

Cene Aziendali 2012-2013@TheHubHotel Milano

Giochi da tavola

- ♠ **Poker di gusto**
- ♥ **Giochi di Squadra**
- ♣ **Caccia al tesoro**
- ♦ **Natale è sempre Natale**

10% di sconto per riconferme entro il 15 ottobre

GIOCHI DA TAVOLA

Poker di gusto PANETÙN NIGHT

Amuse bouche

Rotolino di panettone
con mascarpone e carne salata

Antipasto

Millefoglie di panettone e foie gras

Primo

Risi e latte con alici del Cantabrico,
pomodori Secchi
e crostini di panettone classico Loison

Secondo

Filetto di vitello in panure di panettone,
patate dorate, uvetta e pistacchi.

Dessert

Rivisitazione del panettone in evoluzione 3.4

Costo 58.00€ a persona
acqua, vino e caffè inclusi



GIOCHI DA TAVOLA

Poker di gusto ARCHITECTURE AROMATIQUE

Amouse Bouche

Tacos di Gamberi al Chilly Cress

Antipasto

Hamburger di Tonno e germogli di Atsina
Ricciola marinata al Sechuan cress
Cappasanta scottata su insalatina di Crazy Pea

Primo piatto

Cannoli di semola,
crema di Zucchine verdi e Purple Delight

Secondo piatto

Rombo, Carciofi, purè di Limone
e insalatina di germogli

Dessert

Insalatina di frutta invernale,
fiori di Anice e Jasmine,
gelato alla Lavanda e Maggiorana

Costo 58.00€ a persona
acqua, vino e caffè inclusi



GIOCHI DA TAVOLA

Poker di gusto A QUALCUNO PIACE... GELATO!

Amouse Bouche

Salmoncino marinato allo Zucchero di canna
con gelato Glamour

Antipasto

Tonno confit,
gelato al Wasabi

Primo

Riso con Pomodori, Burrata,
Alici e gelato all'Olio Extravergine d'Oliva

Secondo

Ricciola, Cavolfiore,
Asparagi e sorbetto al Pompelmo Rosa

Dessert

Tortino tiepido al Caffè,
gelato alla Crema Dorata

Costo 58.00€ a persona
acqua, vino e caffè inclusi



GIOCHI DA TAVOLA

Poker di gusto SAY CHEESE !

Amouse Bouche

"Capritivi" con arance amare candite

Antipasto

Soriat con crema di pomodoro,
peperone candito e polvere di pistacchio

Primo

Ravioli al carbone,
caprino allo zafferano
e punte di asparagi arrostiti

Secondo

Costine d'agnello,
"ol sciur" e tortino al topinambur

Dessert

Dolce alla ricotta e pasta di caprino
con fragole caramellate al pepe bianco

Costo 58.00€ a persona
acqua, vino e caffè inclusi



GIOCHI DA TAVOLA

Giochi di squadra



I-KREA@thehubhotel

STANCHI DEL SOLITO PARTY NATALIZIO ?

E se invece fossi tu a preparare il tuo evento?

Noi ti diamo gli ingredienti, gli strumenti e,
se vuoi, le istruzioni per combinarli al meglio,
così risparmi e ti diverti a creare i tuoi piatti
insieme a amici e colleghi.

