

Light Lunch

Buffet delle Bevande

Acqua con e senza gas

Succhi di polpa frutta:

Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa

Soft Drink:

Aranciata, Coca Cola, Gazzosa, Chinotto

La nostra cantina:

Vino Bianco Chardonnay Biologico

Vino Rosso Merlot Biologico

... accompagnati da bontà salate fredde

Mozzarella di Bufala Campana su letto di rucola e pomodorini di Pachino

Scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Tagliere di formaggi da noi selezionati:

Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo

Tagliere di salumi di nostra produzione:

Carne Ubriaca, Capocollo stagionato

Salamella Casareccia, Filetto di suino

accompagnato da focaccine al rosmarino

Piccoli Croissant farciti:

Salame e Groviera, Bresaola e Grana,

Prosciutto di Parma e Formaggio, Prosciutto Praga e Mozzarella

Cous Cous con tris verdure croccanti

Insalata di Riso

Tris di verdure gradinate

..... il Cestino del Pane

Pane a lievitazione naturale di "Gabriele Bonci"

Focaccia Bianca

Grissini al Sesamo

..... un po' di Frutta

Mini Verrina di Macedonia di Frutta

..... Un momento di relax

Caffè espresso classico, Decaffeinato

Il costo per il servizio completo a persona è di € 25,00 C.iva con minimo garantito 65 Pax.

Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio.

Non è compreso: Tavoli d'appoggio, sedie, Mise en place, tovagliato per tavoli, allestimenti floreali per tavoli.

Medium Lunch

Buffet delle Bevande

Acqua con e senza gas

Succhi di polpa frutta:

Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa

Soft Drink:

Aranciata, Coca Cola, Gazzosa, Chinotto

La nostra cantina:

Vino Bianco Chardonnay Biologico

Vino Rosso Merlot Biologico

... accompagnati da bontà salate

Mozzarella di Bufala Campana accompagnato da pomodorini di Pachino e Basilico

Sfoglia di Mozzarella Pugliese farcita con Speck e Rucola

Tagliere di formaggi da noi selezionati:

Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo

Tagliere di salumi di nostra produzione:

Carne Ubriaca, Capocollo stagionato

Salamella Casareccia, Filetto di suino

accompagnato da focaccine al rosmarino

Bresaola di Punta d'Anca con Rucola e Scoglie di Reggiano

Piccoli Croissant farciti:

Salame e Groviera, Bresaola e Grana,

Prosciutto di Parma e Formaggio, Prosciutto Praga e Mozzarella

Tramezzini assortiti

Timballo di melanzane con pesto, ricotta di Pienza e pomodorini arrostiti al forno

Timballo di zucchine con taleggio e speck

Tris di verdure gradinate

Fantasia di funghi trifolati

..... il Cestino del Pane

Pane a lievitazione naturale di "Gabriele Bonci"

Ciabatta cotta a Legna

Focaccia Bianca

Grissini al Sesamo

..... un po' di dolce e Frutta

Cubo di Panna Cotta:

Cioccolato, Frutti di Bosco, Fragola, Caramello

Cubo di Crem Caramel



Mini Verrina di Macedonia di Frutta

Spiedini di frutta

..... Un momento di relax

Caffè espresso classico, Decaffeinato

Il costo per il servizio completo a persona è di € 36,00 C.iva con minimo garantito 65 Pax.

Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio.

Non è compreso: Tavoli d'appoggio, sedie, Mise en place, tovagliato per tavoli, allestimenti floreali per tavoli.

La Sfera del Banqueting di Cusano Michele
Via Luigi Olivi, - 00148 Roma
TEL.: 06.66157107 - FAX: 06.60201086

CELL.: 339.8797117
www.lasferadelbanqueting.com
info@lasferadelbanqueting.com

P. IVA: 11307941002
C.F.: CSNMHL75A02H501B
NUMERO REA: RM-1293363
24 febbraio 2016

Complete Lunch

Buffet delle Bevande

Acqua con e senza gas

Succhi di polpa frutta:

Pesca e Mango, Ananas, Ace, Arancia Rossa

Soft Drink selezione Baladin :

Spuma, Cedrata, Ginger,

Soft Drink selezione Lurisia

Gazzosa, Chinotto, Aranciata, Acqua Tonica

La nostra cantina:

Vino Bianco Chardonnay Biologico

Vino Rosso Merlot Biologico

... accompagnati da bontà salate

Mozzarella di Bufala Campana accompagnato da pomodorini di Pachino e Basilico

Sfoglià di Mozzarella Pugliese farcita con Speck e Rucola

Mini Ricottine con composte o miele

Scaglie di parmigiano Reggiano

Tagliere di formaggi da noi selezionati:

Caprini, Erborinati, Semi stagionati, Fossa, Pecorini, Caciocavallo

Tagliere di salumi di nostra produzione:

Carne Ubriaca, Capocollo stagionato

Salamella Casareccia, Filetto di suino

accompagnato da focaccine al rosmarino

Bresaola di Punta d'Anca con Rucola e Scoglie di Reggiano

Piccoli Croissant farciti:

Salame e Groviera, Bresaola e Grana,

Prosciutto di Parma e Formaggio, Prosciutto Praga e Mozzarella

Prosciutto di Parma 36 mesi accompagnato da focaccine bianche al rosmarino calde

Tramezzini assortiti

QB di Mortadella stecchinata

Panzanella fatta di pane di Lariano, Pomodori Pachino e basilico.

Timballo di melanzane con anellini siciliani, pomodoro basilico mozzarella di bufala e polpettina di magro

Lasagna bianca alla vegetariana

Roast- Beef con la sua salsa

Funghi e piselli Saltati in padella

..... **il Cestino del Pane**



LA SFERA
DEL BANQUETING

Pane a lievitazione naturale di "Gabriele Bonci"

Ciabatta cotta a Legna

Focaccia Bianca

Grissini al Sesamo

..... un po' di dolce e Frutta

Cubo di Panna Cotta:

Cioccolato, Frutti di Bosco, Fragola, Caramello

Cubo di Crem Caramel

Pasticceria Mignon "Selezione pasticceria Cristalli di Zucchero"

Spiedini di Frutta di stagione

Mini Verrina di Macedonia di Frutta

..... Un momento di relax

Caffè Espresso Classico, Decaffeinato e d' Orzo

Il costo per il servizio completo a persona è di € 49,50 C.iva con minimo garantito 65 Pax.

Il costo per persone comprende: allestimenti buffet, Cristalleria, Tovagliato per buffet, Posateria, Porcellane, allestimento floreale buffet, personale di servizio, Non è compreso: Tavoli d'appoggio, sedie, Mise en place, tovagliato per tavoli, allestimenti floreali per tavoli.