

PRECISE

EVENTS & MEETINGS



EVENTI PROFESSIONALI CON PRECISIONE ITALIANA,
IL TUO HUB AZIENDALE NELLA CAPITALE

GUIDA GASTRONOMICA



Menù Business	4-5
Buffet Pranzo/Cena	6-17
Un Tocco Speciale	18
Pausa Caffè	19-21
Menù Vegetariano e Salutare	22-23
Cene di Gala	24-25
Finger Food	26-28
Aperitivi, Cocktail e Vini	29-32



MENÙ BUSINESS

Crea il tuo menù servito per pranzo / cena con: 1 Antipasto, 1 Portata Principale, 1 Dolce € 32,00

ANTIPASTI

- Caprese ai tre pomodori con stracciata di bufala e pane carasau
- Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala
- Sformatino di parmigiana di zucchine e crema al pecorino
- Insalatina di quinoa con code di mazzancolle e creme fraiche
- Mattonella di patate alle erbe con fettuccina di seppia
- Cesar salad con pollo e salsa dressing
- Crema di zucca e patate con arancio caramellato e crostini aromatizzati

PORTATE PRINCIPALI

- Cappellacci alla zucca al burro e salvia
- Rigatoni con guanciale croccante, carciofi e pecorino
- Risotto alla crema di ortiche con tartare di orata
- Trofie alla carbonara di mare con bottarga di muggine
- Sovraccoscia di pollo c.b.t. glassata al miele con patate e verdure
- Rotolino di branzino con salsa allo zafferano e frutta secca
- Fagottino di manzo farcito alla messinese con salsa ai funghi porcini e timo
- Salmone con pasta kataifi, yogurt Greco e cavolo cappuccio viola marinato

DOLCI

- Cheesecake al limone con crumble cioccolato e frutti rossi
- Crostatina di frolla con crema al limone e frutta fresca
- Cremoso al cioccolato
- Tiramisù
- Panna cotta con frutti rossi e pistacchio



MENÙ BUSINESS

Menù serviti per pranzo / cena

MENU 1 € 37,00

Carpaccio di carciofi con scaglie di grana, olio al limone e bresaola della Valtellina

Gnocchi al grano saraceno con pesto leggero di noci

Filetto di maialino iberico panato al pistacchio e salsa di lamponi

Mousse ai tre cioccolati con crumble al cacao e frutti rossi

MENU 2 € 37,00

Carciofo alla romana con crema di pecorino

Raviolo con ripieno cacio e pepe all’amatriciana

Saltimbocca alla romana su cicoria ripassata

Tiramisù

MENU 3 € 45,00

Battuto di manzo con salsa tartara, misticanza di stagione e crumble di pane

Strozzapreti torchiati al bronzo con crema di asparagi e guanciaie croccante

Guancia di vitello c.b.t. e salsa d’arrosto su cremoso di patate

Panna cotta ai frutti rossi e sorbetto al lampone

MENU 4 € 45,00

Tentacolo di polpo con emulsione al peperoncino

Paccheri con verdure alle erbe e dentice marinato agli agrumi

Rombo croccante con verdure baby e spaghetti di zucchine alla scapece

Cremoso al limone con crumble al cocco e frutti rossi

MENU 5 € 46,00

Composta di zucca e castagne con carne salada alle erbe

Risotto Carnaroli con stufatino di funghi porcini e tartufo

Filetto di manzo con riduzione al Porto e patate tornite al timo

Tortino di ricotta e cioccolato con salsa mou e frutta secca

MENU 6 € 46,00

Crudo di Daikon con avocado e seppia nel suo nero

Risotto con crema di zucchine, battuto di alici, capperi di Pantelleria e crumble di pane

Ombrina su battuto di pomodorini e mandorle tostate

Agrumi di Sicilia (semifreddo con mousse al mandarino tardivo di Ciaculli)



BUFFET

Benvenuti in un mondo di sapori e freschezza, dove ogni piatto è creato per deliziare i sensi. Al Precise House Mantegna Rome, il nostro buffet celebra la ricchezza della cucina mediterranea e il calore dell'ospitalità italiana. Dagli antipasti vivaci e le insalate di stagione ai piatti principali sostanziosi e ai dessert irresistibili, ogni creazione è preparata con ingredienti di prima qualità e una passione autentica per l'eccellenza.

Che si tratti di iniziare la giornata con una colazione nutriente, di gustare un pranzo rilassante o di concedersi una cena tranquilla, il nostro buffet vi invita ad assaporare una varietà di gusti, colori e profumi, tutti pensati per rendere ogni momento delizioso e indimenticabile.

