

**RADISSON
BLU GHR
BANQUET
PROPOSAL**

RADISSON BLU GHR ROME

Via Domenico Chelini, 41 00197 ROMA - Ph. (+39) 06 80 22 91 - Email: mice.ghr@radissonblu.com

Contemporary. Delicate. Embracing.

Philosophy or Foodlosophy il nostro Concept è ispirato ad un abbraccio fra modernità e delicatezza.

I piatti preparati dai nostri Chef contengono solo ed esclusivamente prodotti freschi, di produzione Italiana e regionale. Preparazioni presentate in maniera semplice, per offrire ai nostri ospiti il meglio della tradizione e dei prodotti della cucina Italiana in stile contemporaneo. Un'offerta in grado di soddisfare tutti: gluten free, veg e nel rispetto di qualunque bisogno.

Philosophy or Foodlosophy our Concept is inspired by an embrace between modernity and delicacy.

Our Chefs' creations are made using exclusively fresh Italian products, and in many cases, regional origin. Simple preparations, tastefully presented, they offer our guests the best of Italian tradition and cuisine interpreted in a contemporary style. An offer able to satisfy everyone: gluten-free, veg and in the respect of any need.

COFFEE
BREAK

WELCOME COFFEE

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè, infusi

Selection tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

QUICK BREAK

€ 12,00 p.p.

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè, infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta e acqua aromatizzata

Fruit juices and flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Selezione mini croissant

Mini croissant selection

COFFEE BREAK SMART

€ 12,00 p.p.

Mattina - Morning

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Crostata alla frutta

Fruit tart

Frollini misti

Selection of biscuits

Pomeriggio - Afternoon

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Piccoli muffin al cioccolato fondente

Dark chocolate mini muffin

Torta alle mele

Apple tart

COFFEE BREAK SMART

€ 15,00 p.p.

Mattina - Morning

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Crostata alla pesca

Peach tart

Frollini alle mandorle

Almond biscuits

Torta al limone

Lemon cake

Pomeriggio - Afternoon

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Piccoli muffin al cioccolato fondente

Dark chocolate mini muffin

Biscotti assortiti da Tè

Assorted tea biscuits

Frutta fresca (1 scelta)

Fresh fruit (1 choices)

COFFEE BREAK REGULAR

€ 18,00 p.p.

Mattina - Morning

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Selezione di croissant

Croissant selection

Biscotti assortiti

Biscuit selection

Pomeriggio - Afternoon

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Mini krapfen alla crema

Cream mini doughnuts

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

COFFEE BREAK PREMIUM

€ 20,00 p.p.

Mattina - Morning

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Bastoncini di sfoglia caramellati

Caramelized puff pastry stick

Mini muffin integrali

Whole grains mini muffin

Torta mele e cioccolato

Apples and chocolate cake

Pomeriggio - Afternoon

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Fagottini alle mele

Apple bundles

Centrifugato di mele e carote

Freshly juiced apple and carrots

Bottoncini al latte a cura del ns pasticcere

Small sweet bread by the pastry Chef

COFFEE BREAK DELUXE

€ 22,00 p.p.

Mattina - Morning

Espresso

Caffè americano
american coffee

Tè e infusi
Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo
hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)
Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata
Flavoured water

Acqua minerale e naturale
Still and sparkling mineral water

Sprite e Coca Cola
Sprite and Coke

Croissants farciti salumi e formaggio
Croissants with cold cuts and cheese

Piccola pasticceria da tea
Tea biscuits

Selezione di torte e crostate (3 scelte)
Selection of cakes and pies (3 choices)

Yogurt e nettare di frutta
Yogurt with fresh fruitmousse

Tagliata di frutta fresca
Fresh cut fruit

COFFEE BREAK DELUXE

€ 22,00 p.p.

Pomeriggio - Afternoon

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè e infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Acqua aromatizzata

Flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Fanta e Coca Cola

Fanta and Coke

Biscottini al cocco, cookies al cioccolato

Coconuts biscuits and chocolate cookies

Tramezzini salati mignon assortiti

Assorted small sandwich

Frollini al parmigiano

Parmesan shortbread

Frullato di frutta di stagione

Freshly seasonal fruit milkshake

COFFEE STATION

€ 15,00 p.p.

Espresso

Caffè americano

American coffee

Tè, infusi

Selection of tea and infusions

Latte caldo e freddo

Hot and cold milk

Succhi di frutta e acqua aromatizzata

Fruit juices and flavoured water

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

Assortimento di biscotti

Small biscuits selection

COCKTAIL
&
APERITIF



COCKTAIL LIST

COCKTAIL ANALCOLICI

Non-alcoholic Cocktail

Florida (Arancia, pompelmo, lime) Secco

Florida (Orange, grapefruit, lime) Dry

Flaca (Arancia, ananas, fragola, pesca) Dolce

Flaca (orange, pineapple, strawberry, peach) Sweet

Passion (Ananas, pesca, passion fruit) esotico

Passion (Pineapple, peach, passion fruits) Exotic

COCKTAIL ALCOLICI

Alcoholic Cocktail

Spritz (Aperol, Prosecco, soda) Secco

Spritz (Aperol, Prosecco, soda water) Dry

Tequila Sunrise (Tequila, arancia, granatina)

Tequila Sunrise (Tequila, orange, grenadine)

Mojito (Rum, soda, menta, lime, zucchero di canna)

Mojito (Rum, soda, mint, lime, brown sugar)

APERITIVO

Aperitif

Screwdriver (Vodka, arancia)

Screwdriver (Vodka, Orange)

LONG DRINK

Gin Tonic (Gin, Acqua tonica)

Gin, Tonic water

Gin lemon (Gin, limone)

Gin, Lemon

Cuba libre (Rum, Coca Cola)

Rum, Coke

Vodka Orange (Vodka, Arancia)

Vodka, Orange

Vodka Cramberry (Vodka, mirtillo rosso)

Vodka, Cramberry

WELCOME DRINK

€ 15,00 p.p.

Prosecco di Treviso D.O.C.

