PALAZZO DELLA

MERIDIANA

capurro®

DAL 1901 RICEVIMENTI

Merry Christmas

Party di Natale 2024

PALAZZO DELLA

MERIDIANA

Cena di Natale

Palazzo della Meridiana € 95,00

a persona + IVA al 10%

con l'eventuale aggiunta di Antipasto servito al tavolo € 15,00/25,00 a seconda della scelta
con l'eventuale aggiunta di Tavolo dei dolci € 10,00
con l'eventuale aggiunta di Cocktail list € 15,00
a persona + IVA al 10%

I prezzi di Palazzo della Meridiana **comprendono l'affitto** e potrete utilizzare la convenzione con Radiotaxi

La promozione è valida per chi prenota entro il 20 novembre 2024
e per un minimo di 60 persone

Nel costo è compreso un servizio fino alle ore 24.00

Le ore di servizio extra saranno addebitate a € 400 + 22% IVA cad /ora

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Aperitivi

Cocktail analcolico virgin mojito
Prosecco Bisol
Aperol Spritz
Christmas Punch

Finger serviti a passaggio

Fondello con lardo di Colonnata, burro al rosmarino e mela candita
Mini tartare di fassona con formaggio erborinato e composta di cipolle caramellate
Ovaline di pan brioche con prescinseua ed acciuga salata
Blinis al nero di seppia con salmone affumicato, aneto e panna acida
Coupelles con dadolata di lingua salmistrata CBT e salsa verde

Calda dal forno

La Focaccia col formaggio della tradizione ligure

Frittini a passaggio

Polpettine di acciughe
Frixoe di erbette liguri
La panissa alla genovese
Il latte brusco della tradizione
Polenta con crema di taleggio
Gamberi dorati

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Le proposte di Cene Natalizie
precedute da Aperitivi ed Appetizers

Sono compresi

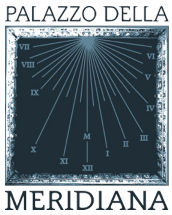
L'allestimento degli spazi dedicati all'aperitivo con tavoli d'appoggio e buffet in proporzione al numero degli Ospiti, l'allestimento degli spazi dedicati alla cena con tavoli da 10/12 Ospiti e tovagliati a campionario, sedie a campionario (a seconda della location), vasellame a campionario, bicchieri in vetro sonoro, e posateria in argento o inox di design.

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

Allestimenti

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

La promozione è valida per chi prenota entro il 20 novembre 2024
e per un minimo di 60 persone
Nel costo è compreso un servizio fino alle ore 24.00,
Le ore di servizio extra saranno addebitate a € 400 + IVA cad /ora.

PALAZZO DELLA

MERIDIANA

l primo menù

Ravioli genovesi al “tuccu” di Natale
Faraona farcita con funghi porcini con salsa all’arancia e purea di sedano rapa
Spumoncini alla Panera con canestrelli mignon del Sassello
Panettone, uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Malvasia di castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè

Il secondo menù

Riso Carnaroli Riserva mantecato con pesto di nocciole, asparagi ed erbe di campo
Ricciola (sd) in olio cottura con salsa al dragoncello e purè allo zafferano

Mousse al mascarpone con croccante alle mandorle e cioccolato
Panettone, uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè

terzo menù

Tortelli di radicchio tardivo con crema di taleggio, guanciale croccante e gherigli di noci

Stinco di vitello con riduzione al Rossese su patate machée e spinaci all’uvetta e pinoli

Bavarese al pistacchio con salsa al cioccolato fondente e lamponi
Panettone, uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Caffè

PALAZZO DELLA MERIDIANA

Il quarto menù

Ravioli di pesce San Pietro con bisque di crostacei, gamberi, bottarga e gel agli agrumi

Dorso di ombrina (sd) con panura di mandorle ed erbette
su crema di zucchine con sfoglie di patate arrostite

Sfogliata di mele in crema alla cannella con uvetta
Panettone, uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Moscato d'Asti Cascina Fonda

Caffè

Il quinto menù

Carnaroli Riserva mantecato alla zucca con robiola di Roccaverano e pancetta croccante

Filetto di manzo con spuma di fegato grasso, panbrioche tartufato, riduzione alla Malvasia
con tortino di spinaci e polvere di caffè

