

APERITIVI



CAMPO DE' FIORI

CHARDONNAY, PETIT VERDOT
FLÛTE DI PROSECCO, BIRRA
BIBITE, SUCCHI DI FRUTTA
FINGER FOOD

PANTHEON

PINOT GRIGIO, PETIT VERDOT
FLÛTE DI PROSECCO, BIRRA
BIBITE, SUCCHI DI FRUTTA
BELLINI E ROSSINI*
FINGER FOOD

COPPELLE

SAUVIGNON, PETIT VERDOT
FLÛTE DI PROSECCO, BIRRA
SOFT DRINKS, SUCCHI DI FRUTTA
BELLINI ROSSINI E MIMOSA*
COCKTAIL INTERNAZIONALI
FINGER FOOD E MOSAICO DI TARTINE

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 30 MINUTI

*SECONDO STAGIONALITÀ

COCKTAIL



COCKTAIL PAMPILI

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
SUCCHI DI FRUTTA, BIBITE
VINI DELLA SELEZIONE MINERVA

CERAMICHE FINGER FOOD

TARTARE DI MOZZARELLA CON TARTUFO E GOCCE DI BASILICO
RATATOUILLE DI PESCE SPADA AGLI AGRUMI E GERMOGLI BABY
SUSHI DI ZUCCHINE CON RISO THAIANDESE,
SEMI DI ZUCCA E CREMA DI PEPERONI
PARMIGIANA LIGHT AL COTTO DI PARMA E COULIS DI POMODORO

TEMPURA VEGETARIANA

RUSTICI DI SFOGLIA CON CARNE E VERDURE
BOTTONCINI DI PANE AL LATTE FARCITI CON PUNTA
D'ANCA E RUCOLA
TORTA RUSTICA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO GOUDA
CULATELLO DI PROSCIUTTO E OVLINIE DI BUFALA CAMPANA
SEDANINI DI PASTA SELEZIONE GRAGNANO AI QUATTRO
POMODORI CON RICOTTA AL PRIMO SALE
FRIVOLEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COCKTAIL

A large, semi-transparent image of a cocktail glass filled with ice and a large leaf garnish, positioned on the left side of the page. The glass is partially filled with a light-colored liquid and ice cubes. A large, dark green leaf, possibly basil, is prominently placed on top of the ice. The background is a soft, light green gradient.

COCKTAIL ADA

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
SUCCHI DI FRUTTA, BIBITE
VINI DELLA SELEZIONE MINERVA

CERAMICHE FINGER FOOD

CRÈME BRULÉE AL SALMONE FUMÉ
CHEESECAKE ALLE ERBE FINI E COULIS DI POMODORO
SPECK D'ANATRA CON TARTARE DI RUCOLA,
CROSTINO DORATO E FRUTTI ROSSI
TIMBALLO DI ZUCCHINE DORATE
CON CREMOSO DI MOZZARELLA E POMODORO

CARTOCCIO CON FRITTURA DI LATTARINI
RUSTICI DI SFOGLIA CON CARNE E VERDURE
CIALDINE DI BRISÉ CON VARIETÀ DI SPUME
GRAN MISTO DI CHARCUTERIE CON ORTAGGI
ALLA VINAIGRETTE SU TAGLIERE
POLIPETTI MOSCARDINI AL POMODORO PICCANTE
COUS-COUS ALLA CURCUMA E BRUNOISE DI VERDURE
CALAMARATA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO
FRIVOLEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COCKTAIL



COCKTAIL BALESTRA

PROSECCO, COCKTAIL DI STAGIONE
SUCCHI DI FRUTTA, BIBITE
VINI DELLA SELEZIONE MINERVA
MOAICO DI TARTINE AI SAPORI MEDITERRANEI

CERAMICHE FINGER FOOD

MAZZANCOLLE SCOTTATE CON SALSA AI DUE PEPERONI E SEMI DI LINO
MOUSSE DI BACCALÀ AL LATTE SU CRUMBLE DI PANE E POLVERE DI OLIVE
STRACCETTI DI MANZO ALL' ACETO BALSAMICO, RUCOLA E
SCAGLIE DI PARMIGIANO
SUSHI DI CAPRINO CON SEMI DI PAPAVERI SU CREMA DI PATATE
E PAPRIKA DOLCE

INSALATA DI MOLLUSCHI, OLIVE E POMODORI
CARTOCCIO CON FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
RUSTICI DI SFOGLIA CON CARNE E VERDURE
SFOGLIA DI MOZZARELLA RIPIENA DI BRESAOLA E RUCOLA
INSALATA DI POMODORI CUORE DI BUE E MOZZARELLA D.O.P.
POLLO ALLE SPEZIE ORIENTALI
PACCHERI CON RAGÙ DI MARE PROFUMATO AL LIMONE
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRIVOLEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

