PALAZZO DELLA
MERIDIANA

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

Merry Christmas

Party di Natale 2026

PALAZZO DELLA MERIDIANA

Christmas Dinner

Aperitivi

Cocktail analcolico virgin mojito
Prosecco Bisol con chicchi di melagrana
Aperol Spritz
Cocktail Americano
Bolle e Stille

Finger Food

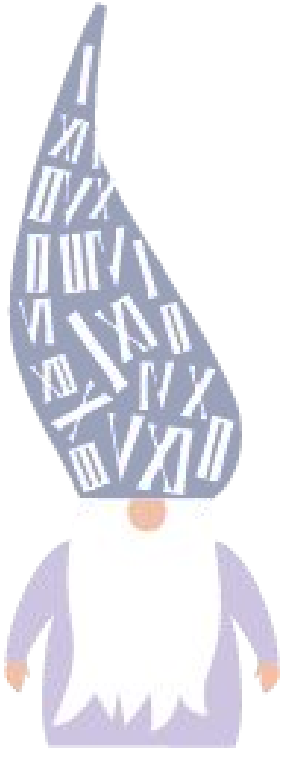
Mini pan brioche con salmone, maionese, avocado e lime
Crostino ai cereali con acciughe del Cantabrico e burro tonnato
Petit choux con spuma di mortadella e composta di fichi
Coupelles con prosciutto crudo di Parma, caprino e pere
Frolla salata con coppa di Piacenza e castagne

Calda dal forno

La focaccia col formaggio della tradizione ligure

Frittini a passaggio

Verdure dorate in pastella
Frixoe di erbette liguri
La panissa genovese
Il latte brusco della tradizione
Guancialini allo stracchino
Gamberi dorati



PALAZZO DELLA MERIDIANA

Il primo menù

Ravioli genovesi al “tuccu” di Natale

Tacchinella farcita con le castagne con salsa all’arancia e tortino di patate al rosmarino

Mousse alla Panera con croccante alle nocciole
Panettone 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

Raviolini di erbette con gallinella, pomodoro giallo e polvere di cappero

Filetto di Ricciola, maionese al finocchietto selvatico e caponata di melanzane

Rocher al cioccolato e lamponi
Panettone e clementine

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

Caffè

Il terzo menù

Tortelli di radicchio tardivo con fondente di Montasio

Filetto di vitello con emulsione di melanzana bruciata e piccoli ortaggi

Bavarese alla menta e cioccolato con coulis alle fragole
Panettone 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 gamberi e capasanta al curry

Filetto di ombrina al Franciacorta con salsa al limone,millefoglie di patate e gel al prezzemolo

Tartelletta di frolla con pere e chantilly alle castagne
Panettone 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 con crostacei e pesto di pistacchi

Rollè di branzino in caciucco con polvere di taggiasche, capperi e piccole verdure

Cheesecake, cocco, lime e crispy mango
Panettone 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 in riduzione al Nebbiolo con purea di patate viola affumicate

Lingotto al cacao in tre consistenze con salsa ai cachi e amaretto
Panettone 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

Tagliata di frutta con salsa agli agrumi
Clementine

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

Il Caffè

PALAZZO DELLA MERIDIANA

Standing Christmas Cocktail Party

Bar

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

Finger Food

Petit choux con spuma di mortadella e composta di fichi
Mini pan brioche con salmone, maionese, avocado e lime
Crostino ai cereali con acciughe del cantabrico e burro tonnato
Briochina con prosciutto crudo di Parma, caprino e pere
Frolla salata con coppa di Piacenza e castagne

Isola con

Grana da scagliettare con gherigli di noce e grappoli d'uva
Prosciutto di Praga in staffa con taglio a vista
Cesti con grissini rustici, schiacciatina agli aromi e focaccia secca

Frittini a passaggio

Verdure dorate in pastella
Frixoe di erbette liguri
La panissa alla genovese
Il latte brusco della tradizione
Guancialini allo stracchino
Gamberi dorati

Calda dal forno

La focaccia col formaggio della tradizione ligure

PALAZZO DELLA MERIDIANA

Primo piatto

Ravioli di borragine al tuccu della tradizione
oppure
Raviolini del Plin con ragù d'anatra all'arancia
oppure
Lasagnette con radicchio rosso e fondente al montasio
oppure
Crespelline con crema allo zafferano e gamberi

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

Caffè

Il Brindisi

Panettone e clementine
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Cascina Gilli

Con l'eventuale aggiunta di:

Antipasto servito al tavolo

Cappon Magro della tradizione con gambero marinato
Polpo arrostito,bufala, acciughe e Gazpacho
Crema di cavolo con zafferano, capesante e crumble al tartufo
Flan di baccalà e maggiorana con riduzione al caprino e mandorle tostate
Petto d'anatra affumicato pomodorini sott'olio, pinoli e spinacino
Lingua cotta a bassa temperatura in salsa tonnata e trito di nocciole
Piccolo flan di pescatrice con bisque di crostacei

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
Il Montebianco ai marroni
Le alzate con le monoporzioni dolci:
mini tiramisù, mini semifreddo al caffè, mini panna cotta

Cocktail List

Liquori assortiti
Long drinks
Gin & Tonic; Cuba Libre; Invisibile; Vodka Lemon, Moscow Mule;
London Mule; Americano; Long Island, Hugo, Spritz
Succhi d'arancia e di pompelmo
Lemon, Soda e Tonica Schweppes Coca-Cola

Quotazioni per conferma entro il **15 Novembre 2026**

a Palazzo della Meridiana

Christmas Dinner € 95,00 a persona + IVA 10%,

Standing Christmas Cocktail Party € 85,00 a persona + IVA 10%

Con l'eventuale aggiunta di

Antipasto servito al tavolo € 15,00/25,00 + IVA 10%
Tavolo dei dolci € 10,00 a persona + IVA al 10%
Cocktail list € 15,00 a persona + IVA al 10%

Palazzo della Meridiana (eventi@palazzodellameridiana.it) da € 1.400 a € 2.000 a seconda degli spazi occupati

La promozione è valida per chi prenota entro il **15 novembre 2026**
e per un minimo di 60 persone

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

Condizioni generali 1

Le quotazioni hanno una validità sino al **15 novembre 2026**

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

.....

Condizioni generali 2

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.

Manleva

Capurro Ricevimenti S.r.l. è esonerato da qualsiasi responsabilità per la mancata prestazione dei servizi o i ritardi nella stessa, causati da agenti esterni, da altri fornitori di servizi presso la Location da essa non controllabili.

Responsabilità e Danni

Il Cliente assume la responsabilità per tutti i danni eventualmente arrecati da lui, dai suoi Ospiti e dai propri collaboratori (fotografi, dj, truccatori ecc. ecc.) ai locali in cui si svolgerà l'Evento o agli Spazi comuni a cui ha accesso, ai beni in essi contenuti nonché alle persone che a qualunque titolo si trovino a transitarvi e a cose loro, nonché per tutte gli oneri< e danni causati da una attivazione dell'impianto antincendio causata da fumi prodotti nel corso dell'Evento.

Per Accettazione

.....

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

Condizioni generali 3

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