Bavarese al mango e cocco con coulis al lampone e croccante al pistacchio
Panettone uva e clementine

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè

capurro® DAL 1901 RICEVIMENTI

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Il sesto menù

Raviolini del Plin con ragù d'anatra all'arancia

Guancetta di vitello brasata con flan di patate dolci e crema al Castelmagno

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

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Acqua minerale gasata e naturale
Moscato d'Asti Cascina Fonda

Caffè

Proposta Vegetariana, Vegana, gluten free e senza lattosio

Riso Carnaroli Riserva
mantecato con crema di zucchine e zafferano con polvere di capperi

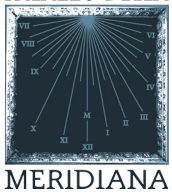
Torretta di melanzane in due consistenze, panissa dorata
e crema di pomodorini gialli

Sorbetto al frutto della passione e zenzero

Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti

Con i dolci
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Il Caffè

PALAZZO DELLA

MERIDIANA

Con l'eventuale aggiunta di antipasto servito al tavolo

Piccolo flan di carciofi e funghi su crema acidula di pecorino

Polpo su caponata di verdure alla menta, gazpacho e polvere di cappero

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

Battuta di fassona con fonduta al parmigiano

Soffice di salmone marinato e affumicato con emulsione acidula ai lamponi e catalana di ortaggi

Il Cappon Magro della tradizione ligure

Salmone leggermente affumicato al timo con cipolle di Tropea caramellate

Flan di pescatrice alla crema di spinaci e gambero al lardo

Tagliatella di seppia, trito di nocciole e bottarga di muggine

con l'eventuale aggiunta di antipasto servito al tavolo
€ 15,00/25,00 + 10% IVA a seconda della scelta

Con l'eventuale aggiunta di 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
Le alzate con le monoporzioni dolci:
mini tiramisù, mini semifreddo al caffè, mini panna cotta

con l'eventuale aggiunta di Tavolo dei dolci € 10,00 + 10% IVA

Con l'eventuale aggiunta di Cocktail List

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

con l'eventuale aggiunta di Cocktail list € 15,00 + 10% IVA

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Cocktail di Natale

Palazzo della Meridiana Cocktail Party € 85,00
a persona + IVA al 10%

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

La promozione è valida per chi prenota entro il 20 novembre 2024
e per un minimo di 60 persone

Nel costo del Cocktail Party è compreso un servizio di 4 ore
dal momento di inizio evento comunicatoci.

Nel costo Brindisi è compreso un servizio di un'ora e mezza
dal momento di inizio evento comunicatoci.

Le eventuali ore di servizio extra avranno un costo € 400 + 22% IVA cad/ora

Sono compresi

L'allestimento degli spazi dedicati e tutto quanto è necessario per un servizio "standing", tovagliati a campionario, vasellame a campionario, 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 blu 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 tailor-made

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Standing Christmas Cocktail Party

Bar

Aperitivo analcolico virgin mojito
Prosecco Bisol
Christmas Punch
Spritz all'Aperol
Cocktail americano
Selezione di vini dalle cantine di Capurro Ricevimenti
Bolle e Stille

Finger Food

Ovaline di pan brioche con burro salato, gambero, mela candita e finocchietto
Mini croissant con mortadella, crema di melanzane e pistacchi
Fondello con lardo di Colonnata, burro al rosmarino e mela candita
Bottoni di pan brioche con prescinseua e acciughe salate
Original Mini Club Sandwich

Monoporzioni

Tartare di manzo, arancia e puré di fave
Salmone affumicato, caprino e semi di zucca
Crema di patate dolci con polpo allo zenzero
Humus di ceci e curcuma con cetriolo e anacardi tostati
Lo sgombro con la burrata campana

PALAZZO DELLA
MERIDIANA

Primo piatto

Crespelline con carciofi d'Albenga
oppure
Pasticcio di lasagnette con radicchio rosso e fondente al montasio
oppure
Zimino di ceci con bietole e gamberi
oppure
Fagottini di crespelle ripiene di magro su crema di basilico di Prà
oppure
Vellutata di zucca al profumo di zenzero e gamberi
oppure
Millefoglie alla fonduta tartufata

