

# MERRY CHRISTMAS

PARTY DI NATALE



CAPURRO RICEVIMENTI 1901



## Cocktail di Natale

### Christmas Cocktail Party

#### Aperitivi

Aperitivo analcolico all'ananas e zenzero

Prosecco Val d'Oca alla melagrana

Christmas Pimm's

Vino speziato di Natale

Cocktail Hugo o Spritz all'Aperol

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Bolle e Stille Lurisia

#### Finger food in monoporzioni

Mini cocktail di gamberi con salsa aurora

Tartara di salmone agli agrumi del momento

Bavarese di pomodoro con la burrata

Fragole e scaglie di grana al balsamico di Modena

Vellutata di ceci al rosmarino con i gamberi

Ricotta fresca al miele

Orzo e Farro alla rucola e speck

#### Isola con

Grana da scagliettare con gherigli di noce e grappoli d'uva

Prosciutto crudo di Parma in morsa con taglio a vista

Cesti con grissini rustici, schiacciatina agli aromi e focaccia secca





## Cocktail di Natale

### **I fritti a passaggio**

Cartocci con fritturina di pesce  
Focaccine di Megli allo stracchino, La Panissa alla genovese  
Carciofi alla Villeroy, Crocchette di patate alle mandorle  
Zucca dorata, Gamberi fritti

### **Primo piatto**

Ravioli del Plin al fondo di vitello, oppure  
Carnaroli mantecato con zafferano, gamberi e pepe di Sarawak, oppure  
Tortelloni di radicchio rosso con fondente di Montasio, oppure  
Fagottini con cuori di carciofi in salsa mornay  
o altri a Vostro piacere

### **Piccoli dolci a passaggio in monoporzione**

Mini tiramisù  
Mini mousse al cioccolato  
Mini bavarese allo zabaione  
Mini panna cotta al caramello  
Pandolce e Panettone, uva e clementine

### **Il Brindisi di Natale**

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli  
Franciacorta brut Catturich Ducco





## Cocktail di Natale

€ 60,00 a persona + iva al 10%

Il prezzo comprende l'affitto della location e potrete utilizzare la convenzione con Radiotaxi

La promozione è valida per chi prenota entro il 30 novembre 2018 e per un minimo di 50 persone

Nel costo è compreso un servizio di 4 ore, eventuali ore successive hanno un costo di €300 cad/h

### Sono compresi:

Trasporti, allestimento degli spazi dedicati e tutto quanto è necessario per un servizio “standing”, vasellame Richard Ginori , bicchieri in cristallino e posateria in argento o inox di design.

Servizio di camerieri con divisa (coreana bianca o verde o bordeaux o azzurra oppure con grembiulone nero, gilet e cravatta nera oppure total black)

### Allestimenti

Allestimenti particolari (tavoli luminosi, tavoli a specchio, tavoli di vetro, sedie Kartell o altre sedie di design, illuminazione scenografica della struttura) sottofondi musicali o spettacolarizzazione potranno essere concordati per far si che il Vostro sia un Evento taylor- made





## Cena di Natale

### Aperitivi

Aperitivo analcolico al mandarino  
Prosecco Val d'Oca alla melagrana  
Christmas' Punch

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti  
Bolle e Stille Lurisia

### Finger food in monoporzioni

Cubotto di salmone marinato alla gelatina di lime  
Quadrotti di pane di segale con burro salato e tartara di salmone al dill  
Lo sgombro con la burrata campana  
Pesto di soja verde con salmone marinato e salsa tsaziki

### Isola con

Grana da scagliettare con gherigli di noce e grappoli d'uva  
Prosciutto crudo di Parma in morsa con taglio a vista  
Cesti con grissini rustici, schiacciata agli aromi e focaccia secca

### Calda dal forno

La focaccia al formaggio

### I fritti a passaggio

La Panissa alla genovese, Mozzarelline in carrozza, Latte brusco alla genovese  
Carciofi dorati, Spiedini di polenta e luganega, Gamberi dorati





## Cena di Natale

### Prima proposta Menù

Piccolo flan di zucca con fonduta di Montebore

Carnaroli mantecato con crema di porcini e chicche di vitello tartufate  
oppure

Tortelloni di radicchio rosso con speck e brie

Faraona farcita con funghi porcini  
salsa alla melagrana  
castagne al lardo ed arancia

panini e grissini stirati a mano

Pandolce e Panettone  
Uva e Clementine

Gavi del Comune di Gavi - Poderi Broglia  
Chianti - Il Felciaio - Badia di Morrona  
Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi





## Cena di Natale

### Seconda proposta di Menù

Ravioli di pesce San Pietro con bisque di crostacei

Dorso di ombrina (sd)  
su crema di fagioli di Spello e pomodorini confit alle erbe  
con tortino di patate al rosmarino

panini e grissini stirati a mano

Tronchetto di Natale di bavarese all'arancia con salsa al Grand Marnier

Vermentino dei Colli di Luni - Bosoni  
Pinot Nero - Matteo Braidot

Bolle e Stille di Lurisia

Panettone di Natale  
Moscato d'Asti Cascina Fonda

Caffè e Digestivi





## Cena di Natale

### Terza proposta di Menù

Ravioli di carciofi al fondente di San Stè  
oppure  
Carnaroli mantecato con i gamberi al profumo di timo e lime

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa agli agrumi  
con tortino di zucca e porri allo zenzero

focaccia, panini e grissini stirati a mano

Bavarese al cioccolato bianco, crema di lampone e mousse di fragola  
con arancia essiccata e foglie di menta fresca

Regaleali - Villa Tasca d'Almerita  
Refosco dal peduncolo rosso - Angoris  
Bolle e Stille di Lurisia

Panettone di Natale

Moscato d'Asti Cascina Fonda

Caffè e Digestivi







## Cena di Natale

### Quarta proposta di Menù

Il Cappon Magro della tradizione

Ravioli di pescatrice al ragù di polpo e pinoli

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura  
con patate machée e gocce di pesto

focaccia, panini e grissini stirati a mano

Pandolce genovese  
uva e clementine

Pigato d'Albenga - Agricola San Dalmazio  
Rosso dei Colli di Luni - Bosoni  
Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè e Digestivi





## Cena di Natale

### Quinta proposta di Menù (senza aperitivo)

Flute di benvenuto con verdure dorate in pastella

Tonno al sesamo con salsa alle arance amare,

Tartara di salmone con grani di pepe rosa

Bianco di branzino marinato con scorzette d'agrumi

Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano, gamberi e lime

Mignon di vitello con riduzione al parmigiano e scalogno confit su rosti di patate

focaccia, panini e grissini stirati a mano

Chaud Froid allo zabaione con salsa al cioccolato bitter

Pandolce e Panettone, uva e clementine

Gavi del Comune di Gavi - Poderi Broglia

Chianti di Badia di Morrone - Il Felciaio

Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi





## Cena di Natale

€ 70,00 a persona + iva al 10%

Il prezzo comprende l'affitto della location e potrete attivare una convenzione con Radiotaxi

La promozione è valida per prenotazioni entro il 30 novembre 2018, per minimo 50 persone

Nel costo è compreso un servizio fino alle ore 24,00, le eventuali ore successive hanno un costo di € 300 cad ora.

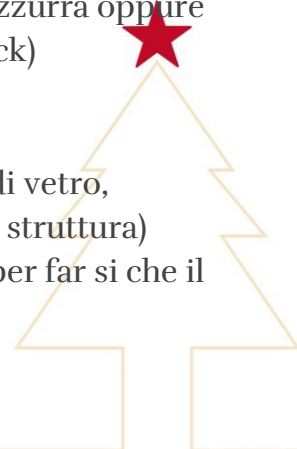
### Sono compresi:

Trasporti, allestimento degli spazi dedicati all'aperitivo con tavoli d'appoggio e buffet in proporzione al numero degli ospiti, allestimento degli spazi dedicati alla cena con tavoli da 10 Ospiti e tovagliati a campionario, sedie thonet ricoperte o altre sedie a campionario, vasellame Richard Ginori, bicchieri in cristallino e posateria in argento o inox di design.

Servizio di camerieri con divisa ( coreana bianca o verde o bordeaux o azzurra oppure con grembiulone nero, gilet e cravatta nera oppure total black)

### Allestimenti

Allestimenti particolari ( tavoli luminosi, tavoli a specchio, tavoli di vetro, sedie Kartell o altre sedie di design, illuminazione scenografica della struttura) sottofondi musicali o spettacolarizzazione potranno essere concordati per far si che il Vostro sia un Evento taylor- made





Per info e prenotazioni

*Ufficio Eventi Palazzo della Meridiana*

Tel. 010 2541996

[eventi@palazzodellameridiana.it](mailto:eventi@palazzodellameridiana.it)

[www.palazzodellameridiana.it](http://www.palazzodellameridiana.it)

Palazzo della Meridiana

Salita San Francesco, 4

Genova