Sanpellegrino San Bitter Rosso

Cocktail analcolico alla frutta

Non-alcoholic fruit cocktail

Sprite, Coca cola, Acqua Tonica

Sprite, Coke, Tonic water

Succhi di frutta (2 scelte)

Fruit juices (2 choices)

Succo d'arancia

Orange juice

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

APERITIVO SMART

€ 22,00 p.p.

Prosecco Cuvee Prestige

Sparkling Wine

Vino bianco Laziale di ns. selezione

Regional selection of white wine

Bevande analcoliche

Soft drinks

Acqua liscia e gassata

Still and sparkling water

Paninetto integrale con spianata romana e pomodori secchi

Whole grain bun with roman salami and dried tomatoes

Tramezzini di pane al latte con prosciutto cotto di Praga leggermente affumicato e formaggio dolce

Little sandwiches filled with smoked ham and cheese

Frittini della tradizione italiana

Mix of fried traditional appetizers

La nostra pinsa con mozzarella e pomodorini confit

Slices of pinsa (with cherry tomato confit , mozzarella cheese)

APERITIVO REGULAR

€ 25,00 p.p.

Spumante Cuvee Prestige
Sparkling wine

Vino bianco e rosso Laziale di ns. selezione
Regional selection of white and red wine

Bevande analcoliche
Soft drinks

Acqua minerale naturale e frizzante
Still and sparkling mineral water

Focaccia laziale al rosmarino con porchetta d'Ariccia e provola filante

Local rosemary flat bread with italian roasted pork and smoked provola cheese

Tranci di pizza con scarola e olive taggiasche
Slices of pizza filled with endive and black olives

Piccoli panini ai semi di sesamo farciti con vitello tonnato

Sesame seeds buns filled with cold veal and tuna sauce

Supplì di riso della tradizione romana fritti in olio EVO e sale grezzo

Roman rice croquettes filled with mozzarella cheese, fried in a olive oil and raw salt

APERITIVO PREMIUM

€ 30,00 p.p.

Spumante Cuvee Prestige

Vino bianco e rosso di ns. selezione

Selection of white and red wine

Soft drinks: Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic water

Succhi di arancia e Ananas

Orange and pineapple juices

Acqua minerale naturale e frizzante

Still and sparkling mineral water

Spiedini di bambù con caciotta romana e uva fresca

Roman caciotta cheese & grape bamboo skewer

Zeppoline di pasta cresciuta aromatizzate al timo

Deep fried pastry dough filled flavoured with thyme

Millefoglie di patate e rosmarino al sentore di noce moscata

Potatoes & rosemary pie and nutmeg flavored

Sandwich di pane con salmone marinato sale e zucchero grezzo, pomodori secchi e rucola di campo

Bread sandwich filled with marinated salmon, dried tomatoes and wild rocket

Orecchiette di grano duro con broccoli e acciughe di Cetara

Durum wheat orecchiette pasta with broccoli and anchovies sauce

APERITIVO DELUXE

€ 35,00 p.p.

Prosecco d.o.c. di Treviso

Sparkling wine

Vini bianchi e rossi nazionali di ns. selezione Italian selection of white and red wine

Soft drinks: Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic water

Succhi di arancia e pomodoro

Orange and tomato juices

Acqua minerale naturale e frizzante

Still and sparkling mineral water

Tramezzini con salame Finocchiona e uova sode

Sandwiches filed with salami flavoured with fennels seeds and eggs

Bruschetta di pane casareccio con concassè di pomodori ramati e tonno in olio cottura

Tomato concasse bruschetta with cooking oil tuna

Piccoli hamburger con senape piccante e scamorza affumicata

Mini hamburger dressed with spicy mustard and smoked scamorza cheese

Focaccia romana, con porchetta e provola della tradizione laziale

Roman flat bread filled with roast pork and smoked provola cheese

Pennette di grano duro all'Amatriciana

Pennette pasta "Amatriciana" style (with tomato sauce, cheek lard and pecorino cheese)

Roast beef all'inglese con patate novelle al sentore di rosmarino e aglio contuso

Roast-beef with new rosemary potatoes and garlic

FINGER COCKTAIL

€ 50,00 p.p.
min 20 pax

Prosecco d.o.c. di Treviso

Italian Sparkling wine

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

2 cocktail alcolici a scelta (vedi lista cocktail)

2 alcoholic cocktails of your choice
(see cocktail list)

Soft drinks: Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic water

Succo d'arancia e di pomodoro

Orange juice and tomato juice

Acqua minerale naturale e frizzante

Still and sparkling mineral water

Cubo di salmone marinato sale e zucchero grezzo con cipollotto dolce e limoni di Sorrento

Cube of dill marinated salmon with salt and raw sugar with spring onion and lemon

Involto di pesce spada da noi affumicato con melone cantalupo e riduzione di porto

Home made smoked salmon roll with melon and Porto sauce

Rocher di caprino con granella di nocciole e aceto balsamico di Modena

Goat cheese praline with chopped hazelnuts and balsamic vinegar

Orzo e farro perlato con verdure in agretto di lime

Barley and spelt salad with lime flavoured vegetables

Spiedini di bambù di caprese classica

Classic caprese skewer with tomatoes, mozzarella cheese and basil

Parmigiana di zucca al sentore di grana padano

Pumpkin casserole with parmesan cheese

Piccoli suppli di riso della tradizione romana

Mini italian fried rice balls

Selezioni di sandwich

Selection of mixed sandwich

Bocconcini di frutta fresca di stagione

Bites of fresh seasonal fruit

Miniature di dolci

Selection of sweet bites

FINGER COCKTAIL ROYALE

€ 55,00 p.p.
min 20 pax

Prosecco d.o.c. di Treviso

Italian Sparkling wine

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

2 cocktail alcolici a scelta (vedi lista cocktail)

2 alcoholic cocktails of your choice (see cocktail list)

