



Meeting & Eventi

Proposte UNA Hotels Decò Roma

Primavera/Estate

By

Il Grande Gatsby Bar & Restaurant

www.unaitalianhospitality.com



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

Pranzo a buffet

PRIMI PIATTI

- Pennette al pomodoro e melanzane con ricotta salata
- Fusilli al ragù bianco e scaglie di grana
- Trofiette con pesto e pomodorini
- Ravioli di ricotta burro e salvia
- Maccheroni all'amatriciana
- Mezzemaniche cacio e pepe
- Risotto con zucchine romanesche e mandorle tostate (veg)
- Calamarata con ragù di polpo e olive nere
- Garganelli con salsa ai gamberi e burrata
- Caserecce con vellutata di piselli, guanciale e pecorino

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

- opzione 1: € 42,00 cad. ospite - scelta di 6 portate + angolo delle insalate, 1 primo, 1 secondo (carne o pesce), 2 verdure, 1 sfiziosità, 1 dessert
- opzione 2: € 50,00 cad. ospite - scelta di 8 portate + angolo delle insalate, 2 primi, 1 secondi (carne o pesce), 2 verdure, 2 sfiziosità, 1 dessert
- opzione 3: € 58,00 cad. ospite - scelta di 12 portate + angolo delle insalate, 2 primi, 2 secondi (carne o pesce), 3 verdure, 2 sfiziosità, 2 dessert

SECONDI PIATTI

- Filetti di spigola grigliati con salsa al limone
- Controfiletto di manzo con salsa alla salvia e prosciutto croccante
- Arrosto di tacchino con pane alle erbe e senape
- Arista di suino in pancetta croccante e semi di finocchio
- Trancio di salmone grigliato con salsa alla menta
- Straccetti di pollo e peperoni grigliati

VERDURE

- Caponatina di verdure (veg)
- Verdure grigliate di stagione(veg)
- Verdure al forno gratinate al pane saporito
- Cicoria ripassata (veg)
- Macedonia di verdure trifolate(veg)
- Patate al forno(veg)
- Patate prezzemolate(veg)
- Fagiolini con pomodoro e basilico (veg)

Lunch
Dinner

Pranzo a buffet

SFIZIOSITÀ

- Carpaccio di roastbeef con salsa tonnata
- Cous cous di verdure(veg)
- Pinsa romana ai gusti misti
- Insalata greca
- Tagliere di formaggi stagionati e semi stagionati
- Insalata Caprese
- Insalata polpo, patate e pomodorini
- Insalata Nizzarda
- Figliata (mozzarella di bufala ripiena di ovoline)
- Tacos con Caesar's Salad
- Mini cheese burger con provola e zucchine
- Insalata di riso venere con pomodorini, carote, mais, zucchine e semi di girasole(veg)
- Cobb Salad (uova, bacon, pomodoro, avocado, lattuga, pollo e formaggio erborinato)

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

DESSERT

- Mini Tiramisù
- Mini Panna cotta ai frutti di bosco
- Tagliata di frutta di stagione(veg)
- Torta Caprese con salsa alla vaniglia
- Creme Caramel
- Profiterols al pistacchio
- Mini delizia al limone
- Mini Cannolo scomposto

Selezione di vini

- (Selezione UNAHOTELS) € 4,00 cad.

Lunch
Dinner

Pranzo / Cena serviti

ANTIPASTI

- Carpaccio di seppia con zucchine marinate ai lamponi
- Carne salata con ricotta e limone su insalatina di germogli di soia
- Carpaccio di roastbeef con pomodorini e burratina
- Fiore di zucca ripieno di ricotta su vellutina di pomodori
- Girella di bufala con crudo e insalatina
- Tentacoli di polpo scottati con rucola e pomodorini
- Filettino di baccalà pastellato con hummus di ceci
- Carpaccio di salmone e pesce spada con insalatina di mango

- opzione 1: € 32,00 cad. ospite - nr. 1 portata + dessert (disponibile solo a pranzo)
- opzione 2: € 44,00 cad. ospite - nr. 2 portata + dessert
- opzione 3: € 54,00 cad. ospite - nr. 3 portata + dessert

Servizio per minimo 20 persone.

Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

PRIMI PIATTI

- Pennette al pomodoro e melanzane con ricotta salata
- Fusilli al ragù bianco e scaglie di grana
- Trofiette con pesto e pomodorini
- Ravioli di ricotta burro e salvia
- Maccheroni all' Amatriciana
- Mezzemaniche cacio e pepe
- Calamarata con ragù di polpo e olive nere
- Risotto con zucchine romanesche e mandorle tostate (veg)
- Garganelli con salsa di gamberi e burrata
- Caserecce con vellutata di piselli, guanciale e pecorino

Lunch
Dinner

Pranzo / Cena serviti

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo con tortino di zucchine e grana
- Filetto di spigola con verdure marinate all' aceto di lamponi
- Croccante di verdure su vellutina di pomodoro (veg)
- Saltimbocca di pollo con zucchine trifolate
- Arrosto di vitella al forno con patate castello
- Trancio di salmone al pane saporito con fagiolini all'agro
- Arrosto di tacchino al forno con patate al rosmarino
- Selezione di verdure alla griglia con mozzarella di bufala campana
- Tris di carne alla griglia (pollo, manzo e salsiccia) con insalatina mista
- Grigliatina mista di pesce(salmone, calamaro e gambero) e verdure

- opzione 1: € 32,00 cad. ospite - nr. 1 portata + dessert (disponibile solo a pranzo)
- opzione 2: € 44,00 cad. ospite - nr. 2 portata + dessert
- opzione 3: € 54,00 cad. ospite - nr. 3 portata + dessert

Servizio per minimo 20 persone.

Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

DESSERT

- Tiramisù al caffè
- Cheesecake al mango
- Tagliata di frutta di stagione (veg)
- Semifreddo alle pesche con filetti di mandorle
- Mousse al cioccolato con crumble di frolla
- Crostata scomposta di visciole e ricotta
- Millefoglie alla crema con salsa alle fragole
- Pesca caramellata con variegato all' amarena (veg)
- Profiterols al cioccolato
- Semisfera al limone
- Macedonia con gelato al limone

Selezione di vini

(Selezione UNAHOTELS) € 4,00 cad.

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 Ariccina

SFIZIOSITÀ

- Panzanella romana
- Fiori di zucca ripieni con mozzarella e alici
- Pinsa con pomodoro e mozzarella
- Pinsa con mozzarella e prosciutto
- Supplì alla romana
- Verdure gratinate
- Focaccia romana con porchetta di Ariccina
- Pomodori ripieni e patate

- 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 COFFEE BREAK:

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

- Girella di mozzarella di bufala campana con carpaccio di pomodoro
- Insalata di seppie con zucchine, patate e pomodori
- Prosciutto di Parma e melone
- Insalata di riso con tonno, pomodorini, maie e olive
- Vitello con salsa tonnata
- Caponatina di verdure alla siciliana
- 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 Sfizioosità + 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 COFFEE BREAK:

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

PRIMI

- Orecchiette con pomodorini gialli e rossi, basilico e cacio ricotta
- Caserecce al ragù bianco
- Lasagna casereccia dello Chef
- Trofie al pesto
- Risotto allo zafferano e salsiccia
- Pennette alla Norma
- Maltagliati zucchine e vongole
- Gnocchetti alla sorrentina

SECONDI PIATTI

- Scaloppine al al limone con zucchine trifolate
- Cotolette alla milanese con patatine fritte
- Parmigiana di melanzane
- Petali di scottona arrostiti con patate sabbiose

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 Sfizioosità + 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 COFFEE
BREAK:
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

- 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.

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.

Lunch
Dinner

Tramonto in Terrazza

APERICENA DELLO CHEF

- Tartare di manzo con chips croccante al mais
- Tacos con insalata cobb (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
- Fiori di zucca pastellati
- Panzanella romana
- Corn dog
- Crocchette di stracotto di agnello con maionese ai peperoni
- Pomodorino al riso con patate

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