BUFFET PRANZO / CENA, BUSINESS

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 1 € 32,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Caprese classica

Carpaccio di melanzane con pomodori pachino, scaglie di grana e glassa al balsamico

Fusilli con pomodoro datterino giallo, pomodoro pachino e crema di burrata

Trofie al pesto home made con code di mazzancolle

Suprema di pollo farcita, con salsa leggera al curry

Tournedos di merluzzo con verdure alla messinese

Patate al forno speziate

Cicoria ripassata con alici e pomodorini secchi

Tiramisù

Torta sbrisolona

MENU 2 € 32,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Misticanza di stagione con salmone marinato e finocchio

Insalatina croccante con feta greca, salsa allo yogurt ed olive

Risotto alla crema di taleggio con speck croccante e noci

Cavatelli al ragu’ di polpo brasato al vino rosso

Capocollo di suino alla griglia con Auricchio e balsamico

Branzino gratinato con salsa alla mediterranea

Pura di patate con scamorza affumicata

Spinaci ripassati all’agro

Cocco e cioccolato

Crostata ai frutti di bosco

BUFFET PRANZO / CENA, BUSINESS

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 3 € 32,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Insalatina di verdure con calamaro leggermente scottato

Bulgur con verdure speziate e formaggio Primo Sale

Sedanini con carciofo guanciaie e pomodorino candito

Risotto con bisque leggera di crostacei

Straccetti di manzo con rucola e pomodorini

Filetto di persico in crosta di pane profumata all’erbette

Patate novelle al burro e timo

Cavolfiori gratinati

Crostata alla frutta fresca

Mousse al cioccolato bianco frutti di bosco e mirtilli

MENU 4 € 32,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Carpaccio di polipo con sedano bianco e crema al peperoncino

Couscous con verdure croccanti e salsa allo yogurt

Orecchiette al pesto di pomodori secchi, olive taggiasche e bufala

Gnocchetti sardi con cozze marinate e crema di zucchine

Spezzatino di tacchino con pomodoro candito, olive nere e mandorle

Sgombro del Mediterraneo agli agrumi

Patate alla contadina

Bietole con crema delicata ai formaggi

Tronchetto di sfoglia con crema al limone e frutti rossi

Torta con cioccolato fondente e cuore d’arancio

BUFFET PRANZO / CENA, EXECUTIVE

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 1 € 37,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell'Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Selezione di salumi nostrani

Insalata di polpo con sedano bianco e patate

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorino aromatico e ricotta salata

Cavatelli con vongole e bottarga

Roast beef di manzo all'inglese

Salmone selvaggio alla griglia con ratatouille di verdure e salsa allo yogurt

Verdura alla griglia

Patate al forno

Spinaci al naturale

Crostata alla Frutta fresca

Torta Oreo

MENU 2 € 37,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell'Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Rotolo di mozzarella farcito con verdure

Petali di salmone fumé con finocchietto selvatico ed arancia a vivo

Fusilli con gamberi zucchine e crema di zafferano

Rigatoni con pomodoro passito, pan fritto e salsiccia di Norcia

Rotolino di branzino con verdure mediterranee saltate

Straccetti di manzo e salsa ai funghi porcini

Verdura alla griglia

Patate novelle con burro e timo

Broccoli in agrodolce

Sacher torte moderna

Crostata ai frutti di bosco

BUFFET PRANZO / CENA, EXECUTIVE

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 3 € 37,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell'Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Selezione di formaggio con mostarda e confetture

Orecchiette con crema di cannellini calamaretti e concassè di pomodori

Risotto con funghi porcini e taleggio

Involtino di pollo in crosta di bacon croccante e salsa allo scalogno

Pescato del giorno in bella vista

Verdura alla griglia

Gateaux di patate

Caponata di verdure

Mousse ai tre cioccolati

Charlotte con crema chantilly e frutta fresca



*Bevande escluse, supplemento € 6,00
*Prezzi per persona, servizio incluso, IVA 10% INCLUSA

BUFFET PRANZO / CENA, SUPERIOR

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 1 € 42,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’ Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Angolo del casaro

