

Meeting ed Eventi

Proposte UNAHOTELS Century Milano
Autunno – Inverno 2023 / 2024



UNA HOTELS

Hotel Century Milano

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. 69826982
@: meeting@gruppouna.it

Grazie,
Ufficio Meeting ed Eventi

CLASSIC

€ 9,00 per persona

- Caffè espresso e americano
- Selezione di tè
- Infusi e tisane
- Latte
- Succhi di frutta misti
- Acqua minerale

MORNING

- Croissant mignon dolci
- Yogurt di frutta misti
- Biscotteria
- Plum cake

AFTERNOON

- Biscotteria
- Pizzette salate
- Mini macedonie
- Ciambellone

DELUXE

€ 12,00 per persona

- Caffè espresso e americano
- Selezione di tè
- Infusi e tisane
- Latte
- Succhi di frutta misti
- Acqua minerale

MORNING

- Brioches mignon
- Biscotteria
- Focaccine farcite
- Yogurt di frutta misti
- Plum cake

AFTERNOON

- Torte di nostra produzione
- Pizzette salate
- Mini macedonie
- Biscotteria
- Ciambellone

Servizio per max 30 persone con durata da un minimo di 15 ad un massimo di 30 minuti ed include la possibilità di accomodarsi nei posti a sedere.





UNA HOTELS

Hotel Century Milano

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

