



UNAHOTELS
Hotel Decò Roma

Meeting ed Eventi

Proposte UNAHOTELS Decò Roma
Primavera - Estate 2024



UNA HOTELS

Hotel Decò Roma

Benvenuti nel banqueting folder dell'UNAHOTELS 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
@: meeting@gruppouna.it

Grazie,
Ufficio Meeting ed Eventi

Pranzo a buffet

- 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

PRIMI PIATTI:

- Pennette al pomodoro e melanzane con ricotta salata
- Casarecce al ragout bianco e scaglie di grana
- Trofiette con pesto e pomodorini
- Ravioli di ricotta burro e salvia
- Maccheroni all' amatriciana
- Mezzemaniche cacio e pepe
- Risotto zucchine romanesche e mandorle tostate (veg)
- Calamarata con ragù di polpo e olive nere

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

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

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)



SFIZIOSITÀ

- Focaccia con tonno e pomodoro
- Cous cous di verdure(veg)
- Pinsa romana ai gusti misti
- Selezione di salumi
- Tagliere di formaggi stagionati e semistagionati
- Insalata Caprese
- Insalata polpo, patate e pomodorini
- Pizza Margherita
- Prosciutto crudo e melone
- Insalata Greca
- Insalata Nizzarda
- Insalata di riso venere con pomodorini, carote, mais, zucchine e semi di girasole(veg)

Selezione di vini

- Selezione UNAHOTELS) € 4,00 cad.

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
- Mousse al cioccolato
- Mini Cannolo scomposto



- OPZIONE 1:** € 30,00 cad. ospite - nr. 1 portata + dessert (disponibile solo a pranzo)
- OPZIONE 2:** € 42,00 cad. ospite - nr. 2 portate + 1 dessert
- OPZIONE 3:** € 52,00 cad. ospite - nr. 3 portate + 1 dessert

ANTIPASTI

- Croccante di verdure su vellutina di pomodoro (veg)
- Carpaccio di seppia con rucola e pomodorini
- Coni di bresaola con ricotta e limone su insalatina germogli di soia
- Carpaccio di roastbeef con rucola e burratina
- Fiore di zucca ripieno di ricotta su vellutina di pomodori
- Carpaccio di polpo con rucola e pomodorini
- Filettino di baccalà pastellato con hummus di ceci
- Carpaccio di salmone e pesce spada con

PRIMI PIATTI

- Insalatina di mango
- Paccheri al ragù bianco
- Cavatelli con crema di melanzane e provola affumicata
- Trofie con pesto di zucchine e mandorle (veg)
- Calamarata con ragù di polpo
- Ravioli di patate con burro e salvia
- Garganelli con pesce spada e melanzane
- Mezze maniche cacio e pepe
- Maccheroni all' amatriciana
- Risotto con zucchine romanesche e mandorle tostate (veg)



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

- 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

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo con rucola e pomodorini
- Filetto di spigola alla griglia con verdure marinate all' aceto di lamponi
- Croccante di verdure su vellutina di pomodoro (veg)
- Saltimbocca di pollo con zucchine trifolate
- Arrosto di vitello al forno con patate al rosmarino
- 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)

Selezione di vini

- (Selezione UNAHotels) € 4,00 cad.

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 granella al torroncino
- 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)





UNA HOTELS

Hotel Decò Roma

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



UNA HOTELS

Hotel Decò Roma

Per informazioni e prenotazioni

T. +39 02 6982 6982

E. meeting@gruppouna.it

UNAHOTELS Decò Roma

Via Giovanni Amendola, 57, 00185 Roma (RM)

T. +39 06 649371