Insalata di mare alla Siciliana

Maltagliati con salsa leggera ai crostacei

Rigatoni con stracotto di manzo nella la sua stessa salsa

Tonno rosso scottato con salsa soia e sesamo nero

Controfiletto di manzo con salsa di funghi porcini

Verdure alla griglia

Patate con erbe di campo

Torta con cacao con caramello salato e cioccolato

Tronchetto allo yogurt e fragole

MENU 2 € 42,00

Selezione di pane casereccio e di Genzano

Selezione di patè tipici del territorio, pizza alla romana

Carciofi misti

Fiori di zucca con alici in pastella

Suppli alla romana

Tagliere Romano con corallina, spianata e pecorini nostrani

Rigatoni alla amatriciana

Tonnarelli cacio & pepe

Saltimbocca alla romana

Baccalà fritto

Cicoria ripassata

Patate al forno

Crostata con ricotta e Visciole

Tiramisù

BUFFET PRANZO / CENA, LUXURY

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

MENU 1 € 42,00

Selezione di pane casereccio, integrale, carasau e grissini

Pane bruschettato con selezione di creme ai sapori dell’Agro Laziale

Buffet di insalate miste

Crespelle con ricotta e spinaci su besciamella alle erbe

Rigatoni alla Amatriciana

Lasagnetta croccante pesto e gamberi

Risotto con verdurine e zafferano

Filetto di triglia rosa in guazzetto mediterraneo

Cosciotto di vitello in bella vista

Calamari alla griglia su spinacino fresco al limone

Couscous con salsa allo yogurt

Selezione di salumi tipici

Pecorino di fossa con mostarda e confetture

Angolo salutare con verdure di stagione cotte e crude (verdure marinate, griglia, lesse, in pastella e patate al forno)

Selezione di mignon del nostro pasticcere

Frutta tanta frutta

MENU 2 € 42,00

Vellutata di zucca con pralinè di cantalupo e prosciutto crudo di Parma

Crema parmantier con scalogno brasato e crostini di pane

Raviolo ai funghi porcini, burro e salvia

Risotto in guazzetto di crostacei con tartare di gamberi

Fusilli alla vegetariana

Rotolino di spigola con freschezze del Mediterraneo

Piccatine di controfiletto di manzo con spezie barbeque

Formaggio Primo Sale con confetture

Carpaccio di manzo con pistacchi

Insalatina di gamberi e mandorle

Insalatina di riso misto selvaggio con verdure al forno e formaggio fresco di capra

Angolo salutare con verdure di stagione cotte e crude (verdure marinate, griglia, lesse, in pastella e patate al forno)

Crostata meringata, tronchetto al cioccolato

Selezione di mignon del nostro pasticcere

BUFFET PRANZO / CENA IN PIEDI

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone.

Crea la tua esperienza gastronomica scegliendo 10 portate tra i nostri Antipasti, Piatti Principali e Dessert € 35,00

ANTIPASTI

Angolo salutare di verdure cotte e crude

(insalate miste, verdura naturale, verdure marinate e grigliate)

Insalatina di couscous con verdure croccanti

Insalata nizzarda

Insalatina di mare alla Siciliana

Insalatina greca con yogurt e feta

Carpaccio di cetrioli con gamberi scottati

Rotolo di mozzarella farcito

Frittatine miste

Insalata caesar con salsa dressing

Precise salad , tonno uovo, feta arancio e crostini

Corteccia di pancetta arrotolata

PORTATE PRINCIPALI

Cavatelli al pomodoro pachino aromatico con rucola campestre e ricotta salata

Orecchiette alla crudaiola (buffala campana, basilico, pomodori e ricotta salata)

Risotto con gamberi, zafferano e zucchine croccanti

Rigatoni all’a amatriciana

Risotto allo scoglio

Pennette alla crema di zucchine e cubo di tonno

Raviolo ricotta e spinaci con salsa alle noci

Risotto alla crema di ortiche e zafferano

Spiedo di pollo con salse miste

Mini roll di hamburger con patate

Merluzzo in crosta di pasta fillo e lardo di colonnata

DOLCI

Tagliata di frutta

Selezione di mignon del nostro pasticcere

Mini assortimento di dolci al cucchiaino

BUFFET PRANZO / CENA, MEDITERRANEO

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Durata 1 ora e 30 minuti

È un modello nutrizionale ispirato ai regimi alimentari tradizionali di alcuni Paesi del bacino del Mediterraneo — come l’Italia, la Spagna e la Grecia — e si basa sull’assunzione quotidiana di alimenti prodotti e consumati principalmente in quest’area geografica. Tra questi troviamo cereali, frutta, verdura, carne, pesce, latticini e, in particolare, l’olio di oliva.

Riconosciuta come Patrimonio culturale immateriale dell’umanità UNESCO dal 2010, la dieta mediterranea rappresenta non solo un equilibrio nutrizionale, ma anche un modello di vita sano, sostenibile e ricco di tradizione.

Con questa proposta vogliamo invitarvi a intraprendere un viaggio nel cuore del Mediterraneo, esplorando le culture enogastronomiche di Paesi come l’Italia (capofila e fondatrice), la Spagna, la Grecia, la Turchia, il Marocco, la Croazia e il Portogallo.

Un percorso di sapori, profumi ed emozioni che nasce da materie prime genuine, portatrici di benessere per il nostro organismo e promotrici di uno stile di vita più sano e consapevole.