Soft drinks: Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic water

Succo d'arancia e di pomodoro

Orange juice and tomato juice

Acqua minerale naturale e frizzante

Still and sparkling mineral water

Tataki di tonno con salsa guacamole e sale Maldon

Tataki tuna served with guacamole sauce and Maldon salt

Spiedini di pollo con salsa Teriyaki

Chicken skewer with Teriyaki sauce

Orzo e farro con funghi freschi di stagione e verdure croccanti

Spelt and barley with fresh seasonal mushroom and crunchy vegetables

Code di gamberi su gazpacho di peperoni dolci al sentore di lime

Prawn tails served on a sweet pepper sauce flavored with lime

Fritturine in tempura di riso con salsa tartara

Tempura of mixed vegetables served with tartar sauce

Tartare di manzo con gherigli di noci tostate e olio extra vergine d'oliva

Beef tartare with toasted nut and olive oil

Piccola bavarese di provola affumicata con gelè di pomodori

Mini Bavarian of smoked provola cheese with jelly tomatoes

Spiedini di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit skewer

Miniature di dolci

Selection of sweet bites

BUFFET

LIGHT BUFFET SMART

€ 35,00 p.p.
min 20 pax

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

**Soft drinks: Coca Cola, Fanta, acqua
Tonica**

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic water

Caffè

Coffee

**La nostra caprese con mozzarella e pomodori
confit**

Mozzarella cheese caprese and confit tomatoes

Cous cous con verdure di stagione

Cous cous with seasonal vegetables

**Roast beef cotto a bassa temperatura con patate al
timo**

Low cooked temperature roast beef with thyme potatoes

Corner d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Selezione di torte

Selection of desserts

LIGHT BUFFET PREMIUM

€ 45,00 p.p.
min 20 pax

Acqua minerale e naturale

Still and sparkling mineral water

**Soft drinks: Coca Cola,
Fanta, acqua Tonica**

Soft drinks: Coke, Fanta, Tonic
water

Caffè

Coffee

Le nostre verdure gratinate

Mix vegetables filled with bread crumbs

**Carpaccio di salmone con insalatina di finocchi e dressing
d'acciughe**

Salmon carpaccio with fennels salad and anchovies dressing

**Petali di vitello al giusto rosa, insalatina di stagione e arance
siciliane**

Medium red veal flakes with seasonal salad and sicilian orange

Torta salata di patate e zucchine al sentore di timo fresco

Potatoes and zucchini pie with thyme

Gnocchetto di patate con funghi e riccioli di salsiccia

Potato dumplings with mushrooms and sausage

Buffet d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Varietà di torte

Selection of desserts

WORKING BUFFET

€ 50,00 p.p.
min 20 pax

Caprese di bufala e basilico di ponente

Buffalo caprese salad and fresh basil

Prosciutto crudo Amatriciano con focaccia fatta in casa

Local raw ham and rosemary flat bread

Insalata di patate, olive nere, finocchi e petali di baccalà

Potato salad, black olive, fennels and salt codfish flakes

Cous cous con verdure brasate

Cous cous with braised vegetables

Mezze maniche al ragout di agnello

Short pasta with lamb meat sauce

Sfoglia di pasta all'uovo con mozzarella di bufala e zucchine grigliate

Baked lasagna with buffalo mozzarella cheese and grilled courgettes

Polpettine di manzo con funghi freschi e timo

Beef meatballs with fresh mushrooms and thyme

Buffet d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Varietà di torte

Selection of desserts

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

WORKING BUFFET PREMIUM

€ 55,00 p.p.
min 20 pax

Assortimento di verdure cotte al vapore
Steamed mix vegetables

Trancio spada marinato e leggermente affumicato con insalatina di finocchi croccanti, arance e olive nere taggiasche
Smoked and marinated swordfish with fennels salad, orange and black olive

Tagliere di formaggi della tradizione laziale con mostarde di frutta
Plate of local cheese with fruit jellies

Torta salata di patate e zucca Mantovana al sentore di timo fresco
Pumpkin and potato savoury pie flavoured with fresh thyme

Trofie di pasta fresca con ragù di salsiccia campana
Trofie fresh pasta with sausage and

Orecchiette di grano duro con tocchetti di pescato del giorno e pomodorini secchi
Orecchiette pasta with fresh fish bites and dried tomatoes

Brasato di manzo al vino rosso con le sue verdure croccanti
Braised beef with red wine sauce and mixed vegetables

Buffet d'insalate con i loro dressing
Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca
Fresh cut fruit

Varieta' di torte
Selection of desserts

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche
Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè
Coffee

DINNER BUFFET REGULAR

€ 50,00 p.p.
min 20 pax

Carpaccio di bresaola con insalatina di valeriana e pomodorino secco

Dried beef carpaccio with valerian salad and dried tomatoes

Selezione di formaggi con composte e frutta secca

Cheese selection served with jellies and dried fruit

Selezione di verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables selection

Ravioli di ricotta e spinaci al ragout di salsiccia e crema al tartufo

Spinach and ricotta cheese ravioli with sausage and truffle sauce

Crespelle di grano saraceno al nero di seppia con salmone e salicornia

Buckwheat & cuttlefish black crepes with salmon and sea asparagus

Bocconcini di pollo al curry con yogurt e riso basmati

Chicken bites with currysauce, yogurt and basmati rice

Buffet d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Varietà di torte

Selection of desserts

Acqua minerale e naturale

Natural and sparkling mineral water

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

Caffè

Coffee

DINNER BUFFET PREMIUM

€ 55,00 p.p.
min 20 pax

Carpaccio di salmone con insalatina di soncino dressing d'acciughe

Salmon carpaccio with valerian salad and anchovies dressing

La nostra porchetta d'Ariccia

Local roast pork

Panachè di verdure cotte al sale con cipollotto dolce e olio EVO

Diced vegetables cooked in a raw salt with spring onions and olive oil

Gnocchetti Sardi con funghi freschi e pepe nero

Sardinian dumplings with fresh mushrooms and black pepper

Sedanini di grano duro con gorgonzola dolce e pesto di basilico e pane profumato

Sedanini pasta with sweet blue cheese, basil sauce and flavoured bread

Il nostro magatello di vitellone marinato al sale con rucola di campo e pomodori secchi