MINIMO 15 PERSONE
DURATA MASSIMA 90 MINUTI

COFFEE BREAKS



COFFEE BREAK DI BENVENUTO

CAFFÈ, TÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA
ACQUA, PETITS FOURS

COFFEE BREAK CLASSIC

CAFFÈ, TÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA, ACQUA,
YOGURT, PETITS FOURS
TARTELLETTE ALLA FRUTTA, PICCOLI CORNETTI
SFOGLIATELLE NAPOLETANE RICCE E FROLLE
TAGLIATA DI FRUTTA

COFFEE BREAK SUPERIOR

CAFFÈ, TÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA, ACQUA,
YOGURT, PETITS FOURS, BIGNÈ ALLE CREME
BISCOTTI DI MANDORLE
PICCOLI BABÀ AL LIMONCELLO ED AL RUM
SPIEDINI DI FRUTTA

COFFEE BREAKS

COFFEE STATION

CAFFÈ, TÈ, LATTE, SUCCHI DI FRUTTA, ACQUA, YOGURT
PETITS FOURS, TARTELLETTE ALLA FRUTTA, PICCOLI CORNETTI
SFOGLIATELLE NAPOLETANE RICCE E FROLLE
TAGLIATA DI FRUTTA

MEZZA GIORNATA

INTERA GIORNATA

SUPPLEMENTO CAMERIERE IN SALA



LUNCH



BORROMEO

BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA CON QUENELLE DI CAPRINO,
RUCOLA E RIDUZIONE DI MODENA

TROFIE CON BROCCOLETTI E GUANCIALE SU CREMOSO DI BUFALA

MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

MALASPINA

MOZZARELLA D.O.P. SU CARPACCIO DI VERDURE MARINATE
ALLE ERBE CON SALSA VINAIGRETTE

MILLEFOGLIE DI MANZO ALLA BORDOLESE
CON JULIENNE DI ORTAGGI E PATATE DOLCI

BABÀ AL LIMONCELLO
CON SALSA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

LUNCH



VISCONTI

PACCHERI AL RAGÙ BIANCO DI MANZO CON GOCCE DI BASILICO E SCAGLIETTE DI PECORINO DI FOSSA

FILETTO DI VITELLO ALLO CHABLIS CON SPINACI E TORTINO DI PATATE SOFFICE ALLO YOGURT E GELÈE AL FRUTTO DELLA PASSIONE
CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

CAETANI

PESCE SPADA E TONNO MARINATI AL TÈ NERO E LIMONE,
MISTICANZA DI STAGIONE CON POMODORI E OLIVE

ORATA AL VAPORE CON SALSA AI CAPPERI E AGRUMI,
PATATE E FAGIOLINI

TARTELLETTA ALLA FRUTTA

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

LUNCH



FARNESE

SALMONE MARINATO E AFFUMICATO
CON INSALATINA DI CAMPO E MOUSSE DI PECORINO

RAVIOLI DI SPIGOLA AL BURRO E LIMONE
SU TARTARE DI POMODORO SAN MARZANO

CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA E BOURBON
CON TUILE AL CIOCCOLATO

