



GRAND HOTEL  DE LA MINERVE
ROMA

APERITIVI



NARCISO

CHARDONNAY, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

FINGER FOOD

MYOSOTIS

PINOT GRIGIO, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

BELLINI E ROSSINI

FINGER FOOD

ARTEMISIA

SAUVIGNON, PETIT VERDOT

BOLLICINE, MALTO

SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA

BELLINI, ROSSINI E MIMOSA

COCKTAIL INTERNAZIONALI

FINGER FOOD

MINIMO 15 PERSONE

DURATA MASSIMA 30 MINUTI

COCKTAIL



FONTANELLA BORGHESE

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
MALTO, SUCCHI DI FRUTTA, SOFT DRINKS

VINI SELEZIONE MINERVA

MINIATURE DI FINGER FOOD

SPIEDINO DI POMODORINI
E CILIEGINE DI MOZZARELLA

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE

BUFALA E PACHINO

TEMPURA DI VERDURE

MOZZARELLA IN CARROZZA

MOSCARDINI AL PICCANTE
CON TAGGIASCHE E FIOR DI CAPPERI

SAN DANIELE E PERLE DI CANTALUPO

MEZZE MANICHE DI GRAGNANO
CON BATTUTO DI CILIEGINE VESUVIANE,
BASILICO GRECO E GRANA

FRIVOLEZZE DEL NOSTRO PASTICCERE

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COCKTAIL

A close-up, slightly blurred photograph of a glass filled with a cocktail. The drink is garnished with a slice of lime and several ice cubes. The background is a soft, light green gradient.

FONTANA DI FIUMI

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
MALTO, SUCCHI DI FRUTTA, SOFT DRINKS
BELLINI E ROSSINI
VINI SELEZIONE MINERVA

MOSAICO DI FINGER FOOD MEDITERRANEO

PARMIGIANINE DI BUFALA E MELANZANE

TRAMEZZINI DI FOCACCIA VEGETARIANI
E SPIEDINI DI MOZZARELLA IN CARROZZA

CLUB SANDWICH MIGNON

TARTARE DI SPIGOLA
CON PRIMIZIE DI GERMOGLI

VELOUTÉ DI CECI E PICCOLI CROSTACEI

COUS COUS ALLO ZAFFERANO
CON BRUNOISE DI ORTAGGI

PETITES QUICHES MAISON

SFOGLIE DI ASPARAGI,
GUANCIALE E PECORINO

FRIVOLEZZE DEL NOSTRO PASTICCERE

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COCKTAIL



FONTANONE

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
MALTO, SUCCHI DI FRUTTA, SOFT DRINKS
BELLINI, ROSSINI E MIMOSA

VINI SELEZIONE MINERVA

CERAMICHE GOURMET DEL TERRITORIO

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI, SEMI E STAGIONATI
CON MOSTARDE DI FRUTTA E MIELE BIOLOGICO

SELEZIONE DI SALUMI

RATATOUILLE DI VERDURINE IN PASTA FILLO

DANUBIO DI BRIOCHES RUSTICO

CALAMARI E PEPERONI DOLCI
AL TIMO EN BROCHETTES

KEBAB DI AGNELLO E CARCIOFI ALLA MENTA

FREGULA SARDA CON RAGOUT D'ASTICE
E PESTO GENOVESE

FRIVOLEZZE DEL NOSTRO PASTICCERE

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK DI BENVENUTO

CAFFÈ, THÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA
ACQUA, PETIT FOURS

COFFEE BREAK CLASSIC

CAFFÈ, THÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA
YOGURT, PETITS FOURS
TARTELLETTE ALLA FRUTTA, PICCOLI CORNETTI
SFOGLIATINE NAPOLETANE RICCE E FROLLE
TAGLIATA DI FRUTTA

COFFEE BREAK SUPERIOR

CAFFÈ, THÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA
YOGURT, PETITS FOURS, BIGNÈ ALLE CREME
BISCOTTI DI MANDORLE
PICCOLI BABÀ AL LIMONCELLO E AL RHUM
SPIEDINI DI FRUTTA

COFFEE BREAKS

GOLOSITÀ IN ABBINAMENTO



SPECIALE AL CIOCCOLATO

VARIETÀ DI CIOCCOLATINI CON GANACHE
PRALINATO DI MANDORLE E FONDENTE
CIOCCOLATA CALDA IN TAZZA
PICCOLI FROLLINI GLASSATI AL CIOCCOLATO
MINI CAPRESI
SALAME AL GIANDUIA E NOCCIOLE
BOLLINI DI BRIOCHE

