

capurro
dal 1901 Ricevimenti
QUANDO C' E' UNA STORIA



PALAZZO DELLA



MERIDIANA

Promozione Wedding (fino al 30 Aprile 2019)

La Qualità

Capurro Ricevimenti sa che stile, eleganza, qualità e cura dei particolari non possono mancare in nessuna occasione, sia essa un piccolo rinfresco, una convention aziendale, una festa o un evento congressuale.

Per questo ogni dettaglio dell'allestimento di pranzi, buffet, cocktails e cene è curato nel minimo dettaglio, con particolare attenzione alla qualità.

Chef di valore lavorano materie prime d'eccellenza per realizzare ricette tradizionali o innovative: il servizio è preciso, attento e professionale.

Dal 1901 la nostra "mission" è sempre la stessa: la soddisfazione del Cliente attraverso la ricerca della Qualità.



Palazzo della Meridiana

Una struttura sorprendentemente elegante in cui convivono armoniosamente architetture e stili diversi, affreschi e decorazioni pittoriche di grandissimo pregio, un delizioso spazio all'aperto, la posizione centrale nell'area storica più visitata di Genova: ecco le caratteristiche di Palazzo della Meridiana, cinquecentesca dimora storica che ha riaperto i suoi ambienti nell'Autunno 2010.

L'edificio, che costituisce peraltro una delle prime e più significative testimonianze del rinnovamento architettonico genovese, prende il nome dall'orologio solare disegnato sulla sua facciata e dà il nome anche alla Piazza sottostante, proprio all'angolo con la fastosa via Garibaldi, già Strada Nuova.

Inserito tra i Rolli, sistema di 42 Palazzi genovesi divenuti nel 2006 patrimonio dell'Umanità Unesco, il Palazzo è stato oggetto, dal 2004, di un lungo ed accurato restauro conservativo effettuato dall'attuale proprietà (Gruppo Viziano).

www.palazzodellameridiana.it



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



PALAZZO DELLA

MERIDIANA

Una proposta di
aperitivo seguito da cena al tavolo

Aperitivi

Cocktail analcolico alla frutta fresca

Prosecco Val d'Oca

Cocktail Hugo

Americano cocktail

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Stille e Bolle di Lurisia

Appetizers serviti a passaggio

Panettone di tramezzini farcito in fantasia

Piccoli choux con spuma di prosciutto affumicato e dill

Piccoli choux con gamberi in salsa aurora

Pane di segale con salmone affumicato e capperi

Fregola con broccoli, gamberi e pachino

Isola con:

castagne al lardo ed arancia amara

lenticchie in umido con dadolata di cotechino

goulasch mignon

crostini e cobeletti di brisè a farsi



Calda dal forno

La focaccia al formaggio

La Pizzata

Dalla friggitoria

Cartocci di carta paglia con fritturina di pesce

Mozzarelle mignon in carrozza

Focaccine di Megli allo stracchino

Spiedini di polenta e luganega a cubotti

La panissa alla genovese

Frixoe di erbette di Liguria

Carciofi dorati

Latte brusco alla genovese

Gamberi fritti





Alcune proposte servite a tavola
ovviamente sono solo idee che potranno essere personalizzate

I

Carnaroli mantecato al Franciacorta e burrata con
barbabietola disidratata

Filetto di vitello servito al rosa con salsa al timo fresco di Liguria
piccoli flan di melanzane viola e gateaux di patate alla salvia

Sorbetto ai frutti di bosco

2

Carnaroli mantecato con zenzero, pistilli di zafferano e pepe di Sarawack

Mignon di vitello con riduzione al parmigiano reggiano
su rosti di patate
con tortini di carciofi e pomodorini confit

Sorbetto al pompelmo rosa con pompelmo essiccato e menta fresca





3

Involtini di crespelle con tagliolini alla crema di basilico

Filetto di ombrina (o branzino o dentice sd) alla ligure

Con sfoglie di patate pinoli ed olivette taggiasche

Sorbetto di pera, vodka e rosmarino

4

Ravioli di melanzane, burrata e menta con gamberi e pomodorino

Dorso di Branzino (o Orata o Branzino sd)

su crema di zucchine con tortino di pomodoro e mentuccia

Gelato di crema chantilly

con Elisir Mediceo Farmacia Santa Maria Novella

5

Crespelline con carciofi e taleggio

Spalletta di vitello con taglio a vista con salsa alla melagrana

tortini di patate al rosmarino

e caponatina di melanzane

Bavarese al cioccolato bianco con gelatina al lampone, mousse alla fragola
e crema inglese con arancia essiccata, fragole e foglioline di menta



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Ribolla gialla Matteo Braidot - Chardonnay Villa Locatelli Angoris, -
Regaleali Villa Tasca D'Almerita - Gavi La Cedraia - Pigato d'Albenga Agricola
San Dalmazio -
Refosco dal peduncolo rosso Angoris - Pinot Nero Matteo Braidot - Chianti di
Badia di Morrona Gaslini - Nero d'Avola Tasca d'Almerita - Rossese della
Riviera di Ponente Agricola San Dalmazio

Per il brindisi

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli
Franciacorta brut Catturich Ducco
o altri a Vostro piacere

Caffè



A Persona IVA esclusa

Location, allestimento e servizio compresi

Aperitivi + menù € 110,00

Validità della promozione fino al 30 Aprile 2019
e per numero di Ospiti superiore a 50

I bambini (5-10) a € 55,00 - Lo staff a € 55,00

Il servizio s'intende con una durata di sei ore dall'orario d'arrivo comunicatoci,
le eventuali ore successive saranno addebitate a € 300,00 cad.

