



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Welcome coffee**

Caffè Espresso  
(o in caraffe thermos a richiesta)  
Tea Twinings in diverse fragranze  
Latte Fresco  
Succhi di arancia e ananas  
Acqua Minerale Gasata e Naturale

\* \* \*

*Bellavista di biscotteria in fine pasta frolla in otto gusti assortiti  
Brioche mignon assortite in tre sapori*

## **Coffee break**

Caffè Espresso  
(o in caraffe thermos a richiesta)  
latte fresco  
Tea Twinings in diverse fragranze  
Succhi di arancia e ananas  
Acqua Minerale Gasata e Naturale

\* \* \*

*Bellavista di biscotteria in fine pasta frolla in otto gusti assortiti  
Pasticceria mignon alle creme e al sottobosco  
(tipo Open: in aggiunta Frutta fresca e yogurt)*



*Feste e Ricevimenti*

## **Brunch Buffet**

### **Esempio 1**

*Caffè Espresso Lavazza*

*Tea in thermos – Latte Fresco*

*Succhi di agrumi - Acqua Minerale*

*\* \* \**

*Assortimento coreografico di Biscotteria in pasta frolla  
e di Pasticceria alle creme e alla frutta in sfoglia*

*\* \* \**

*Francesine ripiene al roast-beef e insalata*

*Focacce farcite ai salumi*

*Bruschette classiche e alla valtellinese*

### **Esempio 2**

*Caffè Espresso Lavazza*

*Tea in thermos – Latte Fresco*

*Succhi di agrumi - Acqua Minerale*

*Prosecco Spumante - Riesling Renano*

*\* \* \**

*Assortimento coreografico di Biscotteria in pasta frolla  
e di Pasticceria alle creme e alla frutta in sfoglia*

*\* \* \**

*Focacce liguri farcite alle verdure e al formaggio*

*Pannetti ripieni di arrosto e insalatina*

*Crostini di pane casereccio al patè di olive*

*Bouchet di soja con verdure*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Business Buffet Light**

### **Esempio 1**

*Tartine prosciutto crudo e lattughino  
Canapè di bresaola valtellinese  
Cremini al tonno e al prosciutto cotto  
Vassoio di formaggi Tipici*

\* \* \*

*Lasagnette classiche alla bolognese*

\* \* \*

*Assortimento di crostatine di stagione  
Frutta fresca tagliata*

\* \* \*

*Selezione di Vini DOC  
Succhi di frutta  
Coca Cola  
Acqua Minerale  
Caffè in thermos*

*Non previsto il posto a sedere, solo Buffet e tavoli appoggio*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Business Buffet Light**

### **Esempio 2**

*Paninetti al latte ripieni di salumi tipici*

*Focaccette farcite ai formaggi*

*Tramezzini all'italiana*

*Bruschette classiche*

\* \* \*

*Crespelline gratinate al radicchio trevisano*

\* \* \*

*Assortimento di crostatine di stagione*

*Ananas fresco al taglio*

\* \* \*

*Selezione di Vini DOC*

*Succhi di frutta*

*Coca Cola*

*Acqua Minerale*

*Caffè in thermos*

*Non previsto il posto a sedere, solo Buffet e tavoli appoggio*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Business Buffet Light**

### **Esempio 3**

*Crostini al tonno fumé e salsa rosa  
Bocconcini mini con roast beef ed insalatina  
Bruschette alle verdure assortite  
Grana Padano con acini d'uva*

\* \* \*

*Sformato di farfalline goccia d'oro*

\* \* \*

*Crostatine al cioccolato  
Frutta fresca*

\* \* \*

*Selezione di Vini DOC  
Succhi di frutta  
Coca Cola  
Acqua Minerale  
Caffè in thermos*

*Non previsto il posto a sedere, solo Buffet e tavoli appoggio*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Lunch a Buffet**

### **Esempio 1**

*Bresaola di manzo in carpaccio con  
ruchetta e scaglie di Grana Padano*

*Torte salate di verdure in sfoglia*

*Roast beef con insalatina aromatizzata all'aceto balsamico*

*Verdure di stagione assortite*

*Pane, grissini e focaccette*

\* \* \*

*Risotto ai pistilli di zafferano e salsicette in scrigno di pane*

\* \* \*

*Cestini di pasta frolla alla crema e frutti di bosco*

*Cesti di frutta fresca assortita*

*Caffè e Selezione di Vini DOC Italiani*

*Con supplemento di Euro 2,00 p.p.*

### **Esempio 2**

*Cannoli di melanzane e ricotta alle erbe*

*Vitello tonnato alla lombarda*

*Sfogliatine al prosciutto e fontina alla moda valdostana*

*Tonno fumé con marmellata di cipolle*

*Verdure alla griglia in olio extravergine*

*Pane, grissini e focaccette*

\* \* \*

*Timballo di tagliolini con funghi in sfoglia*

\* \* \*

*Cestini di pasta frolla alla crema  
e frutti di bosco*

*Cesti di frutta fresca assortita - Caffè*

*Caffè e Selezione di Vini DOC Italiani*



*Feste e Ricevimenti*

## **Lunch a Buffet**

### **Esempio 3**

*Assortimento di salumi Tipici con tagliere  
Tortino di patate dolci e porri gratinato in sfoglia  
Insalatina di polpo fagiolini e patate alla ligure  
Verdure alla griglia in olio extravergine  
Insalate assortite al buffet  
Pane, grissini e focaccette*

