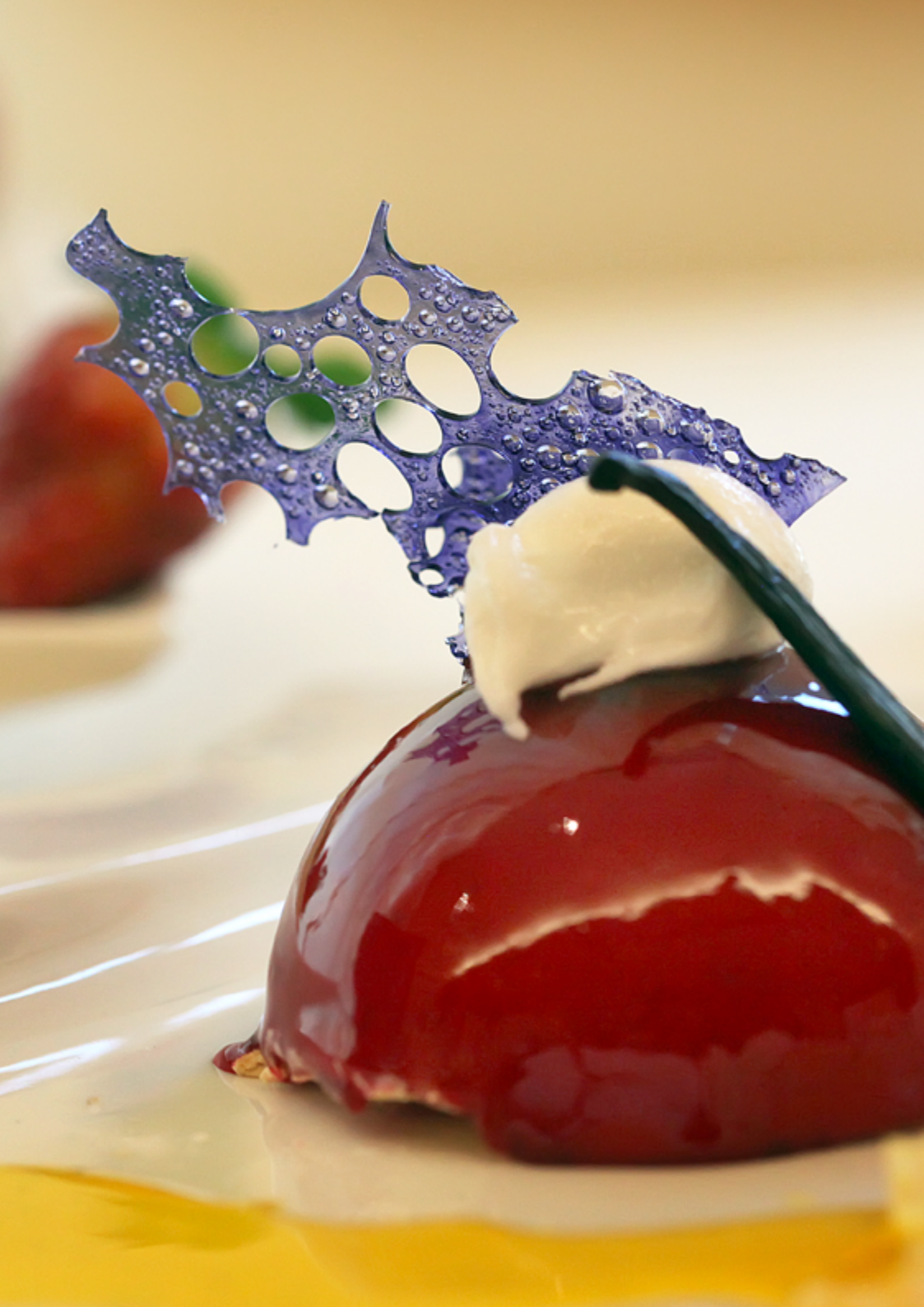


I NOSTRI MENU





COFFEE BREAK

PROPOSTA COFFEE "DOLCE SALATO"

Acqua minerale

Soft drinks

Succhi di Frutta 100%

Caffè Espresso

Thè caldi e freddi

Latte

...

