



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

Aperitivo Cocktail

Aperitivo

- ☐ Noci di Grana Padano e aceto balsamico
- ☐ Noci di pecorino con pane carasau
- ☐ Mini tramezzino Veneziano assortiti
- ☐ Verdurine in pastella
- ☐ Salame di Felino con grissini
- ☐ Spiedino caprese
- ☐ Olive all'ascolana
- ☐ Panzerottini pugliesi
- ☐ Mini arancini di riso
- ☐ Bicchierino di riso venere con brunoise di verdure e dadini di salmone
- ☐ Quadrotti di focaccia assortite
- ☐ Nachos e guacamole
- ☐ Pizzette di sfoglia
- ☐ Torta salata spinaci toma e patate

- ☐ opzione 1: € 16,00 cad. ospite - scelta tra 3 snacks
- ☐ opzione 2: € 20,00 cad. ospite - scelta tra 4 snacks + 1 scelta Special
- ☐ opzione 3: € 24,00 cad. ospite - scelta tra 5 snacks + 2 scelta Special

IVA e servizio Inclusi

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Prosecco *
Veno della nostra selezione*
Cocktail analcolico
Acque minerali
Dry snacks (olive, chips, arachidi)

SCELTE SPECIAL

- ☐ Culaccia di Parma con gnocco fritto
- ☐ Mondeghili della tradizione milanese
- ☐ Mini battuta di manzo con crema al grana padano e nocciole
- ☐ Falafel di ceci allo zenzero e salsa di yogurt greco
- ☐ Finger di crema di zucca e gambero marinato al Martini Dry
- ☐ Mini hamburger
- ☐ Crema di patata viola con tentacolo di polipo in salsa teriaky
- ☐ Baccala mantecato alla vicentina con cipolla di tropea caramellata

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

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

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

Aperitivo Cocktail

Aperitivo

SUPPLEMENTO COCKTAIL € 4,00

(per persona)

- ☐ Aperol Spritz/ Campari Spritz

SUPPLEMENTO PRIMO PIATTO € 7,00

(per persona)

- ☐ Risotto cacio e pepe
- ☐ Paccheri al pomodoro fresco e basilico
- ☐ Risotto giallo della tradizione
- ☐ Orecchiette fresche al ragù di branzino e pomodorini
- ☐ Strozzapreti alla crema di zucca e bacon croccante

Aperitivo Cocktail

Sandwich buffet

SCELTA DI SANDWICH

- ☐ Panini al sesamo con mortadella, stracciatella e pistacchi
- ☐ Focaccia farcita con crema di funghi e speck
- ☐ Tramezzino al sapore di club sandwich
- ☐ Tramezzino con salmone affumicato e formaggio fresco
- ☐ Bocconcini mignon arcobaleno farciti con pomodoro e mozzarella
- ☐ Bocconcini integrali con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia
- ☐ Pinsa romana con culaccia rucola e grana padano
- ☐ Piadina prosciutto crudo 24 mesi e squacquerone

- ☐ opzione 1: € 24,00 cad. ospite - scelta tra 2 sandwich + 2 stuzzichini caldi
- ☐ opzione 2: € 30,00 cad. ospite - scelta tra 2 sandwich + 2 stuzzichini caldi + 1 primo piatto

IVA e servizio Inclusi

COMPRESI IN TUTTE LE OFFERTE:

Macedonia

Acque minerali

Vino rosso e bianco dalla nostra selezione*

Caffè

SCELTA STUZZICHINI CALDI

- ☐ Panzerottini pugliesi
- ☐ Arancini di riso
- ☐ Olive ripiene all'ascolana
- ☐ Mini croissants salati
- ☐ Tempura di verdure con salsa Teriaky
- ☐ Cialda di mais con gorgonzola e bacon

SCELTA PRIMO PIATTO

- ☐ Risotto cacio e pepe
- ☐ Paccheri al pomodoro fresco e basilico
- ☐ Risotto giallo della tradizione
- ☐ Orecchiette fresche al ragu di branzino e pomodorini
- ☐ Strozzapreti alla crema di zucca e bacon croccante

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

- il servizio prevede un quantitativo parametrato ad 1 bottiglia (cl75) ogni 4 Ospiti

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

Aperitivo Cocktail

Sandwich buffet

SUPPLEMENTO COCKTAIL € 5,00

(per persona)

☐ Aperol Spritz/ Campari Spritz / Cocktail Analcolico

SUPPLEMENTO DESSERT € 5,00

(per persona)

☐ Aggiunta di una referenza dolce a cura del nostro Chef



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