*\* \* \**

*Cannelloni gratinati alla sorrentina*

*\* \* \**

*Insalata di frutta con gelato alla crema  
Cesti di frutta fresca assortita  
Caffè e Selezione di Vini DOC Italiani*

### **Esempio 4**

*Prosciutto crudo di Parma con perle di frutta  
Sformato tiepido di funghi di bosco  
Arrosto di vitello affettato al vassoio con insalatina  
Verdure grigliate in olio extravergine  
Mozzarelle e pomodori alla caprese  
Pane, grissini e focaccette*

*\* \* \**

*Risotto allo champagne con bisque di gamberetti*

*\* \* \**

*Bavarese ai frutti di bosco  
Cesti di frutta fresca assortita  
Caffè e Selezione di Vini DOC Italiani  
Con supplemento di Euro 2,00 p.p.*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Lunch servito**

### **Esempio 1**

*Risotto alle verdure croccanti e fonduta al Bagoss*

\* \* \*

*Stinchetti di vitello glassati al forno  
Patate al rosmarino – Verdurine al burro*

\* \* \*

*Semifreddo al Grand Marnier  
con salsa di arance caramellate*

*Caffè e selezione di digestivi  
Vini: Selezione di Vini DOC Italiani*

### **Esempio 2**

*Tortino provenzale in sfoglia con fonduta leggera*

\* \* \*

*Risotto ai funghi porcini*

\* \* \*

*Chateaubriandt di manzo, con salsa al barbaresco e tartufo nero  
Sformatine di patate al forno - Mirepoix di verdure*

\* \* \*

*Bavarese alla vaniglia con salsa al caffè e tocchetti di cioccolata amara*

*Caffè e selezione di digestivi  
Vini: Bonarda DOC – Riesling Renano DOC – Moscato DOC  
Con supplemento di Euro 1,50 p.p.*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Lunch servito**

### **Esempio 3**

*Affettati tipici dell'Oltrepò con sott'olii - Frittatina ai cipollotti*

\* \* \*

*Risotto alla monzese*

\* \* \*

*Tagliata di manzo, lamellata con rucola e pomodorini*

*Patate al forno - Erbette spadellate alla mentuccia*

\* \* \*

*Tiramisù al cocco e fragole con salsa al sottobosco*

*Caffè e selezione di digestivi*

*Vini: Pinot Nero DOC – Dolcetto DOC - Moscato DOC*

*Con supplemento di Euro 2,00 p.p.*

### **Esempio 4**

*Carpaccino di vitello al balsamico*

\* \* \*

*Risotto al Cartizze, pere William e provoletta fumé*

*Castellane di pasta spadellate con salmone fresco ed erba cipollina*

\* \* \*

*Battutine di manzo, con salsa ai funghi porcini*

*Patate in dadolata al rosmarino*

\* \* \*

*Tortino di mele con salsa tiepida alla vaniglia*

*Caffè e selezione di digestivi*

*Vini: Selezione di Vini DOC Italiani*

*Con supplemento di Euro 2,50 p.p.*



ARISTON  
PARTY  
SERVICE

*Feste e Ricevimenti*

## **Aperitivo Semplice a Cocktail**

### **Esempio 1**

#### **Cocktail:**

*Canapées in diverse forme ai sapori di:  
salmone affumicato, bresaola e crema di formaggio*

*Scaglie di Pecorino dolce con uva*

*Bruschette classiche*

*Crostini alle verdure*

*Olive aromatizzate*

*Patatine chips/nachos*

*\* \* \**

*Cesti di frutta fresca*

#### **Bevande:**

*Prosecco Spumante e Vino Chardonnay*

*Cocktail analcolico alla frutta*

*Succo di arancia*

*Acqua minerale*



*Feste e Ricevimenti*

## **Aperitivo Semplice a Cocktail**

### **Esempio 2**

#### **Cocktail:**

*Bouchet al tonno affumicato e  
marmellata di cipolle rosse  
Barchettine agli asparagi e maionese  
Olive spaccatelle insaporite  
Cestini di brisé con scampetti e salsa rosa  
Bruschette Classiche  
Tagliere di salumi  
Scaglie di pecorino dolce con miele*

\* \* \*

*Assortimento coreografico di pasticceria mignon alle creme e alla frutta in sfoglia  
Cesti di frutta fresca*

