

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

STANDING SANDWICH BUFFET

€ 24,00 per persona

- 2 Tipologie di sandwich a scelta
- 2 Tipologie di stuzzichini caldi a scelta
- Macedonia di frutta fresca di stagione

Scegli 2 tipologie di sandwich:

- Panini al sesamo con mortadella, stracciatella e pistacchi
- Focaccia farcita con crema di funghi e speck
- Tramezzino al sapore di club sandwich
- Tramezzino con salmone affumicato e formaggio fresco
- Bocconcini mignon arcobaleno farciti con pomodoro e mozzarella
- Bocconcini integrali con zucchine, melanzane e peperoni alla griglia

Scegli 2 tipologie di stuzzichini caldi:

- Panzerottini pugliesi
- Arancini di riso
- Olive ripiene all'ascolana
- Mini croissants salati
- Tempura di verdure con salsa Teriaky
- Cialda di mais con gorgonzola e bacon

Servizio per minimo 15 persone con durata massima di 60 minuti.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.



Sandwich Buffet

**Primi piatti per arricchire il vostro Buffet:
€ 7,00 per persona per tipologia**

- Risotto ai pistilli di zafferano
- Casoncello bergamasco con sugo d'arrosto e timo
- Pennette alla Norma
- Scrigno al cacio e pepe in salsa crema
- Garganelli al ragù di salsiccia e finocchietto
- Paccheri con crema di pecorino romano e guanciale croccante
- Strigoli con pomodorini ciliegino e tonno fresco

**Aggiunta di una referenza dolce
a cura del nostro Chef :
€ 4,00 per persona**

**Aggiunta di Vini della nostra selezione:
€ 3,00 per persona**

Servizio per minimo 15 persone con durata massima di 60 minuti.
Il prezzo include: acqua minerale e caffè espresso.



VOLANDIA

€ 22,00 per persona

- Paccheri alla sorrentina con tagliata di pollo al rosmarino e patate al forno
- Dessert dalla selezione dello chef

HANGAR

€ 22,00 per persona

- Gnocchi di patate alla crema di gorgonzola e pere con bocconcini di tacchino alle erbe e spinaci
- Dessert dalla selezione dello chef

RADAR

€ 25,00 per persona

- Strigoli con pesto alla siciliana con milanesina di vitello e zucchine trifolate
- Dessert dalla selezione dello chef

SCALO

€ 25,00 per persona

- Orecchiette con broccoli e acciughe con turbante di branzino e crema di patate allo zafferano
- Dessert dalla selezione dello chef

Servizio minimo 20 persone con durata massima di 60 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



Buffet con posti a sedere

GATE 1 **€ 26,00 per persona**

- Angolo del pane e focacce
- Buffet d'insalate fresche
- Verdure alla griglia
- 3 antipasti
- 1 primo piatto
- 1 dessert

GATE 2 **€ 31,00 per persona**

- Angolo del pane e focacce
- Buffet d'insalate fresche
- Verdure alla griglia
- 3 antipasti
- 2 primo piatto proposte
- 1 dessert

GATE 3 **€ 38,00 per persona**

- Angolo del pane e focacce
- Buffet d'insalate fresche
- Verdure alla griglia
- 3 antipasti
- 2 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 dessert

GATE 4 **€ 47,00 per persona**

- Angolo del pane e focacce
- Buffet d'insalate fresche
- Verdure alla griglia
- 4 antipasti
- 2 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 2 dessert

Servizio minimo 20 persone con durata massima di 60 minuti.
Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



Buffet con posti a sedere

Scelte per antipasti

- Caprese di mozzarella, pomodoro e melanzana all'olio EVO e basilico
- Radicchio trevisano marinato al prosecco, asiago stagionato e miele
- Sedano rapa, pecorino di Pienza e noci
- Caponata di verdure alla siciliana
- Selezione di formaggi con miele e mostarde
- Selezione di salumi italiani con gnocco fritto
- Bocconcini croccanti di pollo con salsa BBQ
- Caesar Salad con pollo alla griglia
- Prosciutto crudo con cubotti di melone di stagione
- Rose di vitello in salsa di tonno e fior di capperi
- Carne salada con rucola e pomodorini
- Insalata di seppie con filetti di pomodoro, patate, olive e aneto
- Salmone marinato allo zenzero su insalata di finocchi
- Carpaccio di pesce spada con citronette all'arancia