MENU € 46,00

Mousse di caprese con olio al basilico

Zuppa di verdure e legumi

Antipasto della salute «pane abbruscato con olio extra vergine»

Orecchiette con pomodorino fresco, basilico e ricotta marzotica Pugliese

Panzanella alla mediterranea

Spiedini di carne mista alla griglia

Baccalà alla portoghese

Insalata greca con formaggio feta

Insalata di Pantelleria con pomodoro, basilico, olive, cipolla, capperi, origano fresco, olio extra vergine

Ciotole & ciotole con sott’olio e sott’aceto del Mediterraneo

Selezione di formaggi con miele e frutta secca

Cous-cous mozarabe

Angolo salutare con verdure di stagione cotte e crude

(verdure marinate, griglia, lesse, in pastella e patate al forno)

Musaka (sfornato di melanzane)

Tallin marocchino misto

Alicette del Mediterraneo fritte al limone

Fantasie di torte del nostro pasticciare tipiche

Selezione di frutti del mediterraneo

BUFFET PRANZO / CENA REGIONALI

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Crea la tua esperienza gastronomica scegliendo 10 portate tra i nostri Antipasti, Piatti Principali e Dessert

€ 36,00

MENU 1 VENETO – LOMBARDIA – PIEMONTE

ANTIPASTI

- Selezione di pane casereccio del nord ITALIA
- Pane bruschettato con selezione di creme del territorio del nord
- Buffet insalate
- Baccala mantecato con crostini
- Sarde in sapor con cipolla caramellata
- Tortino di polenta con radicchio trevigiano
- Mondeghili milanesi con insalata di songino (polpettine di manzo)
- Polenta frita con salame di cremona e mostarde
- Vitello tonnato
- Fritto misto alla piemontese
- Bagna cauda con verdure di accompagnamento e grissini torinesi
- Risi e bisi

PORTATE PRINCIPALI

- Risotto al radicchio trevigiano
- Pasta alla busara (scampi e pomodoro)
- Risotto alla milanese
- Casoncelli al burro e salvia
- Tortelli di zucca con croccante di amaretto e salsa al burro
- Agnolotti con sugo di arrosto
- Risotto al barolo
- Tajarin (fettuccine con ragu’ bianco e tartufo)
- Baccala alla vicentina
- Anatra all’arancia
- Uccelletti scappati con verza (involtino di carne)
- Cotoletta alla milanese
- Ossobuco con piselli
- Brasato di Fassona piemontese al barolo
- Pollo al Marengo (pomodoro, cipolle, lardo)

DOLCI

- Tiramisù
- Bonnet
- Sbrisolona

BUFFET PRANZO / CENA REGIONALI

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Crea la tua esperienza gastronomica scegliendo 10 portate tra i nostri Antipasti, Piatti Principali e Dessert

€ 36,00

MENU 2 VALLE D’AOSTA – TRENTINO – FRIULI

ANTIPASTI

- Selezione di pane casereccio del nord ITALIA
- Pane bruschettato con selezione di creme del territorio del nord
- Buffet insalate
- Fonduta valdostana con crostini di pane
- Polenta concia
- Carpaccio di carne salada
- Insalatina di speck del trentino

PORTATE PRINCIPALI

- Canederli tirolesi (polpette di pane con spinaci e speck)
- Frico con patate e formaggio
- Patate in teglia con pancetta croccante
- Gnocchi alla bava (crema di formaggio)
- Risotto zucca e speck
- Brodetto alla triestina
- Casseruola di pane (verza-fontina –macinato)
- Costolette alla valdostana
- Capriolo alla tirolese
- Baccala alla triestina (acciughe, patate e prezzemolo)

CONTORNI

- Funghi alla graticola
- Patate alla valdostana
- Cavolo rosso al vino

DOLCI

- Sbrisolona
- Guabana
- Strudel alle mele

BUFFET PRANZO / CENA REGIONALI

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 45 Persone

Crea la tua esperienza gastronomica scegliendo 10 portate tra i nostri Antipasti, Piatti Principali e Dessert € 36,00

MENU 3 LIGURIA – TOSCANA – EMILIA ROMAGNA

ANTIPASTI

Selezione di pane casereccio del nord ITALIA

Pane bruschettato con selezione di creme del territorio del nord

Buffet insalate

Selezione di salumi tipici emiliani con gnocco fritto

Sgabai (impasto pane fritto)

Panissa (polenta fritta con farina di ceci)

PORTATE PRINCIPALI

Trenette al pesto con patate e fagiolini

Cappon magro (misto di pesce e verdure)

Passatelli in brodo di pesce

Crostini di fegatini di pollo e lardo di colonnata

Panzanella

Pappa al pomodoro Ribollita

Pici toscani con ragu’ di Chianina

Tortellini alla bolognese Cacciucco alla livornese

Cotoletta alla bolognese

Baccala alla romagnola (cipolla erbe miste)

Coniglio alla ligure

Peposo (stufato toscano)