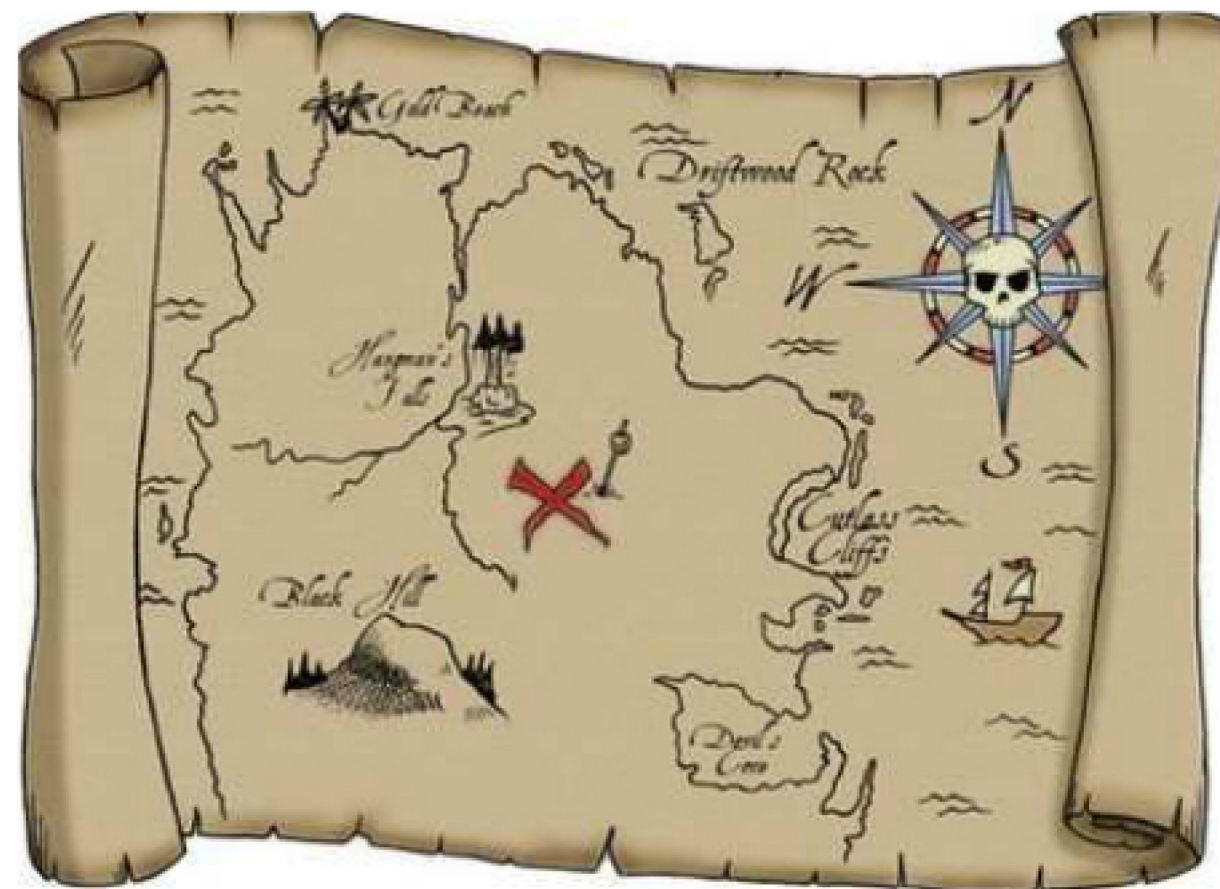
La vostra "Brigata" avrà a disposizione un
laboratorio dove creare, con la guida di un
Coach, piatti ad arte, magari rielaborando le
ricette e i suggerimenti carpiri da amici o dalla tv!

Se il vostro team è numeroso potrete anche
essere divisi in squadre e gareggiare alla ricerca
del menù più goloso che poi degusterete per
vivere al meglio la serata !

GIOCHI DA TAVOLA

Caccia al tesoro !

Un'avvincente caccia al tesoro per scoprire passo passo, grazie agli indizi disseminati sul percorso, i piatti che compongono il menù della serata e il luogo, sempre diverso, dove ognuna delle portate sarà servita...



Aperitivo rinforzato, Antipasto, Primo, Secondo e Dessert. Vino, acqua e caffè inclusi

GIOCHI DA TAVOLA

Il Natale è sempre Natale

APERITIVO Proposta 1

Frittini di verdure di stagione e pescato
Barchetta con crema di Patate e Salmone marinato
Crema di Robiola, Bresaola e Mela verde
Involtini di Zucchini, Provola dolce e Basilico
Bocconcini di pane alle verdure grigliate
Tonno marinato allo Zenzero e erba Cipollina
Sfogliatina croccante con Cappone speziato
Riso nero ai Gamberi e verdure all'agro
Mini quiche ai Funghi
Panettone - Pandoro
Crema al mascarpone

Nel nostro aperitivo che verrà servito a buffet con tavoli di appoggio saranno presenti vino bianco DOC, Prosecco, Soft Drinks, Acqua naturale e gasata

Costo: 16,00€ pp

BRINDA CON NOI

Spumante dolce
Prosecco
Panettone
Pandoro
Costo 8,00 € a persona

APERITIVO Proposta 2

Mini panzerotti e piccoli arancini fritti
Tartare di Manzo e veli di pecorino
Crostino di polenta "Vuncia"
Flan di Zucca e Bacon croccante
Mini Club sandwich
Cous-cous con Bresaola e Zucchine alla Menta
Crostino di pane nero, Robiola e Speck
Galantina di Cappone su crema acida
Tortina salata di Spinaci e Quartirolo
Focaccine farcite
Panettone - Pandoro
Crema al mascarpone

Nel nostro aperitivo che verrà servito a buffet con tavoli di appoggio saranno presenti vino bianco DOC, Prosecco, Soft Drinks, Acqua naturale e gasata

Costo: 16,00€ pp

BUFFET Proposta n° 1

Angolo dei frittini in tempura
Riso integrale con cubetti di Manzo marinato e Zucca alla senape
Spinacino novello con Tacchinella al Balsamico, Uvetta e Veli di Montasio
Focaccine farcite alle verdure grigliate
Selezione di salumi e formaggi DOP con miele e marmellate
Bicchierino con mousse di Avocado e code di Gamberi piccanti
Bocconcini di Tonno scottati al sesamo bianco
Panzanella di Polipo con Olive liguri e Pomodorini cherry
Risotto ai Funghi e Maggiorana
Maccheroncini alle verdure mantecate al Casera
Mascarpone classico
Panettone - Pandoro

