashimi (3 sushi + 1 sashimi a persona)	9,00 € + IVA 10%
Buffet di sorbetti (4 gusti)	5,00 € + IVA 10%
Buffet di dolci e piccola pasticceria (da 40 persone)	15,00 € + IVA 10%

### Altri servizi

Cadeaux enogastronomici <i>con possibilità di personalizzazione e/o delivery in stanza</i>	Secondo listino
Addobbo floreale	Quotazione ad hoc



[eventi@pngroup.it](mailto:eventi@pngroup.it)  
+39 030 728 4162  
(interno 2)