Assortimento di tortine casalinghe romagnole

Mini club sandwich (salumi e vegetariani)

Spianate al rosmarino farcite

PROPOSTA COFFEE "DOLCE MATTINO"

Acqua minerale

Succhi di Frutta 100%

Caffè Espresso

Thè caldi e freddi

Latte

...

Assortimento di brioches e croissant mignon dolci

Piccola pasticceria fresca

Ciambelline romagnole alle farine di Mondaino

SERVIZIO A BUFFET



LUNCH PARTY IN PIEDI

(i più venduti)

PIADA PARTY

Azdora a vista

Piadine d'accompagnamento e farcite con squacquerone e rucola
(al Kamut, integrali, sfogliate, crostoli marchigiani...)

Cassoncini assortiti

(alle patate, alle erbe, al pomodoro e mozzarella, ai funghi...)

Cestino di squacquerone e rucola

Taglieri di salumi dei colli riminesi

(prosciutto di Carpegna, salame campagnolo, salsiccia passita, goletta alle spezie...)

Taglieri di formaggi con mostarde

Angolo dell'ortolano:

Verdure alla griglia-verdure al vapore- gratinati

Insalate composte:

Lattuga e mais-radicchio e noci-cetrioli e pomodorini

Piadina con nutella

Crostate casalinghe

...

Frutta fresca intera di stagione

Acqua Minerale

Vini Locali

Caffè

(servito in materiale monouso)

SERVIZIO A BUFFET IN PIEDI CON TAVOLINI ROTONDI D'APPOGGIO



PASTA PARTY

Paste fredde

(penne alla crudaiola, fusilli alle verdure, conchiglie al pesto e fagiolini, riso giallo alle verdure)

Paste calde

(lasagne alle verdure, ravioloni al tartufo, rigatoni ai porcini)

Angolo ortolano

(verdure alla griglia, patate e cereali, caponata di melanzane)

Insalate composte

(finocchi e pompelmo, insalata di campo e mandorle, indivia e mele verdi)
Frutta fresca di stagione intera

Ciambelle assortite

(al farro, alla farina d'orzo, al cioccolato, allo yogurt...)

...

Acqua Minerale

Vini Locali

Caffè

(servito in materiale monouso)

SERVIZIO A BUFFET IN PIEDI CON TAVOLINI ROTONDI D'APPOGGIO



BBQ PARTY

Barbecue di carni alla romagnola:

Costine – salsicce – braciole- salse e intingoli di complemento
(ai pomodori secchi, alle olive, maionese di soia)

Dal Girarrosto:

Cosciotto di maiale

Angolo Verdure:

zucchine trifolate
patate alla rustica

Angolo insalate:

insalata mista - rape rosse – radicchio e cipolla
Trionfo di pani – grissini – focacce

...

Frutta fresca di stagione

Gelato dello Chef

Acqua Minerale

Vini Locali

Caffè

(servito in materiale monouso)

SERVIZIO A BUFFET IN PIEDI CON TAVOLINI ROTONDI D'APPOGGIO



FUSION PARTY

Primi dal Mondo :

Bulgur con fagioli, curcuma e verdure stagionali

Cous cous con ceci, piselli e fave

Riso Basmati al curry

Miglio con patate e roveja

Secondi dal Mondo

Pollo Tandoori

Goulash

Maiale in agrodolce

Chili con carne

Kebab

Mini Burger di Carne

Angolo delle Verdure :

patate americane al cartoccio (jack potatoes)

verdure asiatiche e germogli alla soia

tricolore con legumi

• • •

Frutta fresca di stagione

Gelato ai frutti esotici (ananas - cocco - banana - passion fruit)

Acqua Minerale

Vini Locali

Caffè (servito in materiale monouso)

SERVIZIO A BUFFET IN PIEDI CON TAVOLINI ROTONDI D'APPOGGIO



COCKTAIL IN PIEDI

Cocktail Wine & Food del Territorio Riminese

Ricca selezione di aperitivi alcolici e analcolici

(prosecco, vino bianco e/o rosso, succhi di frutta all'arancia, pompelmo e ananas, soft drinks)

Selezione di formaggi a Km 0

Pecorini del "Buon Pastore" (Aromatico, Stagionato, Gobbo)
Formaggi e caciotte di "San Patrignano" (Bastardo, Caciotta, Mucchino, Riccio)

Ricotta di pecora con fichi caramellati "Luvirie"

Piadina farcita con rucola e squacquerone

Piadina ripiena con casatella e mostarda romagnola

Primo sale con salsiccia passita

Mieli assortiti "Dettori"

...

