

Meeting ed Eventi

Proposte UNAHOTELS Century Milano
Primavera – Estate 2024

Benvenuti nel banqueting folder dell'UNAHOTELS Century Milano, 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

Piatto Unico

€ 27,00 per persona

Menu 1

- Flan di cavolo viola con verdure croccanti , bocconcini di pollo al curry e patate prezzemolate

Menu 2

- Mosaico di verdure cotte alla griglia con burrata di bufala campana e farro perlato con verdure

Menu 3

- Giardinetto di verdure con turbante di orata gratinata e riso Venere

Menu 4

- Sformatino di riso allo zafferano con ossobuco e carote e piselli

La durata del servizio è di 60 minuti.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè con l'aggiunta della nostra insalatina di frutta di stagione.



Classic

€ 28,00 per persona

- Tagliere di affettati mix
- Tramezzini di Pollo
- Involtini primavera alle verdure
- Mini pizzette
- Spiedini tricolore
- Flan di asparagi
- Arista di maiale con carciofi e funghi champignon saltati
- Verdure grill di stagione

Primo piatto in abbinamento a scelta dalle nostre proposte

- Finger di dessert preparati dallo Chef
- Cubi di frutta di stagione

Servizio per minimo 15 e max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè

Primi piatti in abbinamento:

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con crema di carciofi gamberi e calamari
- Trofiette al pesto con burrata stracciata
- Maccheroncini con frutti di mare
- Pennette con cavolfiore e acciuga
- Gnocchi con crema di zucca e speack
- Lasagnetta alla Bolognese
- Casoncelli alla Bergamasca
- Risotto con asparagi ,speck e taleggio



Superior

€ 34,00 per persona

- Millefoglie di Roastbeef
- Insalata di puntarelle alla romana
- Torta salata alle verdure
- Anelli di cipolla e mini panzerotti
- Tramezzini con crema cavolo cappuccio nero e salame
- Spiedini Tricolore
- Quadrato di pizza
- Insalatina di salmone affumicato
- Olive all'Ascolana e arancini i riso
- Bocconcini di pollo al curry
- Misticanza e pomodorini

Primo piatto in abbinamento a scelta dalle nostre proposte

- Finger dessert preparati dallo chef
- Cubi di frutta di stagione

Servizio per minimo 15 e max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè

Primi piatti in abbinamento a scelta:

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con ragout di verdura
- Trofiette al pesto con burrata stracciata
- Maccheroncini con frutti di mare
- Pennette con cavolfiore e acciuga
- Gnocchi con crema di zucca e speck
- Lasagnetta alla Bolognese
- Casoncelli alla Bergamasca



Special

€ 36,00 per persona

- Prosciutto Crudo e gnocco fritto
- Insalata di gamberi alla Catalana
- Selezione di formaggio con miele
- Mini focaccine farcite
- Mini pizzette
- Insalata Caprese
- Cubi di frittatine alla ricotta
- Verdure al Vapore
- Cous cous con verdure
- Arrosto di vitello

Primo piatto in abbinamento a scelta dalle nostre proposte

- Tiramisù
- Macedonia di frutta fresca

Primi piatti in abbinamento:

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con ragout di verdura
- Trofiette al pesto con burrata stracciata
- Maccheroncini con frutti di mare
- Pennette con cavolfiore e acciuga
- Gnocchi con crema di zucca e speck
- Lasagnetta alla Bolognese
- Casoncelli alla Bergamasca

Servizio per minimo 15 e max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.
Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè



Deluxe

€ 37,00 per persona

- Tagliere di affettati misti con pinsa
- Riso venere con gamberi e avocado
- Tris caprese
- Salmone affumicato e arancia
- Insalata di pollo
- Verdure alla griglia
- Verdure al vapore
- Mini pizzette
- Insalata Mix

Primo piatto in abbinamento a scelta dalle nostre proposte

- Mini cotolette di pollo con rucola e pomodorini
- Finger dessert preparati dallo chef
- Macedonia di frutta fresca

Servizio per minimo 15 e max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè

Primi piatti in abbinamento:

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con ragout di verdura
- Trofiette al pesto con burrata stracciata
- Maccheroncini con frutti di mare
- Pennette con cavolfiore e acciuga
- Gnocchi con crema di zucca e speck
- Lasagnetta alla Bolognese
- Casoncelli alla Bergamasca