DOLCI

Castagnaccio

Pampepato con zabaione

Zuppa inglese

CONTORNI

Fagiolini in marinata

Patate al forno

Cavolo nero e fagioli

UN TOCCO SPECIALE

SHOW COOKING

Per integrare Cocktail, Finger Buffet, Buffet Pranzo / Cena

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 50 Persone

Porchetta € 5,00

Riso saltato all'Orientale € 3,00

Angolo degli arrosti € 8,00

Pesce in bella vista € 9,00

Le delizie del nostro pasticcere € 7,00

Sommelier con degustazioni di vini da selezionare dalla cantina € 30,00cantina

Tortilla e paella € 8,00

Assortimento di torte e dessert a buffet misti € 6,00

ANGOLI TEMATICI “SAPORI DEL MONDO”

Per integrare Cocktail, Finger Buffet, Buffet Pranzo / Cena

Tedesco, Stinco di suino alla birra, Kartoffels (zuppa di patate), Schnitzel, Bratwurst con crauti € 9,00

Asiatico, Spaghetti di riso/soia speciali, involtini primavera, nuvolette di gamberi, riso alla cantonese € 9,00

American Barbecue, Selezione di hamburger, hot dog, ribs barbecue, patatine fritte, salse miste € 15,00

Italian Style, Selezione di salumi del territorio, formaggi assortiti, pizze e focacce, fritti tipici regionali, pasta tipica al salto € 12,00

SUPPLEMENTI

Per integrare Coffee Break, Cocktail, Finger Buffet, Buffet Pranzo / Cena

Frutta tagliata € 4,00

Frutta tagliata, spiedini di frutta e fontana di cioccolato € 6,00

Spremuta di arancia e pompelmo € 5,00

Caramelle e marshmallow € 1,00

Pop corn € 1,00

Muffin € 2,00

Brownie € 2,00

Selezione di mignon del nostro pasticcere € 6,00

Pasticceria napoletana € 5,00

Mini hamburger € 3,00

Mini hot dog € 3,00

Mini piadine € 3,00

Bevande energetiche € 5,00

Centrifughe e frullati € 7,00

PAUSE CAFFÈ

Concedetevi un momento per ricaricarvi e ritrovare la concentrazione con le nostre pause caffè accuratamente selezionate, pensate per valorizzare ogni incontro o evento. Che si tratti di un workshop mirato, di un seminario aziendale o di una conferenza su larga scala, le nostre pause offrono il perfetto equilibrio tra ristoro e ispirazione.

Gustate caffè pregiati e tè raffinati accompagnati da una selezione di pasticceria secca, snack salati e delizie di stagione, tutti creati per dare energia ai partecipanti e mantenere viva la creatività.

Al Precise House Mantegna Rome, ogni pausa è un'opportunità per connettersi, riflettere e tornare pronti a raggiungere nuovi obiettivi.



PAUSE CAFFÈ

COFFEE BREAK LIQUIDO € 9,00

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Thè ed infusi
- Acqua naturale e frizzante

€ 9,00

- Tedesco: mini cream puffs - mini bundt cake
- Francese: tortine - macarons - madeleines

COFFEE BREAK DOLCE 14,00€

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Thè ed infusi
- Acqua naturale e frizzante
- Crostata alle mele
- Selezione di cornetti al burro (3 tipologie)
- Selezione di pasticceria secca

COFFEE BREAK SALATO 16,00€

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Thè ed infusi
- Acqua naturale e frizzante
- Bottoncino con prosciutto cotto e formaggio emmental
- Mini croissant integrali con mousse di formaggi e salmone affumicato
- Roll piadina farcita

COFFEE BREAK MISTO 18,00€

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Thè ed infusi
- Acqua naturale e frizzante
- Spremuta d’arancia fresca
- Croissant al burro
- Selezione di mignon all’italiana
- Mini croissant integrale con mousse di formaggio e salmone affumicato
- Tramezzino prosciutto cotto e formaggio
- Pizza farcita con bresaola e rucola

COFFEE BREAK ENERGY 23,00€

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Succo di melograno
- Succo multivitaminico
- Thè ed infusi
- Frullati misti energetici
- Spremuta d’arancia fresca
- Yogurt Actimel
- Barrette energetiche ai cereali
- Spiedino di frutta fresca di stagione
- Frutta secca
- Frutta disidratata

*Prezzi per persona, servizio incluso, IVA 10% INCLUSA

COFFEE STATION

LIQUIDO

- € 11,00 unico servizio, senza rimpiazzo
- € 14,00 un rimpiazzo (Dopo 3 ore dall’inizio del servizio)
- € 22,00 due rimpiazzì (Dopo 6 ore dall’inizio del servizio)

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Thè ed infusi
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Acqua naturale e frizzante

DOLCE

- € 12,00 unico servizio, senza rimpiazzo
- € 18 un rimpiazzo (Dopo 3 ore dall’inizio del servizio)
- € 24 due rimpiazzì (Dopo 6 ore dall’inizio del servizio)

- Nespresso
- Latte caldo e freddo
- Thè ed infusi
- Succo di mela, ananas, arancia ed ACE
- Acqua naturale e frizzante
- Croissant al burro assortiti
- Pasticceria secca assortita
- Frutta intera



GOURMET SALUTABLE

Nutrite corpo e mente con un menù pensato per il benessere e la concentrazione.

