



LITORANEO
SUITE HOTEL ★★★★★



CENA AZIENDALE DI NATALE



Brinda al successo con stile!



LITORANEO SUITE HOTEL Via Regina Elena, 22

Cell. +39 328 5988435 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 CARNE

- ◆ Carpaccio di Manzo con Misticanza Invernale, Gelatina alle Pere e Fonduta al Castelmagno
- ◆ Gnocchi di Patate con Stracotto Di Faraona, Crema di Radici e Fossa
- ◆ Lombo di Vitello Farcito alle Rosole con Purea di Castagne, il suo Fondo e Bietole Leggermente Piccanti
- ◆ Semifreddo allo Strudel su letto di Crema Inglese all' Anice Stellato e Fondente al 70%
- ◆ 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 PESCE

- ◆ Ceviche di Tonno Leggermente Scottato con Latte Di Cocco, Lemongrass, Zenzero e Bisque di Crostacei
- ◆ Risotto Carnaroli Invecchiato e Mantecato ai Tre Pomodori, Crema di Scampi e Olio al Basilico
- ◆ Ombrina Scottata su Guazzetto Di Vongole, Pak-Choi Grigliato e Sedano Rapa
- ◆ Frolla al Cacao con Gelè di Lampone e Chantilly
- ◆ 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 PESCE

- ◆ Polpo in Tempura, Pura di Topinambur, Misticanza e Gremolada
- ◆ Paccheri in Crema di Zucca, Gamberi Marinati e Olio Alle Erbe
- ◆ Pesce Spada "Come Una Porchetta", il Suo Dressing con contorno di Spinaci Scottati e Patate All'Olio
- ◆ Creme Brulee alla Vaniglia e Ananas Flambè
- ◆ 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 VEGETARIANO

- ◆ Carciofo Brasato su Cremoso di Caciotta Di Urbino, Fave, Piselli e Olio alla Menta
- ◆ Raviolacci allo Squacquerone ed Erbe di Campo con Saba, Crumble Di Piadina, Scalogno e Cardoncelli Scottati
- ◆ Melanzana Brasata al Miso, Miele e Paprika, Babaganoush di Melanzana Viola e Crema di Datterini Arrosto
- ◆ Tenerina al Cioccolato, Namelaka al Caramello e Ciliegie Al Liquore
- ◆ 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 Amerigo Malatesta 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

- ◆ **Taste & Wine Experience** (format vincente 2025),
- ◆ **Musica dal vivo o DJ Set, Karaoke,**
- ◆ **Spettacoli tematici** (es. Brazilian Show, Spettacolo di Micromagia),
- ◆ **Photo Booth Corner** per ricordi personalizzati,
- ◆ **Esclusivi Christmas Gift,**
- ◆ **Animazione per bambini,** ideale per cene con le famiglie.