Exclusive

€ 40,00 per persona

- Salame felino al coltello
- Arancini di riso
- Bruschette miste
- Insalatina di polpo con patate e olive taggiasche
- Salmone affumicato su letto di finocchi
- Verdure al vapore
- Mini pizzette
- Cocktail di gamberi
- Orzo perlato con verdure

Primo piatto a scelta in abbinamento dalle nostre proposte

- Turbante di orata gratinata al forno
- Finger Dessert dello Chef
- Carpaccio d'ananas

Servizio per minimo 15 e max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè

Primi piatti in abbinamento:

- Pennette al pomodoro e basilico
- Mezze maniche con ragout di verdura
- Trofiette al pesto con burrata stracciata
- Maccheroncini con frutti di mare
- Pennette con cavolfiore e acciuga
- Gnocchi con crema di zucca e speck
- Lasagnetta alla Bolognese
- Casoncelli alla Bergamasca



Classic

€ 30,00 per persona

Scegli la composizione desiderata: 1 primo, 1 secondo ed 1 dessert

Primi:

- Fusilli con ragout di verdure
- Sformato di melanzane alla parmigiana
- Trofie al pesto
- Garganelli al sugo di mare

Secondi:

- Mosaico di verdure alla griglia con mozzarelline di bufala
- Filetto di orata al forno con rattatuia di verdure
- Fesa di tacchino al forno con tortino di spinaci e patate
- Roast beef all'Inglese con finocchi saltati all'aceto balsamico

Dessert:

- Macedonia di frutta fresca
- Semifreddo al torroncino con salsa di cioccolato
- Tiramisù
- Tortino caldo al cioccolato

Servizio per max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè



Deluxe

€ 36,00 per persona

Scegli la composizione desiderata: 1 primo, 1 secondo ed 1 dessert

Primi:

- Sedanini al ragout di manzo
- Casoncelli alla Bergamasca
- Garganelli con frutti di mare
- Risotto con carciofi e stracciatella

Secondi:

- Tagliata di manzo con rucola e grana
- Filetto di branzino in crosta di patate e spinaci
- Trancio di salmone al forno con verdure saltate
- Scaloppina di vitello al limone con caponata di verdure

Dessert:

- Macedonia di frutta fresca
- Tagliata di ananas
- Sorbetto di limone e fragole
- Tortino caldo al cioccolato
- Tiramisù

Servizio per max 30 persone con durata del servizio di 60 minuti.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè



€ 48,00 per persona

Menu 1

- Carpaccio di pesce spada fumé, salsa agra di lamponi
- Ravioli di Astice con burro alle erbe
- Salmone in crosta di sesamo e crema di zucchine
- Sorbetto al limone e menta

Menu 2

- Petto d'anatra affumicato, noci e aceto balsamico
- Risotto vecchia maniera Milano
- Filetto di Manzo con patate novelle al forno
- Tortino di cioccolato fondente e marmellata di arance

Menu 3

- Tagliere di Prosciutto Crudo Parma 24 mesi con Gnocco Fritto
- Risotto ai funghi Porcini
- Guancia Brasata al vino rosso con purè di patate
- Tiramisu' con amaretti

Menu 4

- Salmone marinato con mousse di avocado
- Maccheroncini con frutti di mare
- Polipo alla griglia con purea di patate viola
- Carpaccio d'ananas e limone

La durata del servizio è di 120 minuti.
Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè.



€ 43,00 per persona

Scegli la composizione desiderata: 1 primo, 1 secondo ed 1 dessert

Antipasti

- Tagliere di salumi con gnocco fritto
- Tortino di melanzane con fonduta di Parmigiano
- Rolle di bresaola con bocconcino di bufala
- Cuore di capesante gratinata con purea di piselli

Primi piatti

- Gnocchi di patate alla Bolognese
- Risotto alla Milanese
- Conchiglie con carbonare di mare
- Stringoli al pesto fagiolini e patate

Secondi piatti

- Ossobuco alla Milanese con piselli e carote
- Piccole Milanesi di pollo vestite con pomodoro e rucola
- Polpo grigliato su crema di patate
- Medaglioni di manzo al vino rosso con patate al forno

Dessert

- Tiramisù
- Tortino caldo al cioccolato
- Sorbetto al limone
- Affogato alla nutella con gelato alla crema
- Panna cotta con coulis di fragole

La durata del servizio è di 120 minuti.

Il prezzo include acqua minerale, vino della nostra cantina e caffè.



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
E. meeting@gruppouna.it

UNAHOTELS Century Milano
Via Fabio Filzi, 25, 20124 Milano (MI)
T. 02 675041

www.gruppouna.it