Le nostre proposte vegetariane e salutari sono create per offrire pasti equilibrati e ricchi di sapore, in grado di dare energia ai partecipanti senza rinunciare al gusto. Utilizzando solo prodotti stagionali freschi, cereali integrali e ingredienti ricchi di nutrienti, ogni piatto è preparato con cura per sostenere la produttività durante tutta la giornata.

Dalle insalate vivaci ai piatti principali vegetali creativi, fino ai dessert leggeri e appaganti, i nostri menù uniscono creatività e valore nutrizionale, offrendo un'esperienza culinaria attenta e piacevole, che mantiene gli ospiti del vostro evento ricaricati, ispirati e pronti a dare il meglio di sé.

GOURMET SALUTABLE

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 25 Persone

Durata 30 Minuti

MENU VEGETARIANO € 34,00

Sformatino di zucchine alla scapece con spaghetti di carote

Ravioli di zucca, burro e salvia

Mini parmigiana di melanzane con bufala campana

Patate e verdure al naturale

Cheesecake ai frutti rossi

MENU HEALTHY 1 € 34,00

Carpaccio di cetrioli con gamberi 57 kcal (42kcal gamberi e 15kcal cetriolo)

Tagliata di tacchino con crema di zucchine e misticanza croccante 100 kcal (0,69gm grassi, 1,31gm carboidrati, 20,9gmproteine)

Millefoglie di pasta fillo con crema allo yogurt magro e frutta fresca 40 kcal (20kcal yogurt, 20kcal frutta)

MENU HEALTHY 2 € 34,00

Insalatina di quinoa con verdure e formaggio Jocca magro 94 kcal (74kcal 20gm quinoa, 20kcal formaggio)

Rotolino di sogliola su bouquet di verdure e crema agli agrumi 80 kcal (0% carboidrati, 75,3% proteine, 24,7% grassi)

Sorbetto al mandarino di Ciaculli e timo 60kcal

COFFEE BREAK DOLCE 15,00€

Nespresso

Thè nero

Thè con cannella ed anice stellato

Infusi misti

Latte scremato

Latte soia

Acqua naturale e frizzante

Succo d’arancia fresco

Succo d’ananas

Muffin ai frutti rossi

Ciambellone al limone

Girella miele, cannella ed uva passa

Galette di riso e mais

COFFEE BREAK MISTO 16,00€

Nespresso

Thè nero

Thè con cannella ed anice stellato

Infusi misti

Latte scremato

Latte soia

Acqua naturale e frizzante

Succo d’arancia fresco

Succo d’ananas

Muffin ai frutti rossi

Ciambellone al limone

Bottoncino con formaggio magro e fesa di tacchino

Cubo di melone ed anguria

Galette di riso e mais



CENE DI GALA

CENE DI GALA

Bevande escluse, selezione su richiesta

MENU 1 € 66,00

- Tentacolo di polpo scottato con panzanella e frisa di pane pugliese
- Gnocchetti di patate con gamberi e cernia al profumo di finocchietto e pomodorino secco
- Raviolaccio ai funghi porcini con burro al tartufo e noci croccanti
- Filetto di vitello scottato su patate schiacciate al timo scalogno brasato
- Tronchetto ai tre cioccolati con frutti rossi e terriccio al thè verde

MENU 2 € 66,00

- Battuto di calamaro con crostone di pane di segale alle erbe e salicornia
- Scialatielli alla crema di zucca con perle di caprino
- Risotto con salsa ai funghi porcini, magro di carne mantecato al mascarpone
- Salmone selvaggio in crosta di frutta secca e misticanza di stagione
- Apple tartlet con crema inglese e frutti rossi

MENU 3 € 84,00

- Astice e polpo al naturale con panzanella mediterranea e gelè di avocado
- Paccheri di Gragnano con scorfano rosso e pinoli tostatati
- Risotto Carnaroli mantecato con scamorza affumicata, polvere di guanciale e capasanta
- Dorso di spigola alla piastra su tomino di zucchine e zenzero con insalatina di erbe al profumo di lime
- Semifreddo alla vaniglia su crumble al cioccolato fondente, frutti rossi e crema al pistacchio