Round steak carpaccio marinated with salt, rocket salad and dried tomatoes

Buffet d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Varietà di torte

Selection of desserts

Acqua minerale e naturale

Natural and sparkling mineral water

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

Caffè

Coffee



SERVITO

PRIMI PIATTI

€ 10,00 p.p. € 18,00 p.p.
1 scelta 2 scelte

Trofie di pasta fresca con code di gamberi e funghi saltati al sentore di timo

Trofie pasta with prawns tails. Mushrooms and thyme flavour

Pennette di grano duro con broccoli romani e salsiccia

Pennette pasta with roman broccoli and sausage

Sedanini di grano duro con gorgonzola dolce e gherigli di noci

Sedanini pasta with soft blue cheese and nuts

Orecchiette di pasta fresca con ragù di verdure fresche al sentore di menta

Orecchiette homemade pasta with mint flavoured vegetable ragout

Rigatoni alla Amatriciana estiva

Amatriciana style rigatoni pasta with fresh tomatoes

Fusilli con pomodorini freschi e basilico

Fusilli pasta with cherry tomatoes and basil

Gnocchi sardi con tocchetti di pescato del giorno e limone

Sardinian dumplings with daily fish bites and lemon

Lasagna di pasta fresca classica

Homemade lasagna filled with tomato, basil and meat sauce

Conchiglie di grano duro con cozze e topinambur

Conchiglie pasta with mussels and Jerusalem artichokes

Maltagliati di pasta fresca con fagioli e origano fresco

Maltagliati homemade pasta with beans and fresh organ

Crespelle di grano tenero con prosciutto di Praga e provola affumicata

Wheat Crepes filled with smoked ham and provola cheese

Garganelli all'uovo con ragout d'abbacchio

Garganelli fresh pasta with lamb meat sauce

Gnocchetti di patate con guanciale croccante, fave e pecorino

Potato dumplings with crunchy lard cheek, fava beans and pecorino cheese

SERVITO 3 PORTATE

€ 30,00 p.p.

Fusillotto di grano duro con ragout di ossobuco

Fusilli pasta with beef bone-marrow sauce

Galletto alla diavola con patate alla griglia e salsa BBQ

Spiced cockerel with grilled potatoes and BBQ sauce

Semifreddo al torroncino

Nougat parfait

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

SERVITO PREMIUM 3 PORTATE

€ 32,00 p.p.

**Crespelle di grano duro con funghi porcini e
cacioricotta romana**

Crepes filled with porcini mushrooms and roman caciotta
cheese

**Guancia di maialino CBT con caponatina di
verdure**

Cheek piglet LCT with sweet & sour vegetables

Zuppetta di ananas e kiwi con gelato alla vaniglia

Pineapple and kiwi salad with vanilla ice cream

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

SERVITO DELUXE 3 PORTATE

€ 38,00 p.p.

Risotto mantecato alla Milanese con ragout di faraona

Risotto "Milanese" style with guinea fowl meat sauce

Entrecote di manzo con indivia alla griglia e crema di carote

Beef steak with grilled endive and carrots cream

Cheese cake ai frutti di bosco

Wild berries cheese cake

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

SERVITO 4 PORTATE

€ 35,00 p.p.

Pappa al pomodoro infornata con acciughe e stracciatella di Bufala

Baked tomato flan with anchovies and buffalo cream cheese

Sedanino di grano duro Cacio & Pepe

Sedanino pasta "Cacio & Pepe" (with roman cheese and black pepper)

Tenero di manzo brasato al vino rosso con patata schiacciata e sale grosso

Beef middle cut braised with red wine, mashed potato and raw salt

Cheesecake con biscotto salato e salsa al caramello

Cheesecake with salted biscuits and caramel sauce

Acqua minerale e naturale

Natural and sparkling mineral water

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

Caffè

Coffee

SERVITO PREMIUM 4 PORTATE

€ 38,00 p.p.

Tortino di patate e provola filante con chips di carciofi su fonduta di pecorino

Little potato pie and smoked provola with artichokes chips and pecorino cheese fondue

Gnocchetti di patate con fave e baccalà

Potato dumplings with fava beans and cod fish

Rollatina di pollo alla romana con peperoni in agrodolce, patata morbida e castagne

Roman chicken roll filled with sweet & sour peppers, soft potato and chestnuts

Tortino al cioccolato con salsa alla vaniglia

Hot chocolate fondant pie with vanilla sauce

Acqua minerale e naturale

Natural and sparkling mineral water

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

Caffè

Coffee

SERVITO DELUXE 4 PORTATE

€ 45,00 p.p.

Petali di vitello al giusto rosa con insalatina di finocchi croccanti e arance siciliane

Medium red veal flakes with fennels salad and sicilian orange

Fregola Sarda ai frutti di mare

Sardinian fregula typical pasta with seafood sauce

Darna di baccalà al vapore su crema morbida di sedano rapa leggermente affumicata e cicoria

Steamed salt cod fish steak on a smoked celeriac mousse and chicory

Tropical parfait

Tropical fruit parfait with vanilla mousse and pomegranate

Acqua minerale e naturale

Natural and sparkling mineral water

Selezione di vini bianchi e rossi

Selection of white and red wines

Caffè

Coffee

VEGETARIAN BUFFET

€ 35,00 p.p.
min 20 pax

**Le nostre verdure cotte in padella con
olio EVO e basilico fresco**

Fresh seasonal vegetables sauteed with olive
oil and basil

**Orzo e farro perlato con verdure
brasate**

Barley and spelt salad with braised vegetables

**Parmigiana di zucchini e cremoso di
bufala**

Courgettes casserole with soft buffalo cream
cheese

**Conchiglie di grano duro con carciofi
romaneschi e topinambur**

Durum wheat conchiglie pasta with roman
and jerusalem artichokes

Buffet d'insalate con i loro dressing

Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca

Fresh cut fruit

Varietà di torte

Selection of desserts

**Acqua minerale e naturale, bevande
analcoliche**

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

VEGETARIAN BUFFET

€ 35,00 p.p.
min 20 pax

Focaccia fatta in casa a lievitazione naturale farcita con misto di verdure
Home made flat bread filled with mix sauteed vegetables

Tofu alla griglia con mostarde di frutta
Grilled tofu served with fruit jellies

Parmigiana di zucca al sentore di rosmarino Pumpkin casserole flavoured with rosemary

Trofie di pasta fresca con pesto di broccoli e pomodori Pachino
Trofie fresh pasta with broccoli and cherry tomatoes sauce

Buffet d'insalate con i loro dressing
Mixed salad with a variety of dressing

Tagliata di frutta fresca
Fresh cut fruit

Varietà di torte
Selection of desserts

Acqua minerale e naturale, bevande analcoliche
Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè
Coffee

VEG SERVITO 3 PORTATE

€ 30,00 p.p.