Scelte per primo piatto

- Crespelle agli asparagi e toma
- Crespelle ai funghi e ricotta
- Risotto alla milanese
- Paccheri alla stracciatella, pomodoro e basilico
- Mezze maniche al pomodoro con dadolata di melanzane fritte e ricotta salata
- Risotto con luganega e timo
- Lasagne gratinate all'emiliana
- Ravioli ai carciofi con speck, burro e mandorle
- Casoncelli al sugo d'arrosto e timo
- Garganelli con zucchine, gamberi e zafferano
- Orecchiette con broccoli e acciughe del Cantabrico
- Strozzapreti con pesce spada, olive e filetti di pomodoro
- Raviolo di burrata con crema di broccoli e pomodorini disidratati

Servizio minimo 20 persone con durata massima di 60 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



Buffet con posti a sedere

Scelte per secondo piatto

- Parmigiana di melanzane
- Tofu scottato con verdure croccanti e salsa teriyaki
- Lombetto di maiale di cinta senese alla toscana e patate saltate
- Cosciotto di vitello glassato con patate al forno
- Stracetti di pollo alle verdure croccanti
- Stracotto di bue al Merlot con purea di patate
- Bocconcini di vitello ai funghi
- Trancio di salmone alle erbe con patate prezzemolate
- Turbante di branzino alla mediterranea con spinaci al burro e parmigiano
- Milanese di vitello e spicchi di patate aromatizzate alle spezie

Scelte per dessert

- Dadolata di frutta fresca
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Mousse al cioccolato
- Millefoglie alla crema chantilly
- Tiramisù
- Crème caramel
- Strudel di mele
- Cubotti di crostata

Servizio minimo 20 persone con durata massima di 60 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



PISTA NORD

€ 33,00 per persona

- Culaccia di Parma con giardiniera di verdure e gnocco fritto
- Pacchero con crema di ciliegini gialli, stracciatella di bufala e basilico
- Tiramisù classico

PISTA SUD

€ 33,00 per persona

- Tartare di manzo con misticanza e dressing al limone
- Ravioli di burrata con crema allo zafferano e crumble di funghi porcini
- Semifreddo alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

PISTA EST

€ 36,00 per persona

- Tortelli di melanzane con trilogia di pomodorini
- Lombatina di vitello al giusto rosa con patate al forno e caponata di melanzane
- Panna cotta con crema al cioccolato fondente 70%

PISTA OVEST

€ 36,00 per persona

- Orecchiette con pesce spada, olive e pomodorini
- Trancio di salmone in crosta di pistacchi con crema di patate e spinacetti
- Tagliata di frutta fresca

Servizio minimo 15 persone con durata massima di 60 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



Pranzo / Cena serviti

PISTA NORD-OVEST **€ 40,00 per persona**

- Mondegghili su letto di cavolo verza e crema al gorgonzola
- Risotto Carnaroli con pistilli di zafferano italiano e ossobuco alla milanese con gremolada
- Torta meneghina con crema alla vaniglia

PISTA SUD-OVEST **€ 44,00 per persona**

- Baccalà mantecato su cialda di polenta e cipolla rossa di Tropea caramellata
- Strozzapreti al ragù di mare con zucchine fritte e ricotta salata
- Tagliata di pesce spada con dressing al mango e caponata di melanzane viola
- Tiramisù al caffè

PISTA NORD-EST **€ 46,00 per persona**

- Tartare di tonno con crumble di nocciole e crema d'avocado
- Riso Carnaroli al prosecco di Valdobbiadene e gambero marinato al Martini dry
- Turbante di branzino con mousse di carciofi e verdure croccanti
- Tagliata di frutta fresca

Servizio minimo 15 persone con durata massima di 60 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.



CATANIA AIRPORT **€ 65,00 per persona**

- Tonno tataki al sesamo, mousse di avocado e cipolla rossa croccante
- Paccheri in guazzetto di calamaretti con pomodori e basilico
- Merluzzo carbonaro CBT, crema di topinambur e mandorle
- Crème bruleè ai frutti di bosco

LINATE AIRPORT **€ 57,00 per persona**

- Tartare di Chianina con i suoi condimenti e stracciatella di bufala
- Ravioli di borraggine al ragù bianco, zafferano, curcuma e porro fritto
- Mignon di manzo bardato allo speck con riduzione si dolcetto d'Alba e crema di patate
- Tiramisù della tradizione

Servizio minimo 15 persone con durata massima 120 minuti.
Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.





UNA HOTELS

Hotel Malpensa

Cena di gala

BOLOGNA AIRPORT

€ 55,00 per persona

- Culaccia di Parma con ricotta di bufala e dressing al mango
- Riso Carnaroli mantecato ai carciofi in doppia consistenza
- Guancialino di vitello CBT, purea di patate viola e chutney ai ribes
- Panna cotta al passion fruit

Servizio minimo 15 persone con durata massima di 120 minuti.

Il prezzo include: vino bianco e rosso della nostra selezione, acqua minerale e caffè espresso.





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