MENU 4 € 84,00

- Carpaccio di anatra affumicata con bouquet di misticanza croccante, confit di arancia e caviale di aceto balsamico
- Maltagliati all'uovo con bisque di aragosta
- Strozzapreti con velettata di asparagi, guanciale di cinto senese croccante e pistilli di zafferano
- Tournedos di fassona piemontese in crosta di lardo con salsa al Porto e funghi porcini marinati
- Patate tornite al burro e timo
- Eclair al cioccolato con frutta secca e coulis di lampone e sorbetto Il mandarino di Ciaculli

FINGER FOOD

Gala finger buffet “La grande bellezza” € 90,00

Il servizio è possibile per un numero minimo di 25 persone

ANGOLO DEL MARINAIO

- Insalata di mare
- Insalatina di polpo e patate
- Insalatina di gamberi alla catalana
- Trittico fumè con frutta secca e vinaigrette all’arancia
- Salmone selvaggio marinato con aneto e ribes rosso

PASTA E PIZZA ALL’ITALIANA

- Rigatoni alla Amatriciana
- Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorino aromatico e basilico fresco
- Risotto allo zafferano in forma di grana
- Crespella con funghi porcini
- Selezione di pizze e focacce

ANGOLO DEI SALUMI

- Crudo di Parma
- Spianata Romana
- Finocchiona Romana
- Salami di Norcia
- Capocollo
- Pancetta coppata

ANGOLO DEL CASARO

- Pecorini
- Cacciote miste
- Formaggio di fossa
- Formaggio stagionati
- Mozzarelle fior di latte
- Buffala campana
- Burrate
- Tutto accompagnato da mostarda e confeture

ANGOLO DEGLI ARROSTI

- Porchetta di Ariccia al taglio
- Arrosto di maialino all’erbe
- Galletti ruspanti alla diavola
- Costine di suino con salsa barbecue

LA NOSTRA PASTICCERIA

- Tiramisù
- Mouse ai tre cioccolati
- Panna cotta e frutti rossi
- Selezione di mignon del nostro pasticcere
- Frutta tanta frutta

ANGOLO DI VERDURE

COTTE E CRUDE

- Insalate miste
- Cruditè miste
- Verdura al naturale
- Verdure grigliate
- Verdure marinate

BEVERAGE

- Acqua
- Soft drink
- Vino bianco e rosso
- Prosecco

ANGOLO DEL FRITTO

- Cartoccio di fritto misto
- Suppli alla romana
- Fiore di zucca in pastella
- Verdura in tempura

*Prezzi per persona, servizio incluso, IVA 10% INCLUSA

FINGER FOOD

MENU 1 € 40,00

Cialda di grana con insalata caesar e salsa dressing

Orzo perlato con verdure scottate speziate

Gazpacho di caprese all'italiana

Crostino di pane di segale con mousse di formaggio e salmone

Macaron salato con ricotta di pecora e cipolla caramellata

Mini hamburger con cheddar e bacon crispy

Suppli alla romana

Mattonella di patate al peperoncino con polipo alle erbe

Tocchetti pollo sesamo e limone

Cestini di frolla farciti dello chef

Assortimento di dolci al cucchiaio e frutta

*Prices per person, service included, VAT 10% included



FINGER FOOD

MENU 2 € 40,00

- Riso basmati saltato all’orientale
- Fiore di zucca farcito
- Mousse di prosciutto cotto e crumble di pane
- Crostino di pane con burrata e alici
- Roll di salmone con rucola campestre
- Mini hot dog con salsa barbecue
- barchette di indivia belga con barbabietola e speck croccante
- Bouchée di guacamole e gamberi croccanti
- Tigella modenese con crudo di parma e marmellata di fichi
- Cestini di frolla farciti dello chef
- Assortimento di dolci al cucchiaino e frutta

MENU 3 € 40,00

- Couscous alle erbe con pollo croccante
- Cialdina di pane con insalatina greca e panna acida
- Roll di piadina farcita mista
- Assortimento di frittatine con verdure speziate
- Roll di manzo con carciofi croccanti
- Tortillas di mais con insalatina di pesce e salsa al limone
- Tortillas di mais con insalatina di carne e salsa chimichurri
- Baccalà pastellato
- Cestini di frolla farciti dello chef
- Gamberi in pasta kataifi
- Assortimento di dolci al cucchiaino e frutta

APERITIVI, COCKTAIL'E VINI



APERITIVI, COCKTAIL E VINI

Il servizio è possibile per un numero minimo garantito di 30 Persone

Durata 30 Minuti

WELCOME DRINK € 12,00

- Prosecco
- Vino bianco e rosso
- Acqua naturale e frizzante
- Snacks secchi
- Olive verdi

