



LITORANEO

SUITE HOTEL ★★★★★



“ Brinda al
successo
con stile

DI FRONTE AL **MARE**
NEL **CUORE** DI **RIMINI** ”

CENE AZIENDALI DI NATALE

LITORANEO SUITE HOTEL Via Regina Elena, 22

Ufficio Commerciale & Eventi Tel. +39 328 5988435 E-mail sales@tonihotels.it.



→ APERICENA

- ◆ Finger con Crema al Cavolo Nero, Pecorino e Crumble di Pane
- ◆ Flan con Funghi Porcini e Zucchine
- ◆ Cassoncini alle Rosole e Salsiccia
- ◆ Gamberoni in Tempura con Salsa Teriyaki
- ◆ Canapè con Avocado, Pomodoro Cuore di Bue e Salmone Affumicato
- ◆ Mini Coni con Tartare di Manzo e Perle al Balsamico
- ◆ Pralina di Patate con Crudo di Parma e Crema di Radici
- ◆ Tonno Scottato con Maionese al Lime e Germogli

- ◆ Risotto Carnaroli Mantecato con Crema di Zucca, Cardoncelli Scottati e Fonduta di Fossa

- ◆ Tartellette con Crema al Limone e Mirtilli
- ◆ Finger di Tiramisù Aromatizzato al Baileys e Pandoro

Spritz al Melograno

Cocktail Analcolico

Le Immaneabili Bollicine

Acqua minerale San Benedetto

Caffè espresso

€ 35 per persona bevande incluse

→ MENÙ 4 PORTATE - CARNE

- ◆ Tartare di Scottone Romagnola, Vellutata di Formaggio di Fossa, Capperi ed Anelli di Cipolla Rossa di Tropea Croccante
- ◆ Cappellacci Ripieni di Ricotta e Parmigiano Mantecati con Ragù Bianco di Coniglio e Funghi Porcini
- ◆ Medaglioni di Vitello Avvolti nel Lardo di Colonnata, il Suo Fondo Aromatizzato alle Castagne e Carciofo Brasato
- ◆ Tronchetto Natalizio con Crema al Mascarpone e Salsa al Cioccolato
- ◆ Centrotavola con Pandoro e Panettone, Torrone e Frutta Natalizia
- ◆ Brindisi degli Auguri con le Immaneabili Bollicine

Rosso, Sangiovese Rubicone IGT, Az. Agr. San Valentino

Acqua minerale San Benedetto

Caffè espresso

€ 50 per persona bevande incluse



* Tutte le proposte sono da intendersi per un minimo di 25 persone e IVA 10% inclusa, ma potrete modificarle o personalizzarle in base alle vostre specifiche esigenze



→ MENÙ 4 PORTATE - PESCE

- ◆ Carpaccio di Ricciola dell'Adriatico, Crudità di Carciofi, Olio EVO al Limone e Perle al Mango
- ◆ Riso Vialone Nano a Lenta Essiccazione Mantecato con Bisque ai Crostacei
- ◆ Tartare di Gambero Rosso e Timo Aromatizzato al Limone
Spigola Scottata, Crema allo Zafferano e Spinacino Croccante
- ◆ Soffice Sfogliatina, Crema alla Vaniglia e Frutti di Bosco
- ◆ Centrotavola con Pandoro e Panettone, Torrone e Frutta Natalizia
- ◆ Brindisi degli Auguri con le Immaneabili Bollicine

Bianco, Trebbiano Rubicone IGT, Az. Agr. San Valentino

Acqua minerale San Benedetto

Caffè espresso

€ 60 per persona bevande incluse

→ MENÙ 4 PORTATE - PESCE

- ◆ Polipo Grigliato, Pura di Patate, Gocce di Peperone Arrosto e Salsa Aioli
- ◆ Ravioli Ripieni di Crostacei e Ricotta del Caseificio Pascoli Saltati con Vongole dell'Adriatico Sgusciate e Pomodorini Canditi
- ◆ Cuore di Merluzzo alla Piastra, Cremoso di Topinambur e Petali di Cipolla Rossa Caramellata
- ◆ Crema Catalana alle Fave di Tonka e Caramello Salato
- ◆ Centrotavola con Pandoro e Panettone, Torrone e Frutta Natalizia
- ◆ Brindisi degli Auguri con le Immaneabili Bollicine

Bianco, Trebbiano Rubicone IGT, Az. Agr. San Valentino

Acqua minerale San Benedetto

Caffè espresso

€ 65 per persona bevande incluse

→ MENÙ 4 PORTATE - VEGETARIANO

- ◆ Tortino di Patate Rosse e Squacquerone, Crema di Piselli, Perle al Balsamico e Cialda di Pane
- ◆ Gnocchetti di Zucca Mantecati con Fonduta di Castel Magno, Cardi ed Erba Cipollina
- ◆ Strudel Salato di Verdure e Tofu con Vellutata di Pomodorini Gialli
- ◆ Mousse al Cioccolato Bianco Croccante alla Nocciola e Polvere di Liquirizia
- ◆ Centrotavola con Pandoro e Panettone, Torrone e Frutta Natalizia
- ◆ Brindisi degli Auguri con le Immaneabili Bollicine

Bianco, Trebbiano Rubicone IGT, Az. Agr. San Valentino

Acqua minerale San Benedetto

Caffè espresso

€ 45 per persona bevande incluse



* Tutte le proposte sono da intendersi per un minimo di 25 persone e IVA 10% inclusa, ma potrete modificarle o personalizzarle in base alle vostre specifiche esigenze



→ I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- ◆ **Assistenza personalizzata:** il nostro team ti affianca in ogni fase dell'organizzazione, con soluzioni flessibili e consulenza dedicata.
- ◆ **Menù per ogni esigenza:** lo Chef è a disposizione per sviluppare soluzioni gastronomiche in linea con i tuoi gusti e le esigenze degli ospiti.
- ◆ **Allestimenti natalizi e tematici:** spazi decorati e dettagli che trasmettono tutta la magia delle feste. Su richiesta allestimenti tematici aziendali.
- ◆ **Spazi versatili:** location elegante e spazi adattabili per rendere unico il proprio evento.

→ PERSONALIZZA IL TUO EVENTO CON LE NOSTRE PROPOSTE DI INTRATTENIMENTO

- ◆ **Food & Drink Corner Interattivo** (format vincente 2026),
- ◆ **Taste & Wine Experience** (format vincente 2025),
- ◆ **Musica dal vivo** o **DJ Set, Karaoke**,
- ◆ **Spettacoli tematici** (es. Brazilian Show, Close Up Magic Entertainment),
- ◆ **Photo Booth** o **Balloon Corner** per ricordi personalizzati,
- ◆ **Cocktail & Cooking class**,
- ◆ **Esclusivi Christmas Gift**,
- ◆ **Animazione per bambini**.