Piccoli dolci in monoporzione

Bavarese al mango e cocco con coulis al lampone e croccante al pistacchio
Bavarese al cioccolato bianco, crema di lampone e mousse di fragola
con arancia essiccata e foglie di menta
Mousse al mascarpone con croccante alle mandorle e cioccolato
Bavarese al pistacchio con salsa al cioccolato fondente e lamponi
Spumoncini di semifreddo al caffè

Il Brindisi

Panettone, uva e clementine
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

Il brindisi di Natale
(durata 1 ora e mezza e solo a domicilio)

Aperitivi
Aperitivo analcolico Virgin Mojito
Prosecco Bisol
Spritz all'Aperol
Bolle e Stille

Appetizers
Panettone gastronomico farcito in fantasia
Quiche mignon:
ai formaggi affumicati; ai funghi porcini; al pomodoro e mentuccia

Fondello con lardo di Colonnata, burro al rosmarino e mela candita
Mini tartare di fassona con formaggio erborinato e composta di cipolle caramellate
Ovaline di pan brioche con prescinseua ed acciuga salata
Blinis al nero di seppia con salmone affumicato, aneto e panna acida
Coupelles con dadolata di lingua salmistrata CBT e salsa verde

I dolci di Natale
Pandolce e Panettone

Il Brindisi di Natale
Prosecco Bisol

Allergie e intolleranze alimentari
Eventuali allergie e intolleranze alimentari dovranno essere comunicate 7 giorni lavorativi prima dell'evento e verranno gestite cercando di ridurre al minimo i menù alternativi.
In caso di allergie gravi, le nostre cucine non possono garantire ambienti sterili e la non contaminazione dei cibi.

Condizioni generali 1

Le quotazioni hanno una validità sino al 20 novembre 2024

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 extra saranno addebitate a € 400 + IVA cad /ora.

Condizioni di pagamento: caparra confirmatoria 50% alla prenotazione (condizione essenziale) e saldo oltre ad eventuali extra a 30 gg fine evento.

In caso di evento di c.d. Forza Maggiore, tale da rendere impossibile l'esecuzione dell'Evento come programmato dalle Parti, il Cliente avrà diritto a ricevere da parte di Capurro Ricevimenti un voucher che gli consenta di ri-calendarizzare l'Evento in altra data, da concordarsi con Capurro Ricevimenti.

Cancellazione dell'Evento, Penale

Ove l'evento venga cancellato dal Cliente entro il sessantesimo (60°) giorno anteriore alla data fissata per l'Evento, Capurro S.r.l. avrà diritto al trattenimento della Caparra Confirmatoria.

Ove l'Evento venga cancellato dal Cliente dopo il cinquantanovesimo (59°) giorno anteriore alla data fissata per l'Evento stesso, ma prima del quinto (5°), Capurro S.r.l. avrà diritto, oltre al definitivo incasso della somma ricevuta ai sensi del capoverso che precede, alla corresponsione di una penale pari ad 20% del Corrispettivo dovuto ai sensi della presente Conferma d'Ordine.

Ove l'evento venga cancellato dal Cliente dopo il quinto (5°) giorno anteriore alla data fissata per l'Evento fino al giorno precedente l'Evento, Capurro Ricevimenti S.r.l. avrà diritto a trattenere definitivamente, a titolo di penale, le somme ricevute prima d'allora oltre ad un'integrazione della penale stessa pari al 80% dell'intero prezzo pattuito per l'Evento di cui alla presente Conferma d'Ordine.

Ove l'evento venga cancellato il giorno stesso dell'evento Capurro Ricevimenti S.r.l. avrà diritto a trattenere definitivamente, a titolo di penale, le somme ricevute prima d'allora oltre ad un'integrazione della penale stessa pari al 100% dell'intero prezzo pattuito per l'Evento di cui alla presente Conferma d'Ordine.

Per Accettazione

.....

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

Condizioni generali 2

I nostri riferimenti bancari BPER BANCA - IBAN IT31H0538701418000047068527

Conferma ed accettazione Ai fini della definizione si richiede conferma scritta con indicata intestazione della fatturazione ed accettazione delle condizioni a pag. 1 e pag 2 e delle condizioni di pagamento.

Nome e Cognome o Ragione Sociale

.....

Indirizzo

.....

Cap ..... mail.....

Cod. Fisc/ P. IVA ..... codice univoco .....

Per Accettazione

.....

info@capurroricevimenti.com
010 377 3514

www.capurroricevimenti.com

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