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

RISTORI

CASARECCE DI PASTA FRESCA
CON PESCE SPADA, OLIVE TAGGIASCHE
E POMODORI SECCHI AL SOLE

TURBANTE DI SPIGOLA CON MAZZANCOLLA,
SPINACI E PATATE AL VAPORE

PARFAIT ALLA RICOTTA ROMANA E VISCIOLE
CON BISCOTTO AI PINOLI

CAFFÈ E PETITS FOURS

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

LUNCH



BUFFET

BERNINI

CESTINI DI BRISÈ CON RICOTTA AL BASILICO

INVOLTINO DI PANE IN TORTIERA AL PROSCIUTTO DI PARMA E GROVIERA

QUICHES LORRAINE

MINI PIADINE ALLA CAESAR

PINSA ROMANA CON POMODORO, ACCIUGHE E ORIGANO

SEPPIA ALLA CURCUMA CON OLIO E LIMONE

PUNTA D'ANCA DI MANZO AFFUMICATA CON RUGHETTA E FIOCCHI DI REGGIANO

COUS-COUS ALLE VERDURE E SPEZIE ORIENTALI

SEDANINI CACIO E PEPE ALLA ROMANA

PETTO DI TACCHINO AL PESTO DI PEPERONCINO DOLCE, ANANAS E MELE

ZUPPETTA DI FRUTTA ALLO YOGURT

ASSORTIMENTO DI BIGNÈ

BROWNIES AL CIOCCOLATO

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

LUNCH

BUFFET

MEDICI

TARTINE MOSAICO

TORTA DI PAN DANUBIO RUSTICO

TOAST DI PANE DI SEGALE AL PROSCIUTTO, MOZZARELLA E SENAPE

STRUDEL DI SFOGLIA CON SCAROLA E FORMAGGI FILANTI

CROISSANT AI CEREALI CON SALMONE AFFUMICATO

FOCACCIA INTEGRALE CON PANCETTA AFFUMICATA,
POMODORO, LATTUGA, PAPRICA E SALSA BBQ

PIOVRA SCALOPPATA SU TORTINO DI PATATE AL PREZZEMOLO

PROSCIUTTO DI PARMA E PERLINE DI MELONE

RAVIOLI DI RICOTTA CON PACHINO APPASSITO E BASILICO

MEZZI PACCHERI CON RAGÙ DI MARE E ALGHE

ROAST BEEF CON GLACÈ AL BALSAMICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

TORTA SACHER

COPPETTE DI FRUTTA FRESCA
CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA

DOLCETTI AL COCCO E AMARENA

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA



LUNCH



BUFFET

BORGIA

CANAPÈ CALDI

TARTELLETTE VEGETARIANE

MUFFIN ALLE CAROTE, CAPRINO E SALMONE

BOTTONI DI PANE CON MINI HAMBURGER GOURMET

FRENCH TOAST CON MOZZARELLA E ACCIUGHE

TRANCI DI PIZZA ASSORTITI

INSALATA CAPRESE CON GOCCE DI PESTO GENOVESE

TAGLIERE DI CHARCUTERIE GRAN SELEZIONE MINERVA

FARRO CON GAMBERI, GUANCIALE E MANGO

GNOCCHETTI SARDI CON RAGÙ DI VERDURE E PESTO DI RUCOLA

SPIEDINO DI POLLO E ANANAS DORATO AL TANDORI

TAGLIATA DI FRUTTA

CHEESECAKE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

LUNCH



BUFFET

ARAGONA

TEMPURA VEGETARIANA

ROTOLINI DI FILLO CON JULIENNE DI VERDURE E TARTUFO

SFOGLIATINE ALLA PARIGINA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

TRAMEZZINI AI GAMBERI E LATTUGA ROMANA

INSALATINA DI MOLLUSCHI, OLIVE E POMODORI

SALUMI ITALIANI DELLA SELEZIONE MINERVA

TAGLIERE DI FORMAGGI REGIONALI MORBIDI E STAGIONATI

INSALATA DI TONNO, POMODORI, PATATE E FAGIOLINI

STRUDEL DI PASTA ALL'UOVO CON FUNGHI, VITELLO AL ROSMARINO E
SALSA MORNAY

CALAMARATA DI GRAGNANO CON PESCE SPADA, OLIVE E POMODORINI

POLPETTINE DI AGNELLO ALLA MENTA

TAGLIATA DI FRUTTA

CAPRESE BIANCA E NERA

TIRAMISÙ CLASSICO E ALLA FRAGOLA

ACQUA MINERALE E VINI SELEZIONE MINERVA

CENE DI GALA



AVENTINO

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON BUFALA
SU COULIS DI POMODORO CON GOCCE DI BASILICO

RAVIOLI RIPIENI DI MOZZARELLA SU PASSATINA DI BROCCOLI
E GUANCIALE CROCCANTE DI PIENZA

TAGLIATA DI MANZO SU PESTO DI LATTUGA E PATATE NOVELLE

MOUSSE DI MANDORLE CARAMellate
CON BISQUIT AL CIOCCOLATO

CAFFÈ E PETITS FOURS

GIANICOLO

MAZZANCOLLE IMPANATE AL NERO DI SEPPIA
SU GUACAMOLE DI AVOCADO E POMODORINI

STROZZAPRETI CON JULIENNE DI VERDURE E CALAMARI

BACCALÀ CROCCANTE ALLE MANDORLE
CON TROPEA APPASSITE SU CREMA DI ZUCCA E OLIVE

PANNA COTTA DI BUFALA
CON SALSA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

CAFFÈ E PETITS FOURS

CENE DI GALA



CAMPO MARZIO

ACQUARELLO DI PESCE
CON MAIONESE AL PROFUMO DI MARE CON SCAMPI
MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CODA DI ROSPO
E PISTACCHIO TOSTATO

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI POMODORI SECCHI
CON BIETINA CROCCANTE SU CREMA DI PATATE FUMÈ
PAVÈ DI SACHER ALLE CILIEGIE
CAFFÈ E PETITS FOURS