Assortimento di Salumi di "Mora" romagnola e Tradizionali

Salame campagnolo con scalogno IGP di Romagna

Prosciutto crudo di Parma con piadina riminese

Lonza di Mora romagnola e bruschetta

Lardo e guanciale di Mora romagnola stagionati con sottoli di "Roberta Frontali"

...

Assortimento di pesci tipici di "San Giuliano"

Sardoncini marinati

Poveracce alla marinara

Acciughe al sale di Cervia

...

Frutta fresca di stagione a cubetti



COCKTAIL AD ANGOLI

ANGOLO COCKTAIL

Selezione di aperitivi alcolici e analcolici

(acqua minerale, Brut, Prosecco, Bellini, selezione di vini bianchi e/o rossi, succhi di frutta all'ananas, pompelmo, arancio, soft drinks, long drinks a base di frutta frullata a vista, Spritz)

Angolo dell'Azdora con cottura a vista

Piadine farcite al prosciutto, alla porchetta, alla rucola e casatella
Cassoni alle erbe, al pomodoro e mozzarella, ai formaggi, alla salsiccia e patate

Ricca Selezione di salumi

(prosciutto, mortadella, salame, testa, coppa, goletta)

Prosciutto al pepe

Sottoli e sottaceti della dispensa

Formaggi freschi con fichi caramellati

Ricco tagliere di formaggi stagionati con mostarde

PROPOSTA SUSHI CORNER

(con Chef in abito tipico)

Piccoli sushi in alga Nori e Wakame

(assortimento di sushi in alga nori e riso nishiki con pesci leggermente marinati: pesce azzurro, triglie, rombo, orata, seppioline, polipo, canocchie, tonno, spada, salmone....Accompagnati con soia "Tamari", salsa agrodolce, miso, wasabi...

Maki con tartare di tonno ai capperi

Nigiri di gamberi con bottarga

Sakè di riso

Birra di riso



ANGOLO DEL FLAMBÉS

Bocconcini di pollo fiammeggiati al brandy con salsa al curry

Gamberetti alla vodka

Capesante al martini dry e verdure

Straccetti di vitello ai grani di senape

(con salse eventualmente sifonate e complementi)

Crepes suzette

Frutta Flambes

ANGOLO DEI DESSERT

Frutta tagliata in tubi di vetro

Pasticceria mignon

Dolcetti in verrine

Mastello di gelato alla crema

Carretto del gelato

...

Acqua minerale

Vini locali o nazionali





CENE SEDUTE SERVITE

GALA DINNER DI CARNE

Tavolozza Del Gourmet (impiattata singolarmente)

Culatello di Zibello con asparagi bianchi di Altedo – Tortino al Parmigiano
Reggiano - Terrina al cinghiale e tartufo – Parmigiana mignon con mozzarella
di bufala - Fagottino di radicchio rosso brasato
all'Aceto balsamico Tradizionale

Cassoncini fritti ai porcini e timo

Rotoli di piadina con taleggio di San Patrignano e verdure

♦ ♦ ♦

**Lasagnetta croccante con zucchine e mascarpone, vellutata di
pomodoro e chips di spinaci**

Risotto con spinaci e funghi champignon -

♦ ♦ ♦

**Filetto di vitello o manzo in crosta di patate con gambuccio
alle erbe aromatiche**

**Macedonia di verdure e legumi all'olio extravergine d'oliva
biologico dei Colli Riminesi**

♦ ♦ ♦

**Irish coffee con cuore al caramello di uvetta
e salsa alla vaniglia Bourbon
oppure**

Torta celebrativa personalizzata con logo aziendale

♦ ♦ ♦

Buffet di caffè e digestivi - Acqua minerale- Vini locali o nazionali

SERVIZIO AL TAVOLO



GALA DINNER DI PESCE

Tavolozza di mare (impiattata singolarmente)
(ostriche, tonno rosso al sesamo, salmone al vapore, seppia al dragoncello,
terrina di polipo alle olive e patate)

