



UNA HOTELS
Century Milano

Meeting & Eventi

Proposte UNA HOTELS Century Milano
Autunno – Inverno

www.unahotels.it



Benvenuti nel banqueting folder UNA HOTELS Century Milano, 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 menù 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

Piatto unico

SCELTA PIATTO UNICO

- Flan di cavolo viola con verdure croccanti, bocconcini di pollo al curry e patate prezzemolate
- Mosaico di verdure cotte alla griglia con burrata di bufala campana e farro perlato con verdure
- Giardinetto di verdure con turbante di orata gratinata e riso Venere
- Sformatino di riso allo zafferano con ossobuco e carote e piselli
- Arista di maiale con parmigiana di patate
- Roast beef all'inglese con insalatina di puntarelle e datterini

- opzione 1 - 28,00€ per persona (1 scelte piatto unico + 1 scelte dessert)
- opzione 2 - 32,00 € per persona (1 scelte piatto unico + 1 scelte dessert + calice vino a persona)

IVA e servizio Inclusi

Servizio per minimo 10 persone ed un massimo di 25 persone.
In caso di non raggiungimento del minimo di 10 persone il prezzo finale sarà calcolato sempre per il numero minimo di persone richiesto.

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acqua minerale
Caffè

SCELTA DESSERT

- Tiramisù
- Macedonia di frutta fresca
- Tortino caldo al cioccolato
- Mousse al cioccolato
- Sorbetto al limone

Supplemento

- Soft Drinks varie 4,00 € per persona
- Calice di Vino 4,00 € per persona

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

Vi invitiamo ad inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento

Lunch
Dinner

Buffet lunch e dinner

ANTIPASTI (Scelta A)

- Tagliere di affettati mix
- Bruschette miste
- Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro fresco
- Insalata di gamberi alla catalana servita su un letto di rucola
- Prosciutto Crudo di Parma con gnocco fritto
- Caponata siciliana con pomodori e olive
- Selezione di formaggi dello chef accompagnata da marmellate e composte
- Insalata di pollo con crema al limone e aromi freschi
- Flan di asparagi con fonduta di formaggio
- Flan di zucca con fonduta di formaggio
- Insalata di polpo servita tiepida con patate al prezzemolo
- Millefoglie di roast beef servita con insalata di misticanza
- Salmone affumicato servito con insalata di puntarelle croccanti
- Tacos di baccalà mantecato serviti con guacamole
- Moscardini stufati accompagnati da polenta alla griglia
- Verdure alla griglia
- Verdure fresche
- Verdure al vapore

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Acqua minerale

Caffè

Lunch
Dinner

Buffet lunch e dinner

PRIMI (Scelta B)

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con ragout di verdura
- Maccheroncini con frutti di mare
- Gnocchi con crema di zucca e Speack
- Lasagnetta alla Bolognese
- Risotto alla milanese
- Casoncelli alla Bergamasca
- Risotto con asparagi, speck e taleggio
- Risotto di zucca con stracciatella fresca e crostini dorati
- Risotto cremoso al peperone arrosto, con cuore di bufala, prezzemolo e zeste di limone
- Garganelli con crema di cavolo viola, funghi porcini e guanciale croccante
- Risotto di vongole con crema di rapa, arricchito da una spolverata di pecorino.

Lunch
Dinner

Buffet lunch e dinner

SECONDI (Scelta C)

- Turbanti di orata serviti con una vellutata crema di zucca e broccoli
- Pollo al curry accompagnato da patate al vapore
- Milanesina di pollo rucola fresca e pomodorini
- Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, accompagnato da spinaci saltati
- Arrosto di vitello tenero accompagnato da patate al forno croccanti
- Arrosto di tacchino accompagnato da funghi champignon
- Trancetti di salmone cotti al forno con caponata di verdure
- Scaloppine di vitello accompagnate da un contorno di carciofi saltati
- Polpette di manzo avvolte in una salsa di pomodoro
- Spezzatino di vitello, accompagnato da patate al forno
- Cosce di pollo al forno servite con verdure croccanti

Lunch Dinner

Buffet lunch e dinner

Dessert (scelta D)

- Mini finger dallo chef, con scelta di gusti assortiti
- Crème Caramel ai Profumi di Vaniglia
- Tortino al Limone
- Crema Inglese
- Strudel di Mela con Crema Pasticcera alla Vaniglia
- Mini Crostatina ai Frutti di Bosco Freschi
- Tortino caldo al cioccolato
- Macedonia di frutta fresca
- Tiramisù classico
- Mini finger di Panna Cotta al mango

