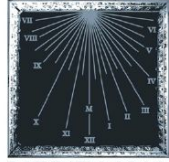


PALAZZO DELLA



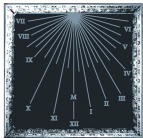
MERIDIANA

Party di Natale



capurro
dal 1901 *Ricevimenti*

PALAZZO DELLA



MERIDIANA

capurro
dal 1901 Ricevimenti



Cocktail di Natale

Palazzo della Meridiana

Cocktail Party € 60,00

a persona + iva al 10%

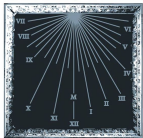
I prezzi comprendono l'affitto della location
e potrete utilizzare la convenzione con Radiotaxi

La promozione è valida per chi prenota entro il 30 novembre 2019
e per un minimo di 60 persone

Nel costo è compreso un servizio di 3 ore e mezza,
le eventuali ore successive avranno un costo di € 400 cad ora.



PALAZZO DELLA



MERIDIANA

capurro
dal 1901 Ricevimenti

Sono compresi:

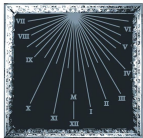
i trasporti, l'allestimento degli spazi dedicati e tutto quanto è necessario per un servizio “standing” , vasellame Richard Ginori , bicchieri in vetro sonoro e posateria in argento o inox di design.

Il 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





Il brindisi di Natale

(durata 1 ora e solo a domicilio)

Aperitivi

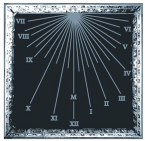
Aperitivo analcolico al mandarino
Prosecco Val d'Oca con chicchi di melagrana
Spritz all'Aperol
Bolle e Stille Lurisia

Appetizers

Panettone gastronomico farcito in fantasia
Quiche mignon:
ai formaggi affumicati; ai funghi porcini; al pomodoro e mentuccia
Cannoncini alla spuma di basilico
Piccoli choux con:
gamberi in salsa aurora; spuma di prosciutto di York e aneto;
spuma di ceci al rosmarino;
Mini torte pasqualine
Piccole verdure ripiene alla genovese



PALAZZO DELLA



MERIDIANA

capurro
dal 1901 Ricevimenti

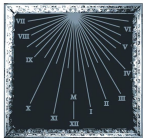
I dolci di Natale

Pandolce e Panettone

Il Brindisi di Natale

Prosecco Val d'Oca





Christmas Cocktail Party

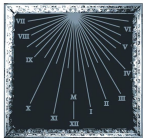
Aperitivi

Aperitivo analcolico all'ananas e zenzero
Prosecco Val d'Oca alla melagrana
Christmas Punch
Cocktail Hugo o Spritz all'Aperol
Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Bolle e Stille Lurisia

Finger food in monoporzioni (6 a scelta)

Brandade di baccalà, patate viola ,polvere di olive pomodoro confit e crumble
Pappa al pomodoro con polpo e rosmarino
Mango crema di formaggioe gambero
Spuma di ceci e barbabietola con seppie e pinoli tostati
Crema di zucca con salmone marinato e perle di aceto balsamico
Crema di piselli, fave fresche e olio evo al timo
Humus di ceci, semi di sesamo tostati e chips di cereali
Vellutata di zucchine, datterini essiccati e cerfoglio
Salmone marinato, panna acida ed erba cipollina
Mousse tiepida di patate con polpo al vapore e olio evo
Battuta di ricciola con gelatina di mela e cardamomo verde
Pesto di soja verde con salmone marinato e salsa tsaziki
Lo sgombro con la burrata campana
Fragole e scaglie di grana al balsamico di Modena
Ricotta fresca al miele d'acacia





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

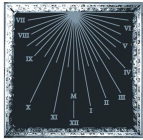
I fritti a passaggio

Focaccine di Megli allo stracchino
La Panissa alla genovese
Acciughe ripiene alla ligure
Losanghine di polenta dorata
Crocchette di patate alle mandorle
Mozzarelle mignon in carrozza
Carciofi d'Albenga dorati
Gamberi fritti

Primo piatto

Ravioli di radicchio rosso con fondente di montasio
oppure
Ravioli "pizzicati" al ragù di maialino iberico
oppure
Crespelline con carciofi e gorgonzola
oppure
Carnaroli mantecato con fave di Tonka, polvere di caffè e gambero tostato
o altri a Vostro piacere