TREVI

COLLAGE DI VERDURE STAGIONALI
IN DOPPIA CONSISTENZA
RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI
E CARPACCIO DI SCAMPI
CASARECCE CON FRUTTI DI MARE
E CROCCANTE DI RUCOLA SALE E PEPE
DORSO DI ROMBO CHIODATO AL LIMONE
CON TORTINO DI PATATE
SORBETTO ANANAS E ZENZERO
TRILOGIA D'AGNELLO
CON CONTORNI DI STAGIONE GRATINATI
TORTINO DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
CAFFÈ E PETITS FOURS

CENE DI GALA

BUFFET

COPPEDÈ

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE
PIZZETTE MINI; MOZZARELLA, ORIGANO, ALLE VERDURE
RUSTICI DI SFOGLIA FARCITI
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 CON CUORE DI PALMA, ANANAS
CAROTE, POMODORI CUORI DI BUE E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO E BRUNOISE DI VERDURE
CON RUCOLA CROCCANTE
SCIALATIELLI 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
VITELLO ALLO CHABLIS SU RUCOLA E SALSA PECORINO

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
FRIVOLEZZE DEL PASTICCIERE
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO



CENE DI GALA

BUFFET

CAMPITELLI

TARTELLETTE CON VARIETÀ DI MOUSSE
MINI RUSTICI DORATI AI SEMI
FRITTINI VEGETARIANI IN CARTOCCIO
VARIETÀ DI QUICHE

INSALATINA DI MOLLUSCHI SU PATATE ALLO SCALOGNO
INSALATA ALLA CAPRESE
TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA
SU MISTICANZA E PACHINO
INSALATA COMPOSTA CON CUORE DI PALMA, ANANAS
CAROTE, POMODORI E PATATE BOLLITE

RISO PILAF ALLO ZAFFERANO CON BRUNOISE DI ORTAGGI
SCIALATIELLI DI PASTA AL BASILICO
CON RAGOUT DI PESCE E BOTTARGA DI MUGGINE
RAVIOLI ALLA CAPRESE CON TARTARE DI SAN MARZANO

FILETTINI DI PESCE MISTO
E CROSTACEI AI FERRI ROVENTI E SALSA AL LIMONE
FILETTI DI SPIGOLA IN GUAZZETTO DI SEDANO E PACHINO
BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY INDIANO E RISO THAI
FRINCANDEAU DI VITELLO ALLO CHABLIS
CON PATATE AL ROSMARINO
TORTE AL CIOCCOLATO E MANDORLE
FINGER FOOD AL BICCHIERE
PICCOLI BIGNET ALLE CREME ASSORTITE
CROSTATE E TARTELLETTE ALLA FRUTTA
TROFEI DI FRUTTA INTERA E TAGLIATA



CENE DI GALA

MENÙ VEGANO

APERITIVO

CROSTINI DI POLENTA FRITTA

FRITTINI VEGETARIANI ALLA BIRRA

PIZZETTE MIGNON POMODORI E ORTAGGI

SERVITO

CARPACCIO VEGETALE CON RUCOLA E SCAGLIE DI TOFU

SEDANINI AL KAMUT CON RAGOUT DI SEITAN

LASAGNETTA DI SEMOLA CON BESCIAMELLA DI SOIA, ASPARAGI E TARTUFO

SPIEDINO DI ORTAGGI SU FUNGHI DI SOTTOBOSCO
CON GLACE ALL'ACETO BALSAMICO

MOUSSE DI FRAGOLE CON CRUMBLE ALLE MANDORLE

CAFFÈ E PETITS FOURS



CENE DI GALA

MENÙ VEGETARIANO

APERITIVO

ROTOLINI DI SFOGLIA FILLO AGLI SPINACI E PARMIGIANO

FRITTINI VEGETARIANI ALLA BIRRA

PIZZETTE MIGNON POMODORI E MOZZARELLA

SERVITO

TORTINO DI PATATE CON PROVOLA E VERDURE, SU NIDO DI

FETTUCCINE DI SEDANO E CAROTE AI SEMI DI LINO

RISOTTO VIALONE NANO CON ASPARAGI E FUNGHI

PACCHERI DI GRAGNANO CON PACHINO, PISTACCHI E ALGHE MARINE

FETA AI FERRI SU CAPONATINA DI VERDURE CON BATTUTO ALLE ERBE

COPPA DI FRAGOLE E FRUTTI DI BOSCO CON SALSA AI LAMPONI
E MERINGA FLAMBÉ

CAFFÈ E PETITS FOURS



GRAND HOTEL DE LA MINERVE

Piazza della Minerva, 69 · 00186 Roma

T: +39 06 695201 · F: +39 06 6794165

events@ghminerve.com

www.grandhoteldelaminerve.com

www.minervaroofgarden.it