

2018 / 2019

LA MAGIA DELLE FESTIVITÀ NELLA CITTÀ ETERNA

PROPOSTE PER EVENTI AZIENDALI



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT



**SORPRENDETE I VOSTRI
DELEGATI CON LE NOSTRE
PROPOSTE NATALIZIE**

MENU PER CENE AZIENDALI

“LET IT SNOW”

Tartare di manzo con scaglie di parmigiano e capperi in fiore
Rigatoncini cacio e pepe con fiori di zucca
Granatina di vitello verbena con tortino di patate
Semifreddo al torroncino
Caffè
Panettone e torrone

“WHITE CHRISTMAS”

Carpaccio di chianina con funghi marinati
Gnocchetti di zucca con salsa di tartufo di Norcia
Filetto di maiale con padellotto di verdure
Cremoso di mascarpone
Caffè
Panettone e torrone

“JINGLE BELLS”

Carpaccio di salmone con insalatina di finocchi e arance
Trofie piccanti con olive taggiasche
Filetto di branzino con patate rosse, pomodorini e timo
Tortino di castagne con salsa di arance
Caffè
Panettone e torrone

“SILENT NIGHT”

Quinoa alle verdure e curcuma con salmone scottato e sesamo
Risotto allo zafferano
Baccalà sous vide con purea di ceci e baby fagiolini
Tortino di cioccolato con composta di frutti invernali
Caffè
Panettone e torrone

TARIFFE

Menu tre portate Euro 75,00 a persona
Menu quattro portate Euro 85,00 a persona

I prezzi sono comprensivi di:
selezione di vini Rome Cavalieri, acqua minerale,
stampa del menu personalizzata

L'offerta è valida dal 22 novembre 2018 al 18 gennaio 2019,
per un minimo di 20 ospiti

IL VOSTRO MEETING D'INVERNO AL ROME CAVALIERI

VORRESTE ORGANIZZARE UN MEETING A DICEMBRE
E AGGIUNGERVI UN TOCCO DI MAGIA?

Con la speciale promozione Festive Day Delegate avrete:

Sala riunioni principale

Un flute di prosecco, a conclusione del vostro meeting

Coffee break della mattina

Live show cooking e pranzo a buffet

Coffee break del pomeriggio

Euro 160,00 (a persona, 10% IVA esclusa)

IN AGGIUNTA:

PER FESTEggiARE INSIEME

Cocktail delle festività

Cena aziendale delle festività da 3 o 4 portate

A partire da Euro 60,00 (10% IVA esclusa)

PER RILASSARSI INSIEME

Lezione di yoga o pilates, a conclusione del vostro meeting
per rilassare corpo, mente e spirito

(50 minuti, fino a 20 partecipanti; quotazione su richiesta)

Trattamento viso La Prairie "Ultimate Pure Gold Radiance Facial"

(50 minuti Euro 150,00)

COFFEE BREAK DELLA MATTINA

BEVANDE

Caffè
Selezione di tè

CENTRIFUGHE DI FRUTTA

Energetica: lime, cetriolo e melone
Depurativo: mela, zenzero e limone

VARIETÀ DI LATTE

Latte di: mandorla, cocco, soia, riso

TÈ E INFUSI

Selezione di tè: verde, frutti rossi, menta piperita, bianco
Selezione di infusi: finocchio, bergamotto, tarassaco

DESSERT E FRUTTA

Selezione di panettone italiano tradizionale
Selezione di croissants e muffins
Torte alle noci e frutta secca
Frutta fresca tagliata

DOLCIFICANTI NATURALI

Zucchero di canna, miele, sciroppo di acero, agave, stevia

PRANZO A BUFFET

LIVE SHOW COOKING

Scoprite i segreti culinari della Pasta Italiana con il nostro Chef

ANTIPASTI

Millefoglie di pomodoro e mozzarella di bufala con fonduta di pesto
Insalata mesclun e mele verdi
Salmone gravlax e guacamole
Verdure grigliate

ZUPPE

Crema di lenticchie con avena biologica
Gran misto di legumi aromatizzati al timo e rosmarino con olio extravergine di oliva

LIVE SHOW COOKING DI PASTA

Tonnarelli cacio e pepe

SECONDO

Salmone norvegese al vapore in tè verde con semi di papavero e sesamo
su tortino di broccoli e noci

DESSERT

Dolci tipici natalizi
Tortino di mela al profumo di cannella e noci
Mousse ai frutti di bosco e cioccolato fondente con panna al cocco
Monoporzioni di frutta fresca

COFFEE BREAK DEL POMERIGGIO

LIVE

Postazione live cooking di caldarroste al cartoccio

BEVANDE

Caffè e selezione di tè

SMOOTHIES

Fragola, banana e zenzero
Arancia e ananas

TÈ E INFUSI

Selezione di tè: verde, frutti rossi, menta piperita, bianco
Selezione di infusi: finocchio, bergamotto, tarassaco

DESSERT

Selezione di torrone tipico italiano al cioccolato
Torte salate con noci e frutta secca

DOLCIFICANTI NATURALI

Zucchero di canna, miele, sciroppo di acero, agave, stevia



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
E PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI,
VI INVITIAMO A CONTATTARE L'UFFICIO EVENTI

TEL: 06 3509 2000
ROMECAVALIERI.EVENTS@WALDORFASTORIA.COM



CON I NOSTRI MIGLIORI AUGURI
DI SERENE FESTIVITÀ