Assaggio di frittura di mare
(a centrotavola)

• • •

Ravioloni di crostacei al pomodorino e pesto
Risotto ai frutti di mare

• • •

Sorbetto al pompelmo e pepe rosa

• • •

Filetto di Rombo in crosta di zucchine e pesto di olive
Tortino di patate e pomodoro al rosmarino

Gamberoni al sale grosso di Cervia

• • •

Cialda al croccante con mousse al cioccolato e salsa di arancia
oppure

Torta celebrativa personalizzata con logo aziendale

• • •

Buffet di caffè e digestivi - Acqua minerale - Vini locali o nazionali

SERVIZIO AL TAVOLO



CENE A BUFFET IN PIEDI O SEDUTI

STREET FOOD GLOBAL

(Viaggio Enogastronomico tra le specialità del Mondo)

SUSHI CORNER

Piccoli sushi in alga nori

(assortimento di sushi in alga nori e riso nishiki con pesci leggermente marinati: pesce azzurro, polipo, tonno, spada, salmone....)

Accompagnati con soia Tamari, salsa agrodolce, miso, wasabi...)

Maki con Tartare di tonno ai capperi

Nigiri di salmone allo zenzero

Il Sakè di riso (in piccole quantità)

Bottiglie di Birra Sapporo o Asahi

SPAGNA

Brochetas con peperoni

Jamon Serrano

Tortilla de papas

Salpicon de mariscos

Paella alla Valenciana (Presentata nel Pentolo)

Albondigas picanti

La sangria tipica con la frutta fresca



ITALIA/ROMAGNA

Lasagna con salsiccia e spinaci

Piadina farcita con rucola e squacquerone

Cassoni della tradizione

Assortimento di formaggi di San Patrignano e Vergaio

Salumi dell'Appennino

(ciauscolo, salame felino, lonza, mortadella, ...)

Prosciutto cruco con melone invernale

Vini Rossi e Bianchi del Territorio Nazionale

AMERICA

Hamburger al red cheddar

Hot dog con salse a parte in accompagnamento

Kentucky fried chicken con salsa agrodolce

Tomahawk con salsa BBQ

Coca Cola

Birra Budweiser

LA FRUTTA E I DESSERT "GLOBAL"

Frutta fresca a cubetti

Sushi dolce (Giappone) (in piccole quantità)

Crema Catalana (Spagna)

Zuppa dolce Artusiana (Italia)

Red Velvet (America)

Buffet di caffè e digestivi

Acqua minerale Presenti su ogni Buffet Tematico

SERVIZIO A BUFFET IN PIEDI CON TAVOLINI ROTONDI D'APPOGGIO



Percorso “Papille” con Living Cooking Show

(Un'esperienza di sapori e contrasti)

COCKTAIL E PESTATI

Cocktail in “provetta”(con colori aziendali)

Cocktail solidi al cucchiaino

IL CRUDO DI MARE

(con chef addetto al taglio e preparazione dei pesci)

Spigola con bottarga

Storione al lime ed erba cedrina

Tonno rosso con zenzero candito

Tartare di gamberi al sale nero

Salmone con germogli di crescione

IL PICCANTE

(dalla lampada preparazioni flambè piccanti dal Mondo)

Mazzancolle alla soia piccante cinese

Spada al pepe nero con wasabi giapponese

Chili di carne messicano

Buffalo wings americane

Polpettine alla paprika forte dell'India

L'AMARO IN BOCCA (dalla Piastra)

Spicchi di carciofo dorato

Carpaccio di radicchio rosso e Tête de Moine

Insalata di cicorie e vongole

Cardo al parmigiano

Tortello alla piastra con broccoletti

Piadina di Kamut al tarassaco

IL DOLCE “SALATO”

(con chef addetto alla porzionatura a vista)

Cannolo di prosciutto dolce di Parma e robiola

Salmone al mascarpone

Ricotta e fichi caramellati

Cuore di sedano al quark e noci

Vini Doc in abbinamento -Buffet di caffè e digestivi

MENU LUNCH

Torta salata con verdure “benessere”

