



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

Pranzo a buffet

PRIMI PIATTI

- Pennette al pomodoro e melanzane con ricotta salata
 - Caserecce con porcini, salsiccia e scaglie di pecorino
 - Trofiette con pesto di broccoli e guanciale
 - Ravioli di ricotta burro e salvia
 - Maccheroni all'amatriciana
 - Mezzemaniche cacio e pepe
 - Risotto con zucca mantovana e mandorle tostate (veg)
 - Calamarata con ragù di polpo e olive nere
- opzione 1: € 38,00 cad. ospite - scelta di 6 portate 1 primo, 1 secondo (carne o pesce), 3 contorni/sfizioosità, 1 dessert
 - opzione 2: € 46,00 cad. ospite - scelta di 8 portate 2 primi, 1 secondi (carne o pesce), 4 contorni/sfizioosità, 1 dessert
 - opzione 3: € 58,00 cad. ospite - scelta di 12 portate 2 primi, 2 secondi (carne o pesce), 5 contorni/sfizioosità, 2 dessert

Servizio per minimo 20 persone.

Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

SECONDI PIATTI

- Filetti di spigola
- Controfiletto di manzo con salsa alla salvia e prosciutto croccante
- Arrosto di tacchino
- Spezzatino di tofu in salsa teriaki e semi di sesamo (veg)
- Trancio di salmone grigliato

VERDURE

- Caponatina di verdure (veg)
- Verdure grigliate di stagione(veg)
- Angolo delle insalate (veg)
- Cicoria ripassata (veg)
- Macedonia di verdure(veg)
- Patate al forno(veg)
- Patate prezzemolate(veg)

Lunch
Dinner

Pranzo a buffet

SFIZIOSITÀ

- Focaccia con tonno e pomodoro
- Cous cous di verdure(veg)
- Pinsa romana ai gusti misti
- Selezione di salumi
- Tagliere di formaggi stagionati e semi stagionati
- Insalata Caprese
- Insalata polpo, patate e pomodorini
- Pizza Margherita
- Sfoglia di Bufala con prosciutto e rucola
- Tacos con pollo, lattuga e bacon
- Mini cheese burger con provola e porcini

DESSERT

- Mini Tiramisù
- Mini Panna cotta ai frutti di bosco
- Tagliata di frutta di stagione(veg)
- Torta Caprese
- Mousse al cioccolato
- Mini Cannolo scomposto

Selezione di vini

- (Selezione UNAAHOTELS) € 4,00 cad.

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

Lunch
Dinner

Pranzo / Cena serviti

ANTIPASTI

- Croccante di verdure su vellutatina di pomodoro (veg)
- Tataki di salmone al sesamo con insalatina di spinaci e salsa di anacardi
- Coni di bresaola con ricotta e limone su insalatina di germogli di soia
- Carpaccio di roastbeef con rucola e burratina
- Flan di zucca con fonduta al parmigiano e funghi trifolati
- Tentacoli di polpo scottati su crema di patate dolci
- Filettino di baccalà pastellato con hummus di ceci
- Carpaccio di salmone e pesce spada con insalata fresca di avocado (se da pranzo, ma se a cena) (disponibile solo a pranzo)
 - opzione 2: € 42,00 cad. ospite - nr. 2 portata + dessert
 - opzione 3: € 52,00 cad. ospite - nr. 3 portata + dessert

Servizio per minimo 20 persone.

Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

PRIMI PIATTI

- Paccheri con porcini, salsiccia e scaglie di pecorino
- Cavatelli con crema di melanzane e provola affumicata
- Trofiette con pesto di broccoli e guanciale
- Calamarata con ragù di polpo
- Ravioli di patate con burro e salvia
- Garganelli con ragù di gamberi, pistacchi e burrata
- Mezze maniche cacio e pepe
- Maccheroni all'amatriciana
- Risotto con zucca mantovana e mandorle tostate (veg)

Lunch
Dinner

Pranzo / Cena serviti

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo con tortino di patate e funghi
 - Turbante di spigola con bouquet di verdure e salsa agli agrumi
 - Croccante di verdure su vellutatina di pomodoro (veg)
 - Saltimbocca di pollo con broccoli siciliani e fonduta di provola affumicata
 - Controfiletto di vitello arrostito con spinaci ripassati, noci e grana
 - 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
 - Spezzatino di Seitan con caponatina di verdure e sesamo (veg)
- opzione 1: € 30,00 cad. ospite - nr. 1 portata + dessert (disponibile solo a pranzo)
- opzione 2: € 42,00 cad. ospite - nr. 2 portata + dessert
- opzione 3: € 52,00 cad. ospite - nr. 3 portata + dessert

Servizio per minimo 20 persone.

Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.

DESSERT

- Tiramisù al caffè
- Cheesecake ai frutti di bosco
- Tagliata di frutta di stagione (veg)
- Strudel alle mele con salsa al caramello salato
- Mousse al cioccolato con crumble di frolla
- Crostata scomposta di visciole e ricotta
- Millefoglie alla crema con salsa al cioccolato fondente
- Pera al vino rosso con crema alla vaniglia (veg)



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