

## PROMOZIONE MEETING 2012/2013

GENOVA

LOCATIONS:

**VILLA SPINOLA**

**MUSEO DELLA COMMENDA DI SAN GIOVANNI DI PRE'**

**Proposta per Meeting con inizio ore 8.30- 9.00, fine ore 16.00**

### **WELCOME COFFEE**

Caffè espresso - Caffè Americano - Latte caldo e freddo  
Selezione di Tea classici ed aromatizzati - Succo d'arancia - Succo d'ananas - Succo di pompelmo  
Acqua minerale naturale e frizzante

Cesti di focaccia ligure assortita: all'olio di frantoio, alla salvia, alle olive  
Piccole brioche alla crema e marmellata - Genoise farcite alle creme

### **LUNCH A BUFFET**

Analcolico alla frutta fresca di stagione  
Aperitivo alcolico di frutta fresca  
Prosecco Bortolomiol  
Acqua minerale naturale Panna - Acqua minerale frizzante S.Pellegrino  
Vini bianchi e rossi DOC selezionati dalle nostre cantine  
Cesti di focaccia all'olio di frantoio, alla salvia, ai pomodorini  
Ripieni mignon di verdure alla genovese  
Le torte di verdura alla ligure

Salmone marinato al pepe rosa - Manzo affumicato su misticanza

Carpaccio di polpo su letto di patate pressate  
Roast beef con riduzione di aceto balsamico

Insalata Nizzarda

Un primo piatto a scelta (alcune delle nostre proposte):  
Riso pilav con bocconcini di pollo al curry - Trofiette di Sori con gamberi, fagiolini e pesto "leggero"  
Riso Carnaroli mantecato con fiori di zucchine e rosmarino  
Ravioli di magro al pomodorino schiacciato, fiori di capperi ed olive taggiasche  
Riso Carnaroli con code di gamberi al pompelmo rosa e timo  
Paccheri del pastificio Cav. Cocco al ragout di pescatrice  
Lasagnette (o trofiette) al pesto con patate e fagiolini

I dolci e la frutta al buffet

Caffè

**Euro 50,00 + iva al 10% a persona**

### **Nel prezzo è incluso:**

Welcome Coffee - Lunch a Buffet - Utilizzo esclusivo di della location fino all'ora indicata  
Allestimento della sala meeting (tavolo dei relatori, sedie disposte a platea, video proiettore e schermo, microfoni)  
Posteggio interno (a Villa Spinola)

*Assistenza tecnica ed eventuali altre richieste : su quotazione*

**Proposta per meeting con inizio dopo le ore 14.00 e fine alle ore 20.30**

**WELCOME COFFEE**

Caffè espresso - Caffè Americano - Latte caldo e freddo  
Selezione di Tea classici ed aromatizzati  
Succo d'arancia - Succo d'ananas - Succo di pompelmo  
Acqua minerale naturale e frizzante  
Piccola pasticceria assortita

**IL COCKTAIL**

Analcolico alla frutta fresca di stagione  
Aperitivo alcolico di frutta fresca  
Spritz all'Aperol  
Prosecco Bortolomiol  
Acqua minerale naturale Panna - Acqua minerale frizzante S.Pellegrino

**I Vostri drink saranno abbinati a vari stuzzichini su vassoi e serviti a passaggio:**

Pan brioche di terra (panettone gastronomico farcito con bresaola, prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma, mousse al formaggio, salame di Sant'Olcese, manzo affumicato, speck )

Pan brioche di mare (panettone gastronomico farcito con uova di lompo rosse e nere, salmone affumicato, spada affumicato, tonno affumicato, mousse di tonno, mousse al formaggio)

Bicchierini con insalata di riso venere al profumo di mare  
Bicchierini con ricotta fresca al miele di castagno  
Bicchierini con insalata di polpo ,fagiolini e patate al pesto di rucola  
Bicchierini con tabouleh al profumo di menta

Coupelle con spuma di caprino, fragola e aceto balsamico  
Mini quiche al pomodoro e mentuccia  
Mini quiche al porro e formaggio  
Coupelle con spuma al limone e salmone affumicato

La focaccia col formaggio

**LA PASTICCERIA**

Frutti di stagione, Pasticceria secca e fresca  
In abbinamento: Prosecco Bortolomiol e Moscato Cascina Fonda

**Euro 40,00 + iva al 10% a persona**

**Nel prezzo è incluso:**

Welcome Coffee - Cocktail - Utilizzo esclusivo della location fino all'ora indicata  
Allestimento della sala meeting (tavolo dei relatori, sedie disposte a platea, schermo e videoproiettore, microfoni)  
Posteggio interno (a Villa Spinola)

*Assistenza tecnica ed eventuali altre richieste : su quotazione*