SPECIALE ALLA FRUTTA

PIRAMIDE DI FRUTTA FRESCA
ANANAS CARAMELLATO
MINI MACEDONIA CON MERINGA DORATA
PICCOLI CENTRIFUGATI DI FRUTTA ESOTICA
FRAPPÈ AI FRUTTI ROSSI
CROSTATE DI CONFETTURE
BISCOTTO ALL'AMARENA

COFFEE STATION MEZZA GIORNATA

COFFEE STATION INTERA GIORNATA

SUPPLEMENTO CAMERIERE IN SALA

COLAZIONI DI LAVORO



COLONNA

PROSCIUTTO D'ANATRA AFFUMICATO
CON MISTICANZA E DRESSING AI FRUTTI ROSSI

SEDANINI CON BATTUTO DI POMODORO CILIEGINA,
MELANZANE E MOZZARELLA

MORBIDO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO

CAFFÈ E PETIT FOURS

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI

RUSPOLI

FARFALLONI DI GRAGNANO CON GUANCIALE,
CIPOLLA STUFATA E PACHINO APPASSITI

LOMBO DI VITELLO IN CROSTA
CON ASPARAGI E PATATE SAUTÈ

CRÈME BRÛLÉE ALLO ZENZERO

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI

COLAZIONI DI LAVORO



VITELLESCHI

JULIENNE DI SEPIE E SEDANO AL TARTUFO
SU MISTICANZA

GNOCCHETTI SARDI CON CREMA DI ZUCCA
E CODE DI GAMBERI

BAVARESE ALL'ARANCIA E SALSA ALLA VANIGLIA

CAFFÈ E PETIT FOURS

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI

BORGHESE

FUSILLI DI PASTA FRESCA CON VONGOLE,
POLPA DI GRANCHIO E RUCOLA CROCCANTE

CODA DI ROSPO FARCITA CON GAMBERI E SPINACI
SU RUCOLA E POMODORINI

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE
E SALSA AL NERO DI VALRHONA E RUM

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI

COLAZIONI DI LAVORO

BUFFET

DORIA

ASSORTIMENTI DI RUSTICI DI SFOGLIA

MINI PIZZETTE MARGHERITA E VERDURE

INSALATINA DI MOLLUSCHI
CON SOTTACETI E OLIVE TAGGIASCHE

BRESAOLA SU RUCOLA DI GIARDINO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

SEDANINI DI PASTA CON POMODORINI
E SCAGLIE DI RICOTTA SEMI STAGIONATA

LASAGNETTA VEGETARIANA

RATATOUILLE DI TACCHINO
E PATATE CON SPEZIE ORIENTALI

SPIEDINI DI FRUTTA

MILLEFOGLIE ALLA CREMA

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI



COLAZIONI DI LAVORO

BUFFET

CORSINI

ASSORTIMENTO DI RUSTICI,
SFOGLIATELLE SALATE E BRUSCHETTE MISTE

TRAMEZZINI: PROSCIUTTO E FORMAGGIO,
POMODORO E MOZZARELLA, SALMONE E CETRIOLO

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
CON COULIS DI POMODORO E BASILICO

PARMIGIANA DI ZUCCHINE, PROVOLA E POMODORINI

BOCCONCINI DI POLLO ALLE SPEZIE
CON VERDURE DI STAGIONE

INSALATINA DI FINOCCHI, AGRUMI E CAPPERI

CROSTATINE DI FRUTTA

PROFITEROLE AL LIMONE

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI



COLAZIONI DI LAVORO

BUFFET

ODESCALCHI

FRITTINI VEGETARIANI

MOZZARELLA PANATA

BRUSCHETTE AL POMODORO E BASILICO,
MOZZARELLA E ACCIUGHE, AI PEPERONI DOLCI

SALMONE AFFUMICATO SU MISTICANZA
CON OLIVE APPASSITE E ANELLI DI CIPOLLA DI TROPEA

INSALATE MISTE

SELEZIONE DI SALUMI

INSALATA DI POLIPO SU MACEDONIA DI PATATE AL TIMO

SFOGLIA DI MOZZARELLA
RIPIENA DI BRESAOLA E LATTUGA

COUS-COUS DI VERDURE E PESCE
CON MIREPOIX DI POMODORO

FILETTO DI VITELLO ALLO CHABLIS E PANURIA ALLE ERBE

TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA

TORTA DI RICOTTA E PERE

BIGNÈ ASSORTITI

ACQUA MINERALE
E VINI SELEZIONE MINERVE INCLUSI



COLAZIONI DI LAVORO

BUFFET

BRASCHI

CANAPÈ SFOGLIATI CALDI

OLIVE ALL'ASCOLANA

FRITTINI VEGETALI

PANINI IMBOTTITI

PROSCIUTTO E MELANZANE

ARROSTO DI TACCHINO E LATTUGA

TONNO E POMODORO

INSALATA DI PATATE, FAGIOLINI, TONNO E POMODORINI

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA,
POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

