



Meeting & Eventi

Proposte UNA HOTELS Decò Roma

Autunno – Inverno

By

Il Grande Gatsby Bar & Restaurant

www.unahotels.it



Benvenuti nel banqueting folder UNA HOTELS Decò Roma, 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

E: meeting@gruppouna.it

Grazie,
Ufficio Meeting ed Eventi

Lunch
Dinner

When in Rome...

COFFEE BREAK'S SNACKS

- Ciambelline al vino
- Tozzetti alle nocciole
- Amaretti morbidi
- Mini Maritozzi con mousse al prosciutto
- Focaccia romana con porchetta di Ariccia

SFIZIOSITÀ

- Sfoglia di Bufala con prosciutto e rucola
- Baccala e verdure in pastella
- Pinsa con pomodoro e mozzarella
- Pinsa con mozzarella e prosciutto
- Supplì alla romana
- Verdure gratinate
- Focaccia romana con porchetta di Ariccia

- opzione 1: € 15,00 cad. ospite - nr. 1 coffee break con 2 snack a scelta (+€ 4,00 per ogni aggiunta)
- opzione 2: € 46,00 cad. ospite - nr. 3 Sfiziosità + Primo e Secondo + 1 Dessert (+ € 6,00 per ogni aggiunta)
- opzione 3: € 68,00 cad. ospite - nr. 2 coffee break + 1 pranzo o cena

Servizio per minimo 20 persone.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:
Caffè americano ed espresso
Selezione di infusi
Succhi di frutta*
Acqua minerale naturale e frizzante*

PRIMO E SECONDO PIATTO

- Mezzemaniche cacio e pepe
- Saltimbocca alla romana con cicoria ripassata

DESSERT

- Mousse di ricotta con visciole e crumble di frolla
- Maritozzi alla panna

Selezione di vini

- (Selezione UNAHOTELS) € 4,00 cad.

Lunch Dinner

Made in Italy

COFFEE BREAK'S SNACKS

- Sfogliatine ricce
- Sfogliatine frolle
- Cantucci alle mandorle
- Biscotti all'amarena
- Cornetti alla crema
- Mini pizzette
- Crocchette di patate
- Arancini

SFIZIOSITÀ

- Sfoglia di Bufala con prosciutto e rucola
- Mozzarella in carrozza
- Tagliere di salumi misti
- Mini Gateau di patate con provolone
- Insalatina di polpo e patate
- Scarola ripassata con olive taggiasche e capperi
- Pizza Margherita

- opzione 1: € 16,00 cad. ospite - nr. 1 coffee break con 2 snack a scelta (+€ 4,00 per ogni aggiunta)
- opzione 2: € 50,00 cad. ospite - nr. 3 Sfiziosità + Primo e Secondo + 1 Dessert (+ € 6,00 per ogni aggiunta)
- opzione 3: € 74,00 cad. ospite - nr. 2 coffee break + 1 pranzo o cena

Servizio per minimo 20 persone.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Caffè americano ed espresso

Selezione di infusi

Succhi di frutta*

Acqua minerale naturale e frizzante*

PRIMI

- Orecchiette con cime di rapa e acciughe
- Caserecce al ragù bianco
- Lasagna casereccia dello Chef
- Trofie al pesto
- Risotto allo zafferano e salsiccia
- Pennette alla Norma
- Gnocchetti alla Sorrentina
- Calamarata con ragù di polpo

SECONDI PIATTI

- Scaloppine al marsala con patate sabbiose
- Cotolette alla milanese con patatine fritte
- Parmigiana di melanzane
- Petali di scottona arrostiti con cicoria

DESSERT

- Torta caprese
- Delizia al limone
- Tiramisù al caffè
- Cannolo scomposto
- Strudel alle mele
- Zuppa inglese
- Panna cotta

Lunch
Dinner

Made in USA

COFFEE BREAK'S SNACKS

- Cookies
- Donuts
- Brownies
- Banana Bread
- Spiedino di Corn Dog
- BLT Sandwich (lattice, tomato, bacon)

PRIMI E SECONDI PIATTI

- Mac & Cheese
- Tacchino arrostito con salsa gravy
- Patate dolci al forno

- opzione 1: € 16,00 cad. ospite - nr. 1 coffee break con 2 snack a scelta (+€ 4,00 per ogni aggiunta)
- opzione 2: € 50,00 cad. ospite - nr. 3 Sfizioità + Primo e Secondo + 1 Dessert (+ € 6,00 per ogni aggiunta)
- opzione 3: € 74,00 cad. ospite - nr. 2 coffee break + 1 pranzo o cena

Servizio per minimo 20 persone.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Caffè americano ed espresso
Selezione di infusi
Succhi di frutta*
Acqua minerale naturale e frizzante*

DESSERT

- Red Velvet
- Pecan Pie
- Apple Pie

SFIZIOSITÀ

- Caesar's Salad
- Mini cheeseburger di Black Angus
- California Cobb Salad ai gamberi (Gamberi, avocado, lattuga, bacon, formaggio erborinato, uova e vinaigrette)
- Mini Roast-Beef Sandwich con cipolla caramellata e cetriolini
- Succotash (fagioli, mais, bacon, pomodori)
- Club sandwich e patatine

Lunch
Dinner

Fusion

COFFEE BREAK'S SNACK

- Dorayaki
- Japan cotton cheesecake
- Involtini primavera (veg)
- Tacos con insalata di pollo
- Churros
- Bignè con crema allo yuzu

4 PORTATE

- Cheviche di spigola con leche de tigre e insaltina di pesche e yuzu
- Gyoza alla piastra, salsa teriaki, chutney di pomodoro e cerfoglio
- Tempura di gamberi e zucchine romanesche con hummus di fagioli cannellini
- Pasteis de nata con coulis di fragole al sakè

Selezione di vini

- (Selezione UNAHotels) € 4,00 cad.

- opzione 1: € 18,00 cad. ospite - nr. 1 coffee break con 2 snack a scelta (+€ 7,00 per ogni aggiunta)
- opzione 2: € 60,00 cad. ospite – 4 Portate (pranzo o cena)
- opzione 3: € 74,00 cad. ospite - nr. 1 coffee break + 1 pranzo o cena

Servizio per minimo 10 persone.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

Lunch
Dinner

Tramonto in Terrazza

APERICENA DELLO CHEF

- Tartare di manzo con chips croccante al mais
- Tacos con insalata coob (avocado, pollo, uova e bacon)
- Maritozzi salati con mousse cacio e pepe
- Cornetti salati con spuma di tonno
- Insalatina di pomodoro, cetrioli e feta con salsa tatziki
- Sashimi di salmone con alga wakame e sesamo
- Mozzarelle in carrozza alle zucchine
- Baccala e verdure pastellate
- Pinsa romana prosciutto e mozzarella
- Corn dog
- Crocchette di stracotto di agnello con maionese ai peperoni

SERATA IN TERRAZZA € 1300

Incluso bar come nello specchio e 8 sfiziosità e Amatriciana

Disponibile solo dalle ore 19
Servizio massimo 20 persone.
Il prezzo include acqua minerale e prosecco.

BAR DEDICATO CON

- Prosecco
- Spritz
- Vino Bianco
- Vino Rosso
- Succhi di frutta
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Chips e dry snacks



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

E: meeting@gruppouna.it

UNA HOTELS Decò Roma

Via Giovanni Amendola, 57, 00185 Roma (RM)

T: (+39) 06 649371