#### **Bevande:**

*Prosecco Spumante e Vino Chardonnay  
Cocktail analcolico alla frutta  
Succo di arancia  
Acqua minerale  
Con supplemento di Euro 1,50 p.p.*



*Feste e Ricevimenti*

## **Aperitivo Semplice a Cocktail**

### **Esempio 3**

#### **Cocktail:**

*Conchigliette ai gamberi e salsa Aurora  
Crostini al tonno affumicato  
Foglioline di indivia con crema al caprino e noci  
Cremini morbidi al prosciutto cotto al Porto  
Dadolata di Bologna con pane casereccio  
Grana Padano con acini d'uva  
Olive ripiene all'ascolana (calde)  
Verdure di stagione pastellate (calde)  
Fiori di zucca fritti (calde)*

*Assortimento coreografico di pasticceria mignon  
alle creme e alla frutta in sfoglia  
Spiedini di frutta fresca*

#### **Bevande:**

*Prosecco Spumante e Vino Chardonnay  
Cocktail analcolico alla frutta  
Succo di arancia  
Acqua minerale  
Con supplemento di Euro 2,50 p.p.*

#### **Note:**

*E' possibile aggiungere ai menù diverse tipologie di piccoli aperitivi in bicchierini di vetro dal grande effetto coreografico, bocconcini di sushi oppure coloratissimi buffet di frutta e dessert studiati in base alla stagione.*

*L'elenco delle portate da visionare viene inviato previa richiesta del cliente*



*Feste e Ricevimenti*

## **Cena servita con Tavoli Allestiti**

### **Aperitivo/Antipasto a Cocktail in Riva al Lago**

*Con assistenza del Personale*

#### **“Appetizer Freddi”**

*Salame e cacciatorini di Varzi al tagliere*

*Crostini al lardo con miele e pepe nero*

*Toast mini al salmone con marmellate*

*Bruschette mignon*

*Grana Padano in forma con acini d'uva*

*Pinzimonio di verdure*

*Cesti di pani in vari gusti, grissini*

#### **“Appetizer Caldi”**

*Fiori di zucca in pastella*

*Olive ripiene all'ascolana*

*Funghi fritti in pastella*

#### **“Buffet delle Bevande”**

*Prosecco Spumante*

*Cocktail alle fragole analcolico*

*Martini Bianco & Rosso*

*Succo di arancia*

*Acqua minerale gasata e naturale*



*Feste e Ricevimenti*

## **Cena servita con Tavoli Allestiti**

### **Aperitivo a Cocktail**

*Canapé, frittini e crostini con Prosecco e Succhi di agrumi*

### **Menù Proposta 1**

*Sfogliata agli asparagi con leggerissima salsa al parmigiano*

\* \* \*

*Risotto ai fiori di zucca e pistilli di zafferano  
Lasagnette vegetariiane gratinate al castelmagno*

\* \* \*

*Lombetto di vitello arrosto, lamellato a vista, con salsa all'uva rosada  
Patate alla maggiorana – Verdurine al burro*

\* \* \*

*Semifreddo al Grand Marnier con salsa di arance caramellate*

*Caffè e selezione di digestivi*

*Vini: Riesling Renano DOC – Bonarda DOC Moscato DOC*



*Feste e Ricevimenti*

## **Cena servita con Tavoli Allestiti**

### **Aperitivo a Cocktail**

*Canapée, frittini e crostini con Prosecco e Succhi di agrumi*

### **Menù Proposta 2**

*Culatello di Zibello servito con insalatina novella e perle di frutta*

\* \* \*

*Ravioli di spinaci novelli e ricotta fresca al burro spumeggiante e timo  
Risotto al Barolo e fonduta tartufata*

\* \* \*

*Stinchetto di vitello glassato al forno, con salsa vellutata ai funghi di bosco  
Patate al forno – Cestini di spinaci e pinoli*

\* \* \*

*Parfait Glacée alla menta e cioccolato bianca con salsa al gianduia*

*Caffè e selezione di digestivi*

*Vini: Gavi di Gavi DOC – Dolcetto DOC Moscato DOC*



*Feste e Ricevimenti*

## **Cena servita con Tavoli Allestiti**

### **Aperitivo a Cocktail**

*Canapée, frittini e crostini con Prosecco e Succhi di agrumi*

### **Menù Proposta 3**

*Lonzino stagionato con insalatina croccante al balsamico*

\* \* \*

*Castellane spadellate con scampetti e broccoli*

*Risotto alle erbe officinali e radicchio rosso trevisano*

\* \* \*

*Tagliata di manzo con pomodorini all'origano fresco e lamelle di cacio di Pienza*

*Ventaglietti di zucchine – Patate alla lionese*

\* \* \*

*Insalata di frutta fresca profumata al porto con sorbetto al lime*

*Caffè e selezione di digestivi*

*Vini: Pinot Grigio DOC – Pinot Nero DOC – Moscato DOC*