

ESEMPIO di MENÙ per MEETING
A SELECTION of our MEETING MENUS

COFFEE BREAK

Standing con tavoli di appoggio. Min. garantito di 10 persone. Orari di servizio: dalle 8.00h alle 11.30h e dalle 14.00h alle 18.00h / Standing coffee break. Min 10 guests. Served from 8am to 11.30am and from 2pm to 6pm

"ENERGY BREAK"

1 BEVANDA CALDA A SCELTA TRA: CAFFÈ, CAPPUCCINO, GINSENG, TÈ / *1 hot drink among following items: espresso, cappuccino, ginseng, hot tea*

1 SUCCO DI FRUTTA / *1 Orange juice*

BARRETTE ENERGETICHE PRODOTTE DA NOI / *Home made energy bar*

CUBETTATO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE / *Fresh fruit*

PETIT SANDWICH CON COTTO, POMODORO RAMATO, INSALATA GENTILE, FONTINA E MAIONESE / *Petit sandwich with ham, tomato, salad, fontina cheese and mayo*

MENÙ LUNCH SERVITI AL TAVOLO / 3 COURSES LUNCH MENU

Min 6 persone. Acqua e caffè inclusi. Vini esclusi / Min. 6 guests. Water and espresso included. Wines not included

"MENU AROMI"

ZUCCHINE A FETTUCCINA AL PROFUMO DI LIME, OLIVE NERE LIGURI, JULIENNE DI POMODORI SECCHI, MENTA E MANDORLE / *Zucchini cut into fettuccina with lime, black olives, dried tomato julienne, mint and almonds*

SOVRACOSCIA DI POLLO AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE CON PATATE PARMANTIÈ AL FORNO / *Baked Chicken Thigh with herbs and parmantier potatoes*

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO / *Panna cotta and mixed berries sauce*

Tali menù sono puramente indicativi in quanto soggetti alla variazione stagionale / The menus are samples and subject to seasonal change.

Informiamo i gentili clienti che eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari vanno segnalate al momento della conferma del menù / Kindly inform us in advance about any intolerance, allergies, vegan or vegetarian menu requirements