**Risotto con funghi porcini e pinoli
tostati**

Risotto with porcini mushrooms and
toasted pinenuts

**Steak di cavolfiore alla griglia con
verdure stufate al vino rosso**

Grilled cauliflower steak with vegetables
braised with red wine

**Tortino di pane con crema alle
mandorle e uvetta**

Small sweet bread pie with raisin and
almond cream

**Acqua minerale e naturale, bevande
analcoliche**

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

VEGETARIAN SERVITO 3 PORTATE € 32,00 p.p.

**Millefoglie di pasta all'uovo
gratinata con pomodoro, basilico
e mozzarella**

Baked asagna with tomato sauce, basil
and mozzarella cheese

**Uovo 62°, carciofi alla Romana e
mentuccia**

Egg 62°, roman artichokes and mint

Tagliata di frutta fresca

Sliced of fresh fruit

**Acqua minerale e naturale,
bevande analcoliche**

Natural and sparkling mineral water,
soft drinks

Caffè

Coffee

LIGHT LUNCH

€ 22,00 p.p.

**Lingotto di verdure con crema
di carote e timo**

Vegetables ingot with carrots and
thyme cream

**Suprema di pollo con patata
morbida e spinaci saltati all'olio
EVO**

Chicken breast steak with soft potato
and spinach with EVO oil

Cheesecake con ricotta e pere
Ricotta & pears cheesecake

**Acqua minerale e naturale, bevande
analcoliche**

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

LIGHT DINNER

€ 22,00 p.p.

**Zuppa di legumi con crostini alla
camomilla**

Legumes soup with bread croutons
flavoured with camomille

**Trancio di pescato del giorno con
verdure fresche di stagione**

Catch of the day with seasonal
vegetables

Tiramisù classico

tiramisù

**Acqua minerale e naturale, bevande
analcoliche**

Natural and sparkling mineral water, soft drinks

Caffè

Coffee

TRADIZIONE ROMANA

€ 35,00 p.p.

Antipasto – Appetizer

Fiori di zucca

Fried courgette flower with anchovies and cheese

Carciofi alla Romana o Giudia

Roman or Giudia style artichokes

Tagliere di salumi e formaggi locali

Plate of cold cuts and local sliced cheeses

Fritto misto

Mix of fried appetizers (rice croquettes filled with mozzarella cheese, courgette flower, fried salt cod, anchovies, mozzarella cheese)

Pasta e Zuppe - Pasta & Soup

Rigatoni all'Amatriciana

Rigatoni pasta "Amatriciana" style (with tomato sauce, cheek lard and pecorino cheese)

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti pasta "Carbonara" style (with eggs, cheek lard and pecorino cheese)

Tonnarelli fatti in casa Cacio e Pepe

Homemade Tonnarelli pasta "Cacio e Pepe" style (with pecorino cheese and black pepper)

Zuppa del giorno

Soup of the day

TRADIZIONE ROMANA

€ 40,00 p.p.

Secondi piatti - Fish & Meat

Abbacchio a scottadito

Roman roasted lamb

Pollo alla Romana

Roman chicken with peppers

Saltimbocca alla Romana

Veal escalopes with ham and sage

Baccalà in umido

Stewed salted codfish

Contorni - Side dish

Cicoria ripassata

Sautéed chicory with garlic and chili pepper

Puntarelle e alici

Chicory hearts salad with anchovies and garlic

Patate al forno

Roasted potatoes

Insalata di stagione

Fresh mixed field salad

Dolci fatti in casa

Homemade dessert

Gelati e sorbetti

Ice creams and sorbets

Crostata di visciole

Sour cherry tart

Tiramisù

SERVITO 3 PORTATE

€ 40,00 p.p.

**Insalata tiepida di baccalà con giardiniera
di verdure e cipolla marinata**

Cod fish salad with diced vegetables in vinegar sauce
and marinated onion

**Darna di salmone con caponatina di
verdure**

Salmon steak with sweet & sour vegetables

Fragole fresche zucchero e limone

Fresh strawberries with lemon and sugar sauce

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 3 PORTATE

€ 50,00 p.p.

**Tonnarelli al pesto di fiori di zucca,
pomodori secchi e peperone crusco**

Tonnarelli pasta with pumpkin flowers, dried tomatoes
and dried sweet peppers

**Filet mignon di manzo con spinaci in
doppia consistenza e salsa al porto**

Beef fillet with spinach and porto red sweet wine sauce

**Semifreddo al cioccolato bianco, frutti di
bosco e cenere al cacao amaro**

White chocolate parfait, berries and bitter cocoa powder

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 3 PORTATE

€ 60,00 p.p.

Fregola sarda con vongole veraci, bottarga di muggine e lime

Sardinian Fregula typical pasta with clams, mullet roe and lime dressing

Tataki di tonno con semi di kia, salsa teriyaki e insalatina tiepida di finocchi

Tuna Tataki with Kia seeds, Teriyaki sauce and fennels salad

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Hot chocolate with vanilla ice cream

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 40,00 p.p.

**Flan di porcini con crema di topinambur e
grana padano 36 mesi**

Porcini mushrooms flan with jerusalem artichokes and
parmesan cheese 36 month aged

**Raviolo di mozzarella e basilico con crema di
datterino giallo**

Ravioli pasta filled with mozzarella cheese and basil with
yellow cherry tomatoes sauce

**Tagliata di maialino all'aceto balsamico con
patate novelle**

Piglet offcuts with balsamic vinegar and new baby potatoes

Semifreddo al limoncello

Limoncello parfait

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 42,00 p.p.

**Salmone marinato sale e zucchero con
insalatina di finocchi e arancia**

Salmon marinated with salt and sugar with orange and
fennels salad

Crepes gratinate con gamberi e dragoncello

Baked crepes stuffed with shrimps and tarragon

**Baccalà in olio cottura con cicoria ripassata
e crema allo zafferano**

Salt con in a cooking oil with sauted chicory and saffron
cream

Tiramisù al rhum

Rhum tiramisù

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 45,00 p.p.