APERITIVO ITALIANO € 25,00

- Prosecco
- Vino bianco e rosso
- Aperitivi italiani: Spritz, Rossini e Bellini
- Crodino, Campari ed Aperol
- Ciabattina con porchetta romana
- Rustici mignon
- Panzerottini mediterranei
- Suppli di riso
- Tramezzino con salmone
- Tramezzino con prosciutto cotto e formaggio
- Mini pizzette con Bufala campana

APERITIVO € 26,00

- Sangria
- Rebujito (vino bianco dolce con gazzosa)
- Vino bianco e rosso
- Acqua naturale e frizzante
- Soft drink
- Finger alla romana
- Montaditos assortiti
- Gazpacho
- Patatas Bravas
- Crocchette alla romana
- Melanzane fritte farcite

WINE AND CHEESE € 26,00

- Vino bianco e rosso
- Succo di frutta
- Acqua naturale e frizzante
- Selezione di formaggi freschi e stagionati
- con mostarde, miele e frutta fresca
- Assortimento di crackers e grissini

PRECISE COCKTAIL 1 € 33,00

- Prosecco
- Vino bianco e rosso
- Soft drink, Spritz, cocktail analcolico
- Tramezzino con tonno, pomodoro ed insalatina
- Tramezzino con prosciutto cotto e formaggio
- Mini cornetto integrale con mouse di formaggio
- Pizzette con Bufala campana
- Verdurine in tempura
- Crocchette di patate
- Suppli di riso
- Frittatina con zucchine e mentuccia romana
- Bruschette assortite Mini
- caprese

PRECISE COCKTAIL 2 € 38,00

- Prosecco
- Vino bianco e rosso
- Soft drink, Spritz, cocktail analcolico
- Tramezzino con tonno, pomodoro ed insalatina
- Tramezzino con prosciutto cotto e formaggio
- Tigella modenese con formaggio caprino e salmone affumicato
- Pizze e focacce
- Verdurine in tempura
- Fiore di zucca alla romana
- Carciofini fritti
- Frittatina con zucchine e mentuccia romana
- Crostone con fichi e crudo
- Bottoncino caprese
- Fritti misti assortiti
- Selezione di salumi
- Selezione di formaggi con mostarde e confettura

*Prezzi per persona, servizio incluso, IVA 10% INCLUSA

OPEN BAR

VACANZE ROMANE BASIC

- Spritz
- Negroni
- Rossini
- Martini
- Grappa
- Amari nazionali
- Bellini
- Analcolic aperitivi italiani
- Acqua e soft drink
- Prosecco

CARIBE DELUXE

- Mojito
- Caipirinha
- Cubalibre
- Piña colada
- Margarita
- Daiquiri
- Sex on the beach
- Rum miele
- Rum havana
- Acqua e succhi misti

CLASSICI

- Mojito
- Sangria
- Gin&tonic
- Rum e coca
- Whisky&Sprite
- Acqua e soft drink
- Birra alla spina

GIN TONIC BAR

- Beefether
- Gordon’s
- Martin Miller
- Bull dog
- Bombay shaphire
- Tanqueray
- Selezione di tonica speciali

OPEN BAR BASIC

- 1 ora € 18,00
- 2 ore € 30,00
- 3 ore € 38,00
- Ogni ora ulteriore € 12,00

OPEN BAR DELUX

- 1 ora € 20,00
- 2 ore € 32,00
- 3 ore € 42,00
- Ogni ora ulteriore € 14,00

APERITIVO LIGHT € 26,00

- Prosecco
- Vino bianco e rosso della nostra cantina
- Acqua naturale e frizzante
- Spritz
- Snacks secchi
- Olive Verdi
- Fritti misti assortiti
- Rustici misti
- Aperitivi all’italiana

Per spezzare la fame vi offriamo i Precise moments finger food

Finger Precise misto	
Assortimento di 9 finger misti a scelta dello chef	€ 24,00
Finger Precise vegetariano	
Assortimento di 9 finger a scelta dello chef	€ 24,00



AFFIDATI ALLA NOSTRA ESPERIENZA

Con anni di esperienza nell'organizzazione di eventi MICE, siamo il vostro partner di fiducia per curare ogni dettaglio alla perfezione. Dalla pianificazione all'esecuzione, ci occupiamo di tutto, così potrete concentrarvi su ciò che conta davvero: i vostri ospiti e i vostri contenuti.



CREIAMO INSIEME QUALCOSA DI STRAORDINARIO

Diamo vita alla tua visione! Non vediamo l'ora di ascoltare le tue idee e collaborare con te per creare un evento indimenticabile.



 **PRECISE HOUSE**
Mantegna Roma

Via Andrea Mantegna, 130

00147 Rome

+39 0698952845

events.rome@precisehotels.com

www.precisehotels.com