Piccoli dolci a passaggio in monoporzione (5 a scelta)

Cheese cake al mango e lamponi

Mousse di cioccolato bianco all'arancia e mango

Mousse alla fragola con ganache al cioccolato fondente e perle di aceto balsamico

Bavarese al pistacchio, cioccolato fondente e crema al latte

Crema di marroni con salsa di cachi

Mini tiramisù all'italiana

Mini mousse al cioccolato bitter e peperoncino

Mini bavarese alla crema con ciliegie cotte

Mini mousse ai marroni con crumble ai cereali

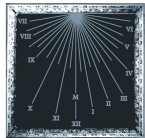
Il Brindisi di Natale

Pandolce e Panettone, uva e clementine

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè





Cena di Natale

Palazzo della Meridiana € 75,00

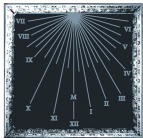
a persona + iva al 10%

I prezzi comprendono l'affitto e potrete utilizzare la convenzione con Radiotaxi

La promozione è valida per chi prenota entro il 30 novembre 2019
e per un minimo di 60 persone

Nel costo è compreso un servizio fino alle ore 24,00,
le eventuali ore successive avranno un costo di € 400 cad ora.





Le proposte di Cene Natalizie precedute da Aperitivi ed Appetizers

Sono compresi:

i trasporti, l'allestimento degli spazi dedicati all'aperitivo con tavoli d'appoggio e buffet in proporzione al numero degli Ospiti, l'allestimento degli spazi dedicati alla cena con tavoli da 10/12 Ospiti e tovagliati a campionario, sedie thonet ricoperte o sedie Kartell La Marie o altre sedie a campionario, vasellame Richard Ginori, bicchieri in cristallino e posateria in argento o inox di design.

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

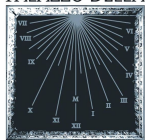
Allestimenti

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

La promozione è valida per chi prenota entro il 30 novembre 2019
e per un minimo di 60 persone

Nel costo è compreso un servizio fino alle ore 24,00,
le eventuali ore successive avranno un costo di € 400 cad ora.





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

(4 a scelta)

Brandade di baccalà, patate viola, polvere di olive pomodoro confit e crumble

Pappa al pomodoro con polpo e rosmarino

Mango crema di formaggio e gambero

Spuma di ceci e barbabietola con seppie e pinoli tostiti

Crema di zucca con salmone marinato e perle di aceto balsamico

Parmigiana liquida, pomodoro San Marzano, burrata e basilico

Crema di piselli, fave fresche e olio evo al timo

Humus di ceci, semi di sesamo tostiti e chips di cereali

Vellutata di zucchine, datterini essiccati e cerfoglio

Crema di pomodoro, Pachino, basilico e crumble

Salmone marinato, panna acida ed erba cipollina

Isola con

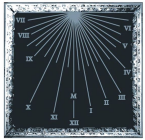
Grana da scagliettare con gherigli di noce e grappoli d'uva

Prosciutto crudo di Parma in morsa con taglio a vista

Cesti con grissini rustici, schiacciata agli aromi e focaccia secca



PALAZZO DELLA



MERIDIANA

capurro
dal 1901 Ricevimenti

Calda dal forno

La focaccia al formaggio

I fritti a passaggio

La Panissa alla genovese

Mozzarelline in carrozza

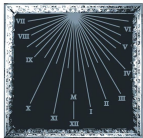
Acciughe ripiene alla ligure

Carciofi dorati

Spiedini di polenta e luganega

Gamberi dorati





Il primo menù

Pizzico al brasato con ristretto di vitello e fonduta al San Ste' stagionato
oppure

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

Bavarese al pistacchio con salsa al cioccolato fondente

Pandolce e Panettone Uva e Clementine

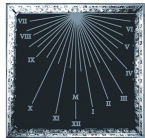
Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè





Terza proposta di menù

Ravioli di carciofi al fondente di San Stè
oppure

Riso carnaroli riserva con rana pescatrice affumicata pesto di
>zucchine e polvere di capperi

