



BANQUETING Folder

"If a meeting does not include f&b, it can be an email"



Easy Break

Espresso, ginseng, orzo, latte Infusi e tisane Succhi di frutta Biscotteria artigianale di "Giotto" Acque minerali

€ 8,00 + Iva 10%

Pit Stop

Espresso, ginseng, orzo, latte Infusi e tisane Succhi di frutta e acque minerali Biscotteria artigianale di "Giotto" Piccoli croissant assortiti Bombolini alla crema

€ 10.00 + Iva 10%

Afternoon Break

Espresso, ginseng, orzo, latte Infusi e tisane Succhi di frutta e acque minerali Rustici in sfoalia Mini tramezzino multicolore Bocconcini di pizza al tagliere

€ 10,00 + Iva 10%

Energy

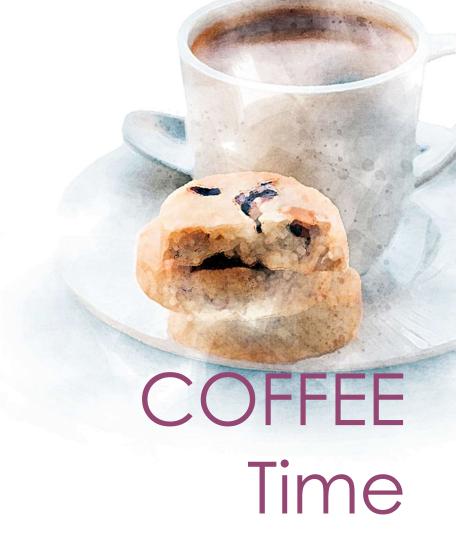
Espresso, ginseng, orzo, latte Infusi e tisane Succhi di frutta e acque minerali Biscotteria artigianale di "Giotto" Cioccolato fondente a scaglie Bocconcini di crostate artigianali Mini croissant salati farciti con salumi Yogurt magro e alla frutta Muesli e cereali

€ 14,00 + Iva 10%

Healthy Vegan

Espresso, ginseng, orzo Infusi e tisane e latte di soia Succhi di frutta e acaue minerali Bocconcini di frutta fresca Crostata di more vegana Yogurt di soia alla pesca Muesli alla frutta Selezione di frutta secca Croissant vegani

€ 15,00 + Iva 10%



Il nostro Coffee