



Meeting & Eventi

Proposte UNA HOTELS Malpensa

Autunno – Inverno

www.unahotels.it



Benvenuti nel banqueting folder UNA HOTELS Malpensa, che contiene le nostre proposte menù per i vostri eventi.

Vi vogliamo ricordare che i contenuti di tali proposte sono solamente indicativi e che possono essere personalizzati a seconda delle vostre esigenze, così come il range di prezzi applicato.

I piatti possono variare in base alla stagionalità dei prodotti e a richieste specifiche.

Tutti i prezzi si intendono per persona, per servizio, IVA inclusa.

La stampa menu personalizzato, i copri sedia, il centro tavola, il servizio di guardaroba o hostess e qualsiasi altro servizio aggiuntivo desideriate garantire ai Vostri Ospiti non sono da considerarsi inclusi nelle successive elencate quotazioni.

Al fine di migliorare il nostro servizio, suggeriamo di comunicarci le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la scelta.

Vi invitiamo a contattare il nostro ufficio per preventivi personalizzati e per qualsiasi altra informazione:

T: (+39) 02 6982 6982

Email: meeting@gruppouna.it

Grazie,
Ufficio Meeting ed Eventi

Lunch Dinner

Lunch e dinner buffet

SCELTA ANTIPASTI

- Strudel di sfoglia con ricotta vaccina, funghi, patate e fonduta al Castelmagno
- Tartare di salmone, maionese all'arancia, e crumble di nocciole
- Baccalà mantecato su cialda di mais
- Insalata di seppie con filetti di pomodoro, patate, olive e aneto
- Flan di radicchio di Treviso, crema di provola affumicata e caldarroste
- Sedano rapa, pecorino di Pienza e noci
- Caponata di melanzane, uvetta e pinoli in conserva
- Selezione di formaggi con miele e mostarde
- Selezione di salumi italiani con gnocco fritto
- Caesar Salad con pollo alla griglia
- Rose di vitello in salsa di tonno e fior di capperi
- Carpaccio di manzo marinato e insalata di cavolo cappuccio fermentato
- Verdure alla griglia

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acque minerali

Vino rosso e bianco dalla nostra selezione*

Caffè

SCELTA PRIMO PIATTO

- Scrigno cacio e pepe e crema all'uovo
- Risotto barbabietola, limone candito e stracciatella
- Gnocchetti di patate viola con funghi porcini in più consistenze
- Orecchiette aglio olio broccoli e tarallucci
- Crespelle zucca patate e gorgonzola
- Risotto alla milanese
- Risotto con luganega e timo
- Lasagne gratinate all'emiliana
- Ravioli ai carciofi con speck, burro e mandorle
- Casoncelli al sugo d'arrosto e timo
- Garganelli con zucchine, gamberi e zafferano

Lunch Dinner

Lunch e dinner buffet

SCELTA SECONDO PIATTO

- Filetto di branzino alla crema di zafferano e porro fritto
- Stracotto di bue al Chianti, cipollotti e prugne
- Bocconcini di vitello con verze e patate
- Maialino da latte al mirto
- Salmone tataky in crosta di sesamo
- Sautè di tofu, verdure e fungo Portobello
- Parmigiana di melanzane
- Lombetto di maiale di cinta senese alla toscana e patate saltate
- Cosciotto di vitello glassato con patate al forno
- Straccetti di pollo alle verdure croccanti
- Trancio di salmone alle erbe con patate prezzemolate
- Milanese di vitello e spicchi di patate aromatizzate alle spezie

- opzione 1: € 28,00 con 3 antipasti , 1 primo e 1 dessert
- opzione 2: € 33,00 con 3 antipasti, 2 primi e 1 dessert
- opzione 3: € 40,00 con 3 antipasti, 2 primi, 1 secondo piatto e 1 dessert
- opzione 4: € 48,00 con 4 antipasti , 2 primi, 1 secondo piatto e 2 dessert

IVA e servizio Inclusi

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acque minerali
Vino rosso e bianco dalla nostra selezione*
Caffè

SCELTE PER DESSERT

- Dadolata di frutta fresca
- Tiramisù al pistacchio
- Bonet piemontese al cacao e amaretti
- Strudel di mele con salsa di grappa
- Panna cotta alla nocciola
- Millefoglie alla crema chantilly
- Crème caramel

*Il servizio prevede un quantitativo parametrato ad 1 bottiglia (cl75) ogni 4 Ospiti, acqua minerale naturale e frizzante e caffè
Servizio per minimo 20 persone in caso di non raggiungimento di quest'ultimo il prezzo finale sarà calcolato sempre per 20 persone.