Vino bianco DOC
Vino rosso DOC
Acqua naturale e gasata
Soft drinks
Prosecco e spumante per brindisi di Buon Natale

Costo: 34,00€pp

GIOCHI DA TAVOLA

Il Natale è sempre Natale

BUFFET Proposta n° 2

Torte rustiche
alle verdure e formaggi

Coppa piacentina
servita con gnocco fritto

Insalatina di Carciofi con carpaccio
di Manzo e scaglie di Grana

Sformatino di Ricotta di capra
e veli di Culatello

Bocconcini di Cappone padellati
alle erbe e riso pilaw

Pinzimonio di verdure in salsa di Lime

Piccoli spiedini di pesce al Salmoriglio

Lasagnetta alla Zucca,
Noci e Castelmagno

Risotto al Parmigiano
mantecato al prosecco

Mousse al caffè

Panettone - Pandoro

Vino bianco DOC - Vino rosso DOC
Acqua naturale e gasata
Soft drinks
Prosecco e spumante
per brindisi di Buon Natale

Costo 34,00€pp

BUFFET Proposta n° 3

Frittini di stagione

Insalatina di cereali e
verdure di stagione

Carpaccio di manzo su letto
di Spinacino novello

Sformatino di Erbette e
Pancetta steccata

Salame felino al coltello

Insalata di seppie e
pomodorini secchi

Risotto allo Zafferano
mantecato alla Robiola

Tacchinella farcita alle castagne

Patate arrostate e
macedonia di verdure

Cheese cake alle fragole

Tagliata di frutta fresca

Panettone - Pandoro

Vino bianco DOC - Vino rosso DOC
Acqua naturale e gasata
Soft drinks
Prosecco e spumante
per brindisi di Buon Natale

Costo 36,00€ pp

BUFFET Proposta n° 4

Angolo dei rustici

Formaggi accompagnati da miele,
marmellate e frutta secca

Tagliere di salumi accompagnati da sottaceti

Torte salate di verdure

Angolo del mare

Polipo in insalata con Patate, Fagiolini e salsa di Basilico

Cappasanta scottata su crema all'agro

Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi

Angolo vegetariano

Indivia, Radicchio, Carote, Lattughino
e citronette di Lime

Spinacino con Mandorle, Uvetta e Quartirolo

Verdure gratinate alle erbe di Provenza

Angolo dei caldi

Lasagnette alle Melanzane e mozzarella di Bufala

Bocconcini di Vitello ai Funghi e Maggiorana

Sformatino di Patate al latte

Angolo dei dessert

Tortino al cioccolato con salsa ai cachi

Tagliata di frutta fresca

Panettone - Pandoro

Vino bianco DOC - Vino rosso DOC
Acqua naturale e gasata , Soft drinks
Prosecco e spumante per brindisi di Buon Natale

Costo 38,00€ pp

GIOCHI DA TAVOLA

Il Natale è sempre Natale

CENA DI GALA 1

A BUFFET

Aperitivo con assortimento
di preparazioni calde e fredde

SERVITO A TAVOLA

Amouse bouche per preparare il palato

Cappasanta scottata all'agro
su letto di insalatina orientale

Antipasto

Baccalà alla Vaniglia su crema di
Cannellini e Cicorino padellato

Primo piatto

Maccheroncino con sughetto di Dentice,
olive Taggiasche, pomodorini cherry e cuori di Carciofo

Secondo piatto

Millefoglie di Tonno e Ombrina con verdure
grigliate e vellutata di Topinambur

Predessert

Panettone artigianale con
crema di Mascarpone

Dessert

Il Cioccolato fondente nelle sue forme

Caffè con friandise

L'aperitivo verrà servito con prosecco e soft drinks
La cena con vini bianchi, rossi e dolci da abbinare ai piatti

Costo 58,00€ pp

CENA DI GALA 2

A BUFFET

Aperitivo con assortimento
di preparazioni calde e fredde

SERVITO A TAVOLA

Amouse bouche per preparare il palato

Sfogliatine di pasta fillo al Cappone speziato

Antipasto

Tortino di Zucca su crema di formaggi al Tartufo

Primo piatto

Lasagnetta di grano saraceno con Coste,
Casera e burro alla Salvia

Secondo piatto

Medaglione di filetto di manzo
padellato ai funghi Porcini e
crostino di polenta bianca al Timo

Predessert

Tortina meneghina

Dessert

Tiramisù ai frutti di bosco con croccante al sesamo

Caffè con friandise

L'aperitivo verrà servito con prosecco e soft drinks
La cena con vini bianchi, rossi e dolci,
Docg, da abbinare ai piatti

Costo 58,00 € pp



Giocare è una cosa seria ...



THE HUB HOTEL Milano
Via Privata Polonia, 10 - 20157 Milano



Vi aspettiamo !

