

Meeting ed Eventi

Proposte UNAHOTELS Malpensa
Primavera – Estate 2024



UNA HOTELS

Hotel Malpensa

Benvenuti nel banqueting folder UNAHOTELS 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 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. 69826982
@: meeting@gruppouna.it

Grazie,
Ufficio Meeting ed Eventi



UNA HOTELS

Hotel Malpensa

Aperitivo

CIN CIN

€ 9,00 per persona

€ 7,00 per persona (abbinato al servizio lunch o dinner)

- Prosecco al calice
- Cocktail analcolico
- Acque minerali
- Dry Snacks

TERMINAL 1

€ 14,00 per persona

- Prosecco al calice
- Cocktail analcolico
- Acque minerali
- Dry snacks
- Noci di Grana Padano
- Mini tramezzini assortiti
- Verdurine in pastella

TERMINAL 2

€ 22,00 per persona

- Prosecco al calice
- Cocktail analcolico
- Aperol/Campari Spritz
- Acque minerali
- Dry snacks
- Noci di pecorino con pane carasau
- Salame di Felino
- Verdurine in pastella
- Spiedino caprese
- Olive all'ascolana
- Mini arancini di riso
- Bicchierino di riso venere con brunoise di verdure e dadini di salmone

Servizio per minimo 25 persone con durata massima di 60 minuti.



Primi piatti aggiuntivi per arricchire il vostro cocktail

€ 7,00 per persona per tipologia

- Pennette integrali con pomodoro e basilico di riviera
- Strozzapreti alla crema di zafferano e bacon croccante
- Quadrucci di ricotta e spinaci con trilogia di pomodori
- Orecchiette al ragù di branzino alla Norma
- Risotto giallo della tradizione

Servizio per minimo 10 persone con durata massima di 60 minuti.





UNA HOTELS

Hotel Malpensa

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



UNAHOTELS

Hotel Malpensa

Per informazioni e prenotazioni

T. +39 02 6982 6982

E. meeting@gruppouna.it

UNAHOTELS Malpensa

Via F. Turati, 84, 20023 Cerro Maggiore MI

T. 0331 513111