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

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

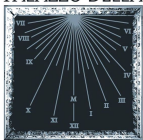
Pandolce e Panettone, uva e clementine

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

Moscato d'Asti Cascina Fonda

Caffè





Quarta proposta

Ravioli di borragine con i carciofi d'Albenga

Suprema di pescato con passata di pomodorini confit ,granella di olive Taggiasche
e tortino di patate al limone

oppure

Filetto di vitello al rosa con polvere di funghi porcini , salsa al
Castelmagno e sformatino di spinaci

oppure:

Rombo farcito ai carciofi con guazzetto di frutti di mare

Semifreddo alla fragola, ganache al cioccolato fondente e perle di aceto balsamico
Pandolce e Panettone, uva e clementine

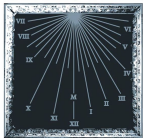
Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè





Quinta proposta

Ravioli “pizzicati” al ragù di maialino iberico

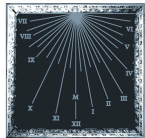
Guancetta di vitello brasata al Rossese
su crema di topinambur

Semifreddo alla fragola, ganache al cioccolato fondente e perle di aceto balsamico
Pandolce e Panettone, uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Bolle e Stille di Lurisia
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè





Sesta proposta (senza aperitivo)

Flute di benvenuto

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

oppure

Fregola risottata con cozze, vongole e ciuffi di calamaro

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

Chaud Froid allo zabaione con salsa al cioccolato bitter

Pandolce e Panettone, uva e clementine

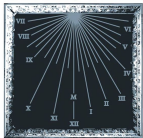
Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Bolle e Stille di Lurisia

Malvasia di castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè





Con l'eventuale aggiunta di:

Antipasto servito al tavolo:

Scottata di tonno marinato alle alghe Nori con carciofi croccanti e spuma di patate ai porri

oppure

Crema di mais e zenzero con tagliatella di seppie e bottarga

oppure

Flan di zucca su cremoso di lenticchie gialle e petto d'anatra affumicato

oppure

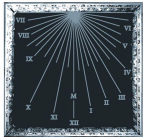
Il Cappon Magro della tradizione con salsa verde

oppure

Piccolo flan di polenta bianca con fondente al Montasio

A Persona da € 8,00 a € 15,00 + IVA





Il Tavolo dei dolci

Panettone in gran mostra
con salse: all'arancia amara, al cioccolato e allo zabaione
Il Pandolce della tradizione genovese
Il tronchetto di Natale alla crema e cioccolato
La bavarese all'arancia con scorzette al cioccolato
Le alzate con le monoporzioni dolci:
mini tiramisù, mini semifreddo al caffè , mini panna cotta,

A Persona € 8,00 + IVA

Con l'eventuale aggiunta di:

Open Bar

Liquori assortiti
Long drinks:
Gin & Tonic; Cuba Libre; Invisibile; Wodka Lemon, Moscow Mule;
London Mule; Sex on the beach; Long Island Ice Tea
Succhi d'arancia e di pompelmo
Lemon, Soda e Tonica Schweppes Coca-Cola

a Persona € 10,00





Condizioni generali

Le quotazioni sono state fatte con validità al 31.12.2019

Le quotazioni indicate sono da intendersi al netto dell'IVA (10%) e sono formulate sulla base dei numeri di Pax indicati . 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. Le ore di servizio oltre a tre per i Cocktails e cinque per le Cene saranno addebitate a € 400 + IVA cad /ora

Condizioni di pagamento: caparra confirmatoria 50% alla prenotazione, e saldo 30 gg data evento

I nostri riferimenti bancari BANCA CARIGE - IBAN IT79 Co6I 750I 4I8o 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.

Ragione Sociale

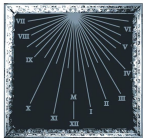
Indirizzo

Cap mail

Cod. Fisc/ P. IVA codice univoco

Per Accettazione

PALAZZO DELLA



MERIDIANA

capurro
dal 1901 Ricevimenti

www.palazzodellameridiana.it

Per informazioni e prenotazioni
Ufficio Eventi Palazzo della Meridiana
tel 0102541996
eventi@palazzodellameridiana.it

Palazzo della Meridiana
Salita San Francesco,4
Genova

Capurro Ricevimenti
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