Il prezzo indicato si riferisce a 60 minuti di servizio, per ogni 30 minuti aggiuntivi è prevista una maggiorazione del 15% sul prezzo concordato

Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento

Lunch
Dinner

Piatto unico

OPZIONE 1 €22

(per persona)

- Riso con straccetti di pollo al curry con verdure croccanti
- Dessert dalla selezione dello Chef

OPZIONE 2 €22

(per persona)

- Ravioli di magro al burro e parmigiano con bocconcini di tacchino alle erbe e spinaci
- Dessert dalla selezione dello Chef

SUPPLEMENTO € 5,00

(per persona)

Aggiunta di un calice di vino della nostra selezione

IVA e servizio Inclusi

Servizio per minimo 10 persone e un massimo di 25 persone, in caso di non raggiungimento di quest'ultimo il prezzo finale sarà calcolato sempre per 10 persone.

Il prezzo indicato si riferisce a 60 minuti di servizio, per ogni 30 minuti aggiuntivi è prevista una maggiorazione del 15% sul prezzo concordato

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acque minerali

Caffè

OPZIONE 3 €25

(per persona)

- Paccheri alla trilogia di pomodori con milanesina di vitello e patate aromatizzate
- Dessert dalla selezione dello Chef

OPZIONE 4 €25

(per persona)

- Risotto allo zafferano con roastbeef di manzo senapato all'inglese e zucchine trifolate
- Dessert dalla selezione dello Chef

Lunch
Dinner

Lunch e dinner serviti

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acque minerali

Vino rosso e bianco dalla nostra selezione*

Caffè

ANTIPASTI

- Tartare di manzo, insalatina di puntarelle, emulsione di arachidi ed alici del Cantabrico
- Ricottina di bufala, morbido di castagne, riduzione al porto rosso e crackers al rosmarino
- Petto d'anatra marinato con insalatina di radicchio trevigiano, yogurt greco, mirtilli e dressing al ribes
- Aringa al vapore, cipolla marinata con uvetta e pinoli, caco mela caramellato
- Culaccia di Parma con giardiniera di verdure e gnocco fritto
- Mondeghili su letto di cavolo verza e crema al Gorgonzola
- Baccalà mantecato su cialda di polenta e cipolla rossa di Tropea caramellata
- Flan di sedano rapa con crema di cavolo cappuccio

PRIMO PIATTO

- Strozzapreti alla crema di barbabietola, spinacino novello e mela verde rapè
- Riso Carnaroli mantecato al Gorgonzola con pere marinate al porto bianco
- Crespelle farcite al radicchio, con ricotta di bufala e crumble di mandorle
- Scrigni di patate con topinambur in più consistenze
- Paccheri al pesto di carciofi, stracciatella e tartare di tonno rosso
- Ravioli di burrata con crema allo zafferano e crumble di funghi porcini
- Panciotti di melanzane e scamorza con trilogia di pomodorini
- Riso Carnaroli al Prosecco di Valdobbiadene e gambero marinato al Martini Dry

Lunch Dinner

Lunch e dinner serviti

SECONDO PIATTO

- Lombatina di vitello alle erbe, pak-choi e crema di Porcini
- Guanciale di vitello al Nebbiolo Langhe DOC con soffice di patate alle castagne
- Mignon di manzo, speck del Tirolo, sformatino di verza e patate con fonduta al parmigiano
- Carrè d'agnello gratinato, chutney di cipolla rossa con patate sauté al timo
- Turbante di sgombro, patate viola, cavolo nero e salsa di soia
- Ossobuco alla milanese con purea di patate
- Trancio di salmone in crosta di pistacchi con crema di patate e spinacetti
- Roustin negà della tradizione (nodino di vitello con salvia e pancetta)

- opzione 1: € 36,00 con 1 antipasto, 1 primo e 1 dessert
- opzione 2: € 40,00 con 1 primo, 1 secondo e 1 dessert
- opzione 3: € 42,00 con 1 antipasto, 1 secondo e 1 dessert
- opzione 4: € 50,00 con 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e 1 dessert

IVA e servizio Inclusi

*Il servizio prevede un quantitativo parametrato ad 1 bottiglia (cl75) ogni 4 Ospiti

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acque minerali

Vino rosso e bianco dalla nostra selezione*

Caffè

DESSERT

- Semifreddo alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco
- Tagliata di frutta fresca
- Panna cotta con crema al cioccolato fondente 70%
- Tiramisù al pistacchio
- Strudel di mele con salsa alla grappa
- Semifreddo al torroncino con salsa gianduia
- Fagottino di sfoglia alla crema chantilly e pepite di cioccolato
- Cannolo alla ricotta scomposto

Servizio per minimo 20 persone in caso di non raggiungimento di quest'ultimo il prezzo finale sarà calcolato sempre per 20 persone.

Il prezzo indicato si riferisce a 60 minuti di servizio, per ogni 30 minuti aggiuntivi è prevista una maggiorazione del 15% sul prezzo concordato

Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento



Desideriamo informarvi che nelle nostre cucine vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Vi preghiamo di contattarci per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Per informazioni e prenotazioni

T: +39 02 6982 6982

Email: meeting@gruppouna.it

UNA HOTELS Malpensa

Via F. Turati, 84 Cerro Maggiore (20023)

T: +39 0331 513111