Uovo 62° con crema di porri e uova di salmone

62° poached eggs with leeks cream and salmon caviar

Riso mantecato con spigola e pomodoro

datterino

Creamed risotto with sea bass and cherry tomatoes

**Filetto di salmone in crosta di agrumi con flan
di spinaci e finocchi caramellati**

Salmon steak in a citrus crust with spinach flan and
caramelized fennels

**Tortino al cioccolato fondente con crema
inglese**

Hot bitter chocolate pie with vanilla cream

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 50,00 p.p.

Maccheroncini integrali con sugo di arrosto e anatra

Whole grain maccheroncini pasta with roast duck sauce

Raviolo ripieno di ricotta e basilico con crema di pecorino e zabaione salato

Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, pecorino cheese cream and salted egg nogg sauce

Tenero di manzo confit con gratin di patate e riduzione allo Shiraz

Tender beef with potato gratin and Shiraz red wine reduction sauce

Latte di mandorla con composta di lamponi

Almond milk with raspberries jelly

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 60,00 p.p.

Trofie acqua e farina con ragout di polpo e maggiorana

Water & flour trofie pasta with octopus sauce and marjoram

Sfoglia di pasta all'uovo, carciofi e battuta di manzo aromatizzata al finocchietto

Baked lasagna with artichokes, beef tartare flavoured with wild fennel

Sandwich di triglia in guazzetto di mare con pomodorino, capperi e olive

Mullet sandwich style with seafood chowder, cherry tomatoes and capers

Parfait al cioccolato bianco e frutti di bosco

White chocolate parfait and berries

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 65,00 p.p.

Tortino di patate e provola filante con chips di carciofi su fonduta di pecorino

Potato and filled provola cheese pie with artichokes chips and pecorino cheese fondue

Fusilli monograno con pesto di lattuga, pinoli e grana 24 mesi

Fusilli pasta with lettuce pesto sauce, pinenuts and Parmesan cheese 24 month aged

Rack di agnello CBT con cime di rapa e crema di carote al sale grosso e timo

Lamb steak LTC with turnip greens and carrots cream, raw salt and thyme

Fuille di ananas con coulis al kiwi e cremoso al lime

Pineapple flakes with kiwi sauce and lime cream

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 60,00 p.p.

**Insalatina di polpo tiepida con sedano
croccante e limone candito**

Warm octopus salad with crunchy celery and candied lemon

**Riso mantecato all'olio EVO, pomodorino
giallo e tartare di spigola**

Creamed risotto with EVO oil, yellow cherry tomatoes and
sea bass tartare

**Darna di salmone alla griglia con insalatina di
finocchi, arance e spinaci freschi**

Grilled salmon steak with fennels, orange and fresh spinach
salad

Torta al limone con crema allo strega

Lemon cake with Strega saffron liqueur

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 65,00 p.p.

Uovo 62° con crema di pane al tartufo nero

Poached egg 62° with bread cream flavoured with black truffle

**Ravioli di ricotta e spinaci saltato al burro con
tarallo sbriciolato e riduzione al merlot**

Spinach & Ricotta cheese ravioli with butter sauce, typical
Neapolitan aromatic bagel crumble and Merlot red wine
reduction sauce

**Filetto di manzo alla Wellington con salsa
bernese**

Beef fillet Wellington style with Bernaise sauce

**Tartelletta di pasta brisè con ganache al
cioccolato fondente e sale maldon**

Shortcrust pastry tart with bitter chocolate sauce and Maldon
salt flakes

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 65,00 p.p.

**Tartare di manzo, tartufo nero, cipollotto
arrostito e salsa a i funghi**

Beef tartare, black truffle, roasted spring onion and
mushrooms sauce

**Trofie con salsiccia e porcino al sentore di
tartufo**

Trofie pasta with sausage and porcini mushroom sauce
flavoured with truffle

**Verdure grigliate di stagione con petto d'anatra
laccato al pepe rosa**

Grilled vegetables with duck breast lacquered with pink
pepper

Pan dolce con uvetta, mandorle e pinoli

Sweet bread with raisin, almond and pinenuts

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 70,00 p.p.

Insalatina di mare con verdure croccanti

Seafood salad with crunchy vegetables

Tagliolini all'astice, pomodorino datterino e pane profumato

Thin tagliatelle pasta with lobster, cherry tomatoes and flavoured bread

Cono di spigola, gambero in pasta fillo e verdure di stagione

Sea bass cone, shrimp in phyllo dough and seasonal vegetables

Tagliata di frutta fresca esotica e di stagione

Fresh slices of seasonal and exotic fruit

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 65,00 p.p.

Carpaccio di manzo, soncino e scaglie di pecorino di Fossa

Beef carpaccio, valerian salad and Pecorino pit cheese flakes

Ravioli di ricotta e spinaci saltati al cipollotto, zabaione salato ed erbe aromatiche

Spinach & ricotta cheese ravioli with spring onion, salted egg nog and aromatic herbs

Suprema di pollo CBT leggermete affumicata con cicorietta selvatica e patata morbida al rosmarino

Smoked chicken breast LCT with wild chicory and soft potatoes with rosemary

Fuile di ananas con coulis al kiwi e cremoso al lime

Pineapple flakes with kiwi sauce and lime cream

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 4 PORTATE

€ 70,00 p.p.

**Raviolo di cernia ed erbe spontanee, datterino
giallo e zafferano**

Ravioli pasta stuffed with grouper and wild herbs, yellow cherry tomatoes and saffron sauce

**Fusilli monograno con tartare di calamari, pane al
limone e olive taggiasche**

Fusilli pasta with squids tartare, bread flavoured with lemon and black olive

**Calamaro farcito, crema di patate all'olio EVO e cime
di rapa**

Filled squid, potato cream with EVO oil and turnip greens

**Cremoso ai lamponi, tuile alle fragole e noci di
macadamia**

Creamy with raspberries, strawberry tuile and Macadamia nuts

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 5 PORTATE

€ 72,00 p.p.