VERDURE ALLA GRIGLIA CON BATTUTO ALL'ACETO E MENTA

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA
E BIANCA SU DRESSING DI INSALATA

GNOCCHETTI SARDI CON RAGÙ DI VERDURE
E PESTO DI RUCOLA

STRACCETTI DI VITELLO AL CUMINO
SU JULIENNE DI PEPPERONI

FILETTI DI TACCHINO IN Salsa LEGGERA
CON GIARDINETTO DI LEGUMI

MOUSSE AL CIOCCOLATO TORTA RICOTTA E PERE

ACQUA MINERALE

E VINI SELEZIONE MINERVA INCLUSI



CENE DI GALA



TRASTEVERE

FILETTO DI MANZO IN CARPACCIO
CON JULIENNE DI SEDANO E PECORINO ROMANO

SEDANINI TRAFILATI IN BRONZO
CON BROCCOLI ROMANESCHI
E GUANCIALE CROCCANTE DI PIENZA

MEDAGLIONE DI VITELLO GLASSATO AL ROSMARINO
CON MOSAICO DI VERDURE GRIGLIATE

SEMIFREDDO CON CROCCANTINO ALLE MANDORLE
CAFFÈ E PETITS FOURS

AURELIO

MAZZANCOLLE SCOTTATE SU GUACAMOLE DI AVOCADO
E POMODORINI CON AGRODOLCE DI BASILICO

CALAMARATA DI GRAGNANO CON RAGOUT DI MARE

SCALOPPA DI RICCIOLA CON BIETINA CROCCANTE
E PATATE AL VAPORE

CRÈME BRÛLÉE ALLO ZENZERO
E TUILE CON CIOCCOLATO E SESAMO

CAFFÈ E FRIANDISES

CENE DI GALA

MONTI

ASSIETTE DI TONNO

SALMONE E SPADA AFFUMICATO CON SEDANO,
POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE

CASERECCHE CON RAGOUT DI ASTICE E PACHINO,
GOCCE DI PESTO AROMATICO E OLIO AI CROSTACEI

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE AL TIMO
E SALSA AI PEPERONI DOLCI

TORTINO DI VALRHONA CON CUORE FUSO

CAFFÈ E FRIANDISES

PARIOLI

MILLEFOGLIE DI MELANZANE, BUFALA
E POMODORO SU COULIS DI BASILICO

PACCHERI SELEZIONE GRAGNANO
CON CODA DI ROSPO, CREMA DI ZUCCA E RUCOLA
GNOCCHETTI DI RICOTTA CON ARSELLE E ZUCCHINE

FILETTO DI DENTICE IN BRODETTO
E GIARDINETTO DI VERDURE

SORBETTO AL LIMONE E MENTA PIPERITA

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI FOIE GRAS
CON ASPARAGI E PATATE SAUTÈ

PANNA COTTA AL PROFUMO DI MOZZARELLA
CON SALSA DI MANGO E ROSMARINO

CAFFÈ E FRIANDISES



CENE DI GALA

BUFFET

TRIONFALE

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE

PIZZETTE MINI ASSORTITE

ALLA MOZZARELLA, ALL'ORIGANO, ALLE VERDURE

RUSTICI DI SFOGLIA FARCITI

E QUICHE LORRAINE DI VERDURE

FRITTINI VEGETARIANI

CARPACCIO DI BRESAOLA SU RUCOLA NOVELLA

E FIOCCHI DI PARMIGIANO

TRECCIA DI MOZZARELLA BUFALINA FRESCA

E AFFUMICATA SU MISTICANZA E PACHINO

INSALATA COMPOSTA DI CUORE DI PALMA, ANANAS, CAROTE,

POMODORI CUORI DI BUE E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO E BRUNOISE DI VERDURE

SCIALATELLI DI PASTA AL BASILICO

CON RAGOUT DI PESCE E BOTTARGA DI MUGGINE

RAVIOLI ALLA CAPRESE

FILETTINI DI PESCE MISTO E CROSTACEI AI FERRI ROVENTI

ROAST BEEF CALDO E LE SUE SALSE

STRACCETTI DI VITELLO SU RUCOLA E SALSA PECORINO

TORTA AL CIOCCOLATO

VARIETÀ DI FINGER FOOD AL BICCHIERE

PICCOLI BIGNÈ ASSORTITI

CROSTATE DI FRUTTA

FRIVOLEZZE



GRAND HOTEL DE LA MINERVE

Piazza della Minerva, 69 · 00186 Roma

T: +39 06 695201 · F: +39 06 6794165

E-mail: events@ghminerve.com

www.grandhoteldelaminerve.com

www.minervarooftgarden.it