Nell'aperitivo si potrà inserire o sostituire quanto proposto con:

La bancarella del pescato

Tartare di tonno agli agrumi

Branzino marinato al pepe rosa

Carpaccio di gamberi con salsa aurora

Tagliata di morone all'olio di frantoio, limone e pepe nero

Carpaccio di polpo su letto di rucoletta e patate pressate

Euro 18,00 + Iva 10% a persona

Bancarella del Casaro

Il Casaro che effettua la preparazione a vista delle mozzarelle, dei nodini
e delle burrate

€10,00 + Iva 10% a persona

L'isola dei salumi

Prosciutto crudo di Parma in staffa

con gnocco fritto

Prosciutto di Praga al forno su tagliere

La Coppa di Piacenza e Capocollo irpino

Fantasia di salami dolci e piccanti

Cesti con schiacciata agli aromi, pani ai sapori e grissini rustici

Euro 10,00 + Iva 10% a persona



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



La bancarella del pescato in monoporzioni

Tartare di tonno agli agrumi

Dadolata di branzino marinato al pepe rosa

Acciughe ripiene alla ligure

Tartara di gamberi in ceviche con salsa guacamole

Tagliata di morone all'olio di frantoio, limone e pepe nero

€ 12,00 + Iva 10% a persona

Il Buffet del Sushi

Assortimento di sushi; al salmone, al gambero, al tonno

Uramaki california, uramaki philadelphia, sakke maki e tekka maki

presentati in bella mostra su vassoi a specchio con salsa di soia e al rafano

€ 16,00 + Iva 10% a persona (se preparato a vista € 18,00)

La Torta degli Sposi:

Genoise farcita alla crema chantilly e ricoperta con meringa sbriciolata
o altre a Vostro piacere
a partire da € 5,00 + IVA 10% a Persona

Dopo la torta potrà seguire

Piccoli dessert a passaggio

mini sorbetto al frutto della passione e zenzero
mini semifreddo al croccante con salsa al caramello
mini bavarese ai frutti di bosco
mini mousse al cioccolato e peperoncino
mini panna cotta al cioccolato
€ 6,00 + Iva 10% a persona

La Confettata

Selezione di 6 qualità di confetti
€ 4,00 + Iva 10% a persona





Servizio di Open Bar con Barman

Liquori assortiti e Cocktails assortiti

Succhi d'arancia e di pompelmo

Lemon, Soda e Tonica Schweppes Coca-Cola

Spiedini di frutta fresca in gran mostra

Bicchierini di cioccolato con gelato:

di caffè, di fior di latte, di amaretto, di menta, di croccante

Piccoli krapfen: alla marmellata e alla crema

A Persona € 15,00+ Iva 10% a persona

se invece desiderate una

Cocktails List

Long drinks a base Rhum, Wodka, Gin

Succhi d'arancia e di pompelmo

Lemon, Soda e Tonica Schweppes Coca-Cola

A Persona € 12,00 + Iva 10% a persona

oppure:

La Gintoneria

pomada di menorca Xoriguer e fever tree lemon; hendricks & fever tree

indian tonic; virtuous vodka & fever tree mediterranean;

moscow mule, Gin Hendricks, Bombay , Xoriguer,

A Persona € 15,00 + Iva 10% a persona



Condizioni generali

Le quotazioni sono state fatte con validità al 31.12.2017

Le quotazioni indicate sono da intendersi al netto dell'IVA (10%) e sono formulate sulla base dei numeri di Pax indicati per ogni proposta .

Il prezzo unitario rimarrà invariato sino ad una presenza minima del 10% inferiore a detti numeri, nell'eventualità che detta presenza sia inferiore verrà emesso un nuovo preventivo.

La conferma con il numero definitivo di Partecipanti dovrà pervenire entro 5 giorni lavorativi dalla data dell'evento e farà fede per il saldo.

Condizioni di pagamento: acconto 40% alla conferma, e saldo a fine evento.

I nostri riferimenti bancari

BANCA CARIGE - IBAN IT79 Co6I 750I 4I80 0000 0177 920

Conferma ed accettazione

Ai fini della definizione si richiede conferma scritta con indicata intestazione della fatturazione ed accettazione delle condizioni di pagamento.

Nome e Cognome.....

Indirizzo:

Cap:

Cod. Fiscale:

Per Accettazione:

.....



capurro
dal 1901 Ricevimenti



Sede Legale

Via Pratolongo, 6r • 16131 Genova
telefono 010 3773514 - 010 3773527
fax 010 3773731

info@capurroricevimenti.com
www.capurroricevimenti.com
www.palazzodellameridiana.it

Cap. Soc. 101,920,00 I.V.C.C.I.A.A. GE 216829 10/12/73
Tribunale di Genova 19642
Soc. 40341 fasc. 58437 R.E.C. • n 13545 del 15/2/74
Codice Fiscale 00264970062 • Partita Iva n 02531170104