Polpo croccante con sedano e crema di fagioli borlotti all'origano

Crunchy octopus with celery and borlotti beans with oregano

Quadrotti di cernia con pomodorini, asparagi e maggiorana

Grouper ravioli with cherry tomatoes asparagus and marjoram

Riso mantecato all'olio Evo, baccalà e crumble agli agrumi

Creamed risotto with EVO oil, salt cod fish and citrus

Pescato del giorno, spaghetti di zucchine e salsa alla Mugnaia

Catch of the day, zucchini spaghetti and butter & lemon sauce

Sformatino di pan dolce e uvetta con crema alla vaniglia

Sweet bread tart, raisin and vanilla sauce

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 5 PORTATE

€ 75,00 p.p.

Salmone marinato all'aneto con burro di Normandia e pane di Lariano croccante

Marinated salmon with dill, Normandy butter and local crunchy bread

Trofie acqua e farina con ragout di polpo e maggiorana

Water and flour trofie pasta with octopus sauce and marjoram

Millefoglie di pasta all'uovo con carciofi, cernia e pistacchio

Baked lasagna stuffed with artichokes, grouper and pistachio

Filetto di scorfano con pane profumato, sugo all'isolana e finocchi al gratin

Redfish fillet with fragrant bread, anchovies and capers sauce and fennels au gratin

Il tiramisù in coppa con uvetta e pinoli

Tiramisù with raisin and pinenuts

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

SERVITO 5 PORTATE

€ 75,00 p.p.

Uovo morbido su vellutata di patate e crumble ai funghi porcini

Poached egg with potato cream and porcini mushrooms crumble

Sfoglia di pasta all'uovo, carciofi e battuta di manzo aromatizzata al finocchietto

Egg pasta sheet, artichokes and beef tartare flavoured with wild fennel

Maccheroncini trafilati al bronzo con ragout di faraona profumati al timo e scaglie di tartufo nero

Bronze drawn macaroni with guinea fowl sauce, thyme and black truffle flakes

Petto d'anatra laccato al miele e pepe rosa, rapa rossa e julienne di funghi

Duck breast lacquered with honey, pink pepper, red beetroot, and mushrooms julienne

Parfait la cioccolato bianco e frutti di bosco

White chocolate parfait with berries

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection



Radisson BLU
GHR ROME

GALA
DINNER

RADISSON
MEETINGS

CENE DI GALA

€ 80,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Welcome drink e frivolezze dello Chef a giro braccio

Chef's tasting delight with welcome drink

Salmone marinato sale e zucchero grezzo con rape allo yogurt e quinoa

Marinated salmon with salt and raw sugar and turnips with yogurt and quinoa

Bottoncini di pasta all'uovo cernia e basilico con crema di datterini gialli e caviale di salmone

Egg ravioli stuffed with grouper, yellow cherry tomatoes sauce and salmon caviar

Baccalà in olio cottura, flan di spinaci e salsa alla Livornese

Salt cod in a cooking oil, spinach flan and fish sauce

Semifreddo al limone e caramello salato

Lemon parfait with salted caramello sauce

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 80,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Welcome drink e frivolezze dello Chef a giro braccio

Chef's tasting delight with welcome drink

Polpo scottato, patata al limone e crumble di pane profumato

Seared octopus, potato flavoured with lemon and fragrant bread crumble

Orecchiette integrali con crema di cipollotto dolce, burrata e pomodorini secchi

Whole grain orecchiette pasta with sweet spring onion cream, stretched curd cheese and dried tomatoes

Filetto di manzo alla griglia con patata fondente, castagne e miele

Grilled beef fillet with soft potatoes, chestnuts and honey

Mini charlotte, zabaione e frutti di bosco

Mini charlotte cake, eggnog and wildberries

Acque minerali e vino della nostra selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 85,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Welcome drink e frivolezze dello Chef a giro braccio

Chef's tasting delight with welcome drink

Spaghetti di zucchini con gamberi in tempura e salsa agrodolce

Spaghetti of zucchini with shrimps tempura and sweet & sour sauce

Raviolo all'astice con crema di datterini gialli e zafferano

Ravioli stuffed with lobster, yellow cherry tomatoes cream and saffron

Filetto di ricciola scottato con crema di patate viola, sformatino di alici e aneto

Seared Amberjack fillet with purple potato cream and anchovies and dill pie

Il nostro lingotto al cioccolato fondente in doppia consistenza

Our dark chocolate bar in double consistency

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 95,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Welcome drink e frivolezze dello Chef a giro braccio

Chef's tasting delight with welcome drink

Insalatina di astice alla Catalana

Catalan lobster salad

Tonnarelli di pasta fresca alle delizie del mar Tirreno

Fresh tonnarelli pasta with Tirrhenian sea food

Tataki di tonno rosso in salsa teriyaki con pak choi al vapore

Red tuna tataki with teriyaki sauce and steamed Pak choi

Il nostro tiramisù

Homemade tiramisù

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 90,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Aperitivo di benvenuto con amuse bouche

Welcome drink and amuse bouche

Baccalà mantecato con tartufo e carciofi CBT e cialda ai semi di chia

Creamed salt cod with black truffle, artichokes LTC and chia seeds waffle

Riso mantecato al parmigiano reggiano 30 mesi con piselli freschi e tartare di gambero rosa

Creamed risotto with 30 month aged Parmesan cheese, fresh peas and pink shrimp tartare

Filetto di salmone in salsa teriyaki con radicchio brasato e melanzana

Salmon steak with teriyaki sauce, braised radicchio and eggplant

Semifreddo ai frutti di bosco con ganache al cioccolato e tartare di fragole

Berries parfait with chocolate cream and strawberries tartare

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 90,00 p.p.

PROPOSTE 4 PORTATE CON WELCOME DRINK

Aperitivo di benvenuto con amuse bouche

Welcome drink with amuse bouche

Burrata di latte vaccino con fantasia di pomodorini e crema al basilico

Burrata cheese with mixed cherry tomatoes and basil

Panciotti con stracciatella di bufala e tartufo, piselli freschi, fave e menta

Stretched curd cheese ravioli with truffle, peas broad beans and mint

Petto d'anatra laccato al miele e pepe rosa con patata schiacciata e salsa all'arancia

Duck breast lacquered with honey, pink pepper, mashed potato and orange sauce

Millefoglie con crema diplomatica e fragole fresche

Millefeuille with chantilly cream and fresh strawberries

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 95,00 p.p.