Focaccina con patate e spinaci

Prosciutto crudo di Carpegna e melone

Treccia di mozzarella fior di latte con intingolo di peperoni

Piada integrale con squacquerone e rucola

Insalatina di vitello bianco dell'Appennino alle erbe fini e pomodoro

■ ■ ■

Farfalle con patate, cornetti e pesto leggero

Cous cous integrale alle verdure di stagione

Zuppa di cereali e legumi

■ ■ ■

Ventaglio di pollo con pomodorini crudi alla cacciatora

Straccetti di manzo con rucola e grana

Insalatine fresche a composizione libera

(lattuga, radicchio, pomodori, carote, germogli, mais...)

Frutta secca e condimenti a piacere

(yogurt, vinaigrette, crostini, mandorle, noci, semi di girasole, germe di grano...)

Assortimento di formaggi freschi

(fiocchi di ricotta, stracciatella, squacquerone)

Verdure grigliate all'olio extra vergine di oliva dei Colli Riminesi

Ortaggi al vapore

■ ■ ■

Frutta fresca a pezzettoni

Ciambella all'olio di semi di girasole e cacao

SERVIZIO AL TAVOLO

MENU DINNER

Tavolozza Del Gourmet (impiattata singolarmente)

Carpaccio di vitellone dell'Appennino con asparagi di Altedo

Scaglie di Parmigiano Reggiano

Suprema di faraona con aspic di rape rosse

Involentino di melanzane grigliate e mozzarella di bufala

Fagottino di radicchio rosso e caprino

■ ■ ■

Spiedini di verdure grigliate e timo

Rotoli di piadina al Kamut con prosciutto cotto da allevamento biologico

Lasagnetta croccante con ricotta e verdure dell'orto su vellutata

di pomodoro crudo al basilico

Strozzapreti con pomodorini, olive taggiasche e rucola ok

■ ■ ■

Filetto di vitello grigliato con vinaigrette ai pomodori secchi ed erbe aromatiche

Macedonia di verdure e legumi all'olio extravergine d'oliva

biologico dei Colli Riminesi

Cassata alla frutta secca e macedonia di frutta

SERVIZIO AL TAVOLO



Lo chef Cristian Pratelli e il Palacongressi di Rimini vi propongono il

“Second life” Menu

un menu dalla doppia vita in quanto concepito per ottimizzare le risorse, evitare gli sprechi e poter conferire il cibo non consumato (in maniera pratica e veloce) ad una mensa per persone disagiate.

Proposte appetitose e fresche per gli ospiti ma che facilitano e ottimizzano il recupero.

In un anno di attività abbiamo potuto donare quasi 7000 pasti alla Mensa Opera Sant'Antonio di Rimini, eliminando ogni spreco e i costi di smaltimento, diventando risorsa preziosa per chi è meno fortunato.

Scegliendo questo menu sarai anche tu partecipe di questo circuito “virtuoso” del cibo.



summertrade
servizi ristorazione e ricevimento

“Second life” Menu

Focaccina con patate e spinaci
Fiocco di Culatello al radicchio rosso e pecorino di fossa
Piadina calda con rucola e prosciutto
Cotto affumicato ai carciofi
Insalatina di vitello bianco dell'Appennino alle erbe fini e pomodoro
Torta salata dell'ortolano
Arista con cornetti e pesto di pomodori secchi
Sott'oli della dispensa

...

Riso Basmati allo zafferano e verdure
Penne con pomodoro e pesto

...

Selezione di salumi nostrani
(salame campagnolo, salsiccia passita, pancetta alle spezie, mortadella ai pistacchi...)
Bocconcini di pollo alla cacciatora
Straccetti di manzo con rucola e balsamico
Assortimento di formaggi locali con miele e mostarde
(alle noci, stagionato nel fieno, di fossa, al sambuco, al ginepro, alle vinacce)

Verdure grigliate all'olio extra vergine di oliva dei Colli Riminesi
Patate rosse di Montescudo al rosmarino

...

Frutta fresca a pezzettoni
Assortimento di desserts della Madia di Romagna
(ciambelle, crostate alle confetture, torta di carote, pane dolce alla frutta secca,...)