- opzione 1 - 32,00 € per persona (4 scelte A + 1 scelta B + 1 scelta D)
- opzione 2 - 38,00 € per persona (4 scelte A + 2 scelte B + 2 scelta D)
- opzione 3 - 45,00 € per persona (4 scelte A + 2 scelte B + 1 scelta C + 2 scelta D)
- opzione 4 - 58,00 € per persona (4 scelte A + 2 scelta B + 1 scelta C + 3 scelta D)

IVA e servizio Inclusi

Supplemento

- Vino rosso o bianco 120 ml 5,00 € per persona
- Soft Drinks varie 4,00 € per persona

Servizio per minimo 15 persone ed un massimo di 45 persone.

In caso di non raggiungimento del minimo di 15 persone il prezzo finale sarà calcolato sempre per il numero minimo di persone richiesto.

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

Vi invitiamo ad inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento

Lunch
Dinner

Lunch e dinner serviti

ANTIPASTI

- Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e olio di timo
- Capesante gratinate su crema di zucca con porri croccanti
- Vellutata di zucca con crostini di pane e crema di gorgonzola
- Carpaccio di pesce spada fumé con salsa agra di lamponi
- Prosciutto Crudo Parma con Gnocco Fritto
- Polpette di cavolfiore con salsa allo yogurt e zafferano
- Bresaola con bocconcino di bufala e rucola
- Sformatino di patate e funghi porcini
- Petto d'anatra affumicato con noci e aceto balsamico
- Salmone marinato all'abbarbabetola rossa e crema di avocado
- Sformatino di melanzane alla parmigiana
- Polpetta di orata e ricotta su vellutata di patate al profumo di tartufo

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Vino della nostra selezione
acqua minerale
caffè

PRIMI

- Fusilli con ragout di verdure
- Orecchiette con broccoli, pomodorini e mazzancolle saltate
- Risotto cacio e pepe e mazzancolla
- Risotto con carciofi e stracciatella
- Ravioli di Astice con burro alle erbe
- Risotto ai funghi Porcini con cuore di burrata
- Risotto alla Milanese
- Maccheroncini con frutti di mare
- Gnocchi di patate alla Bolognese
- Ravioli di zucca avvolti in burro e salvia aromatica
- Lasagna con ragù d'anatra
- Risotto di zucca con gorgonzola fuso e noci croccanti
- Trofiette con vellutata di cavolo viola e guanciale croccante

Lunch
Dinner

Lunch e dinner serviti

SECONDI

- Polpo alla griglia con purea di patate e pomodorini confit
- Salmone alla griglia accompagnato da verdure di stagione
- Filetto di ombrina alla piastra servito con caponata siciliana
- Calamari alla griglia con sformatino di riso e verdure
- Filetto di branzino in crosta di patate e spinaci
- Ossobuco alla milanese con purea di patate
- Guancia Brasata al vino rosso con purè di patate
- Filetto di maialino avvolto in crosta di pasta sfoglia, servito con spinaci saltati in padella
- Arrosto di vitello tenero con patate al forno
- Mini scaloppina di vitello alla milanese con rucola e pomodorini freschi
- Costoletta d'agnello con crosta di erbe, servita con verdure arrosto
- Medaglioni di manzo al vino rosso con patate al forno
- Arrosto di maiale glassato al miele con cipolle caramellate

Lunch Dinner

Lunch e dinner serviti

DESSERT

- Cheesecake al limone con crosta di biscotti
 - Tortino caldo al cioccolato
 - Macedonia di frutta fresca
 - Strudel di mele servito con salsa alla vaniglia
 - Tiramisù al pistacchio
 - Panna cotta al mango
 - Mousse al cioccolato con frutti di bosco
 - Pere caramellate al vino rosso servite con gelato alla crema
-
- opzione 1 - 38,00 € per persona (1 antipasti + 1 primo + 1 dessert)
 - opzione 2 - 44,00 € per persona (1 Antipasto +1 secondo + 1 dessert)
 - opzione 3 - 50,00 € per persona (1 antipasti + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert)

IVA e servizio Inclusi

Servizio per minimo 15 persone in caso di non raggiungimento di quest'ultimo il prezzo finale sarà calcolato sempre per 20 persone.

Il servizio prevede Vino con un quantitativo parametrato ad 1 bottiglia (cl75) ogni 4 Ospiti, acqua minerale naturale e frizzante e caffè

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

Vi invitiamo ad 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 Century Milano

Via Fabio Filzi 25 B, 20124 Milano (MI)

T: +39 026 75041