PROPOSTE 5 PORTATE CON WELCOME DRINK

Bollicine di benvenuto e amuse bouche con canolo salato ripieno di ricotta e spaghetti di zucchine alla menta

Welcome sparkling drink and savoury roll stuffed with ricotta cheese and spaghetti of zucchini flavoured with mint

Carpaccio di manzo marinato sale grezzo e agrumi con verdure in agrodolce, dressing al mango e avocado

Beef carpaccio marinated with raw salt and citrus, sweet&sour vegetables and mango and avocado dressing

Crocchetta di Camembert, asparagi bianchi e verdi e zabaione salato

Camembert cheese croquette, white and green asparagus and savoury eggnog

Crespella gratinata con formaggio filante affumicato e Praga

Baked crepes with stringy cheese and Praga ham

Tagliatelle home made aromatizzate al pomodoro con ragù bianco di faraona profumate al timo

Homemade tagliatelle pasta flavoured with tomato, guinea fowl meat sauce and thyme

Brasato di manzo, verdure saltate allo sciroppo d'acero e marsala, su crema di sedano rapa

Braised beef, mixed vegetables sauteed with maple syrup, marsala sweet wine sauce, and celeriac cream

Frutta gelato

Iced fruit

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 110,00 p.p.

PROPOSTE 5 PORTATE CON WELCOME DRINK

Bollicine di benvenuto e amuse bouche con carciofo CBT, tataki di tonno profumato al prezzemolo

Welcome sparkling drink, artichokes LTC, t una tataki flavoured with parsley

Panzanella, cipolla in carpione, gamberi e spuma al caprino

Panzanella bread marinated with onion, shrimps and caprino cheese mousse

Uovo morbido su mousse di patate al tartufo nero

Poached egg and black truffle potatoes mousse

Ravioli all'astice su crema di crostacei aromatizzata al lime

Lobster ravioli with crustacean cream flavoured with lime

Fusillo artigianale con crema di cime di rapa, salsiccia di Bra e crumble di pane fumè

Homemade fusilli pasta with turnip greens, sausages and smoked bread crumble

Tournedos di manzo morbido su crema di patata fondente, insalatina di spinacino e riduzione al porto

Beef tournedos with potato cream, spinach salad and Porto sweet wine sauce

Cannolo scomposto con frutta fresca

Decomposed cannolo with fresh fruit

Acque minerali e vino della ns selezione

Mineral water and our wine selection

CENE DI GALA

€ 130,00 p.p.

PROPOSTE 5 PORTATE CON WELCOME DRINK

Aperitivo di benvenuto con amuse bouche con mini caprese di bufala, coulis di pomodorino giallo e crumble al basilico

Welcome drink with Buffalo mozzarella caprese, yellow tomato coulis and basil crumble

Gravlax di salmone con kefir, guacamole e pan brioche al finocchietto

Gambero rosso di Mazara, ostriche Belon e passion fruit

Salmon gravlax with kefir, guacamole and fennel brioche bread, red shrimp, Belon oyster and passion fruit

Tagliolini home made, con astice, basilico e burrata

Home made thin tagliatelle with lobster, basil and burrata cheese

Riso mantecato al pesto di lattuga, baccalà mantecato all'olio nuovo

Creamed rice with lettuce pesto sauce and salt cod fish with Evo oil

Rombo chiodato con caponatina di verdure e salsa al limone

Turbot with sweet & sour vegetables and lemon dressing

Sorbetto al limoncello e frutti di bosco

Limoncello sorbet and berries

Acque minerali e vino della nostra selezione

Mineral water and our wine selection

LISTINO PREZZI

4	Welcome coffee	€ 10,00 p.p.
5	Quick break	€ 12,00 p.p.
6	Coffee break smart	€ 15,00 p.p.
8	Coffee break regular	€ 18,00 p.p.
9	Coffee break premium	€ 20,00 p.p.
10	Coffee break deluxe	€ 22,00 p.p.
12	Coffee station	€ 15,00 p.p.
15	Welcome drink	€ 15,00 p.p.
16	Aperitivo smart	€ 22,00 p.p.
17	Aperitivo regular	€ 25,00 p.p.

18	Aperitivo premium	€ 30,00 p.p.
19	Aperitivo Deluxe	€ 35,00 p.p.
20	Finger cocktail	€ 50,00 p.p.
21	Finger cocktail royale	€ 55,00 p.p.
23	Light buffet smart	€ 35,00 p.p.
24	Light buffet premium	€ 45,00 p.p.
25	Working buffet	€ 50,00 p.p.
26	Working buffet premium	€ 55,00 p.p.
27	Dinner buffet regular	€ 50,00 p.p.
28	Dinner buffet premium	€ 55,00 p.p.
31	Servito 3 portate	€ 30,00 p.p.

LISTINO PREZZI

32	Servito 3 portate premium	€ 32,00 p.p.
33	Servito 3 portate deluxe	€ 38,00 p.p.
34	Servito 4 portate	€ 35,00 p.p.
35	Servito 4 portate premium	€ 38,00 p.p.
36	Servito 4 portate deluxe	€ 45,00 p.p.
37	Vegetarian buffet	€ 35,00 p.p.
38	Vegetarian buffet 2	€ 35,00 p.p.
39	Vegetarian servito 3 portate	€ 30,00 p.p.
40	Vegetarian servito 3 portate	€ 32,00 p.p.
41	Light lunch	€ 22,00 p.p.
42	Light dinner	€ 22,00 p.p.
43	Tradizione Romana Antipasto centro tavola (2 portate a cura dello Chef)	€ 35,00 p.p.
	con scelta di 2 primi piatti + 1 secondo piatto	€ 45,00 p.p.
44	Primi piatti aggiuntivi per Cocktail e	€ 10,00 (1 scelta);
	Finger Cocktail (a scelta dalla lista allegata)	€ 18,00 (2 scelte)



RADISSON BLU GHR ROME

Via Domenico Chelini, 41 00197 ROMA

Ph. (+39) 06 80 22 91 Email: mice.ghr@radissonblu.com