

## *Il Menù: "Servito Mezzo & Mare"*

### IL BENVENUTO

(Analcolici alla frutta, Bellini  
Prosecco di Valdobbiadene, Minerale)

Salvia frita  
Tartine raffinate  
(salmone gamberetti)  
Pecorino di grotta  
con ampolla di aceto balsamico  
Crescentine e Salsiccia passita

Patatine noisette  
Fiori di zucca  
Crostini al pesce spada  
Nidi di frittata al cuoricino rosso  
Coni gialli ai calamari e zucchine  
Coni verdi di moscardini e melanzane

### I PRIMI

(Pignoletto DOC "Villa Poggiolo")

Risotto mediterraneo  
con calamaretti e gamberoni  
Raviolini delicati della Vilma  
al burro fuso e salvia

### IL PIATTO DI MEZZO

(Chardonnay Franco DOC Villa Poggiolo)

Cernia al vapore  
Pesce spada alla piastra  
Zucchine nane e Patate al prezzemolo  
Ciuffi di maionese e salsa rosa

*Sorbetto alla mela verde*

### IL SECONDO

(Cabernet-Sauvignon DOC "Villa Poggiolo")

Spalla di vitello al forno  
Fagottini di insalata belga  
Pomodorini gratinati  
Patate al forno

### LE DELIZIE

(Cesarini Sforza brut)

Ananas in bellavista  
Fragoloni e Frutti di bosco  
Spilloni di nettarine alla griglia  
Coppette di melone con Porto e yogurt  
Coppe di cocomero al maraschino

Grande torta degli sposi  
Tenerina al cioccolato  
Mousse al cioccolato  
Crema catalana flambé  
Mousse di zabaione  
Panna cotta al lampone

*Caffè espresso e Open Bar*

[www.royalricevimenti.it](http://www.royalricevimenti.it)

---

## il RICEVIMENTO

*“un’armonia di sapori studiati a seconda dell’occasione, della stagione e del luogo...”*

**Aperitivi e Antipasti :**

a buffet, con assistenza dei camerieri per le bevande e per gli alimenti caldi espressi

**Primi Piatti :**

due primi piatti a scelta tra le varie proposte, serviti al tavolo, all’inglese

**Piatto di Mezzo :**

servito al tavolo, all’inglese

**Secondi Piatti :**

un importante taglio di carne, servito al tavolo, all’inglese

**Torta, Frutta, Dessert :**

serviti al buffet

---

## gli ALLESTIMENTI

*“...la raffinatezza della mise en place, l’originalità dei particolari, la disposizione dei tavoli, l’ambientazione”*

**Allestimento Classic**

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria Inox\* modello Oxford;  
Vassoi di portata Alessi Inox\*; Porcellane Ginori Antico Doccia; Bicchieri balloon classici;  
personale in livrea bianca.

**Allestimento Elegance**

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford;  
Sottopiatto in argento; Porcellane e Vassoi di portata Ginori Antico Doccia;  
Bicchieri linea degustazione; personale in livrea bianca e guanti bianchi.

**Allestimento Royal**

Tovagliato fiandra in eleganti colori pastello; Posateria in argento modello Oxford;  
Sottopiatto e Posapane in argento; Porcellane Ginori Antico Doccia;  
Vassoi di portata in argento stile inglese; Bicchieri linea degustazione;  
Vestina copresedia thonnet colore écru ; personale in livrea panna e guanti bianchi.

**Allestimento Simply**

Tovagliato in tessuto tipo lino e garza; Porcellane Ginori Antico Doccia;  
Posateria Inox\* modello Oxford; Sottopiatto in rattan;  
Taglieri rustici da presentazione; cocci in terracotta da buffet;  
personale in divisa-bistrot con foulard abbinato, su camicia bianca.

---

## i PLUS

*“...i complementi che fanno evento”*

Sedie bianche da giardino

Sedie in vimini da giardino con cuscino trapuntato color écru

Ombrelloni di color panna con stelo in legno

Per grandi e piccoli:

il Carrettino dei gelati, lo Zucchero filante e il Carrettino dei Pop corn



Royal Ricevimenti via della Beverara, 212 40131 Bologna

Tel 051-634.04.04 Fax 051-635.47.15 cell. 348-58.40.950

e-mail: [royal@royalricevimenti.it](mailto:royal@royalricevimenti.it) sito [www.royalricevimenti.it](http://www.royalricevimenti.it)

*Possiamo offrirVi allestimenti floreali a tema, intrattenimenti musicali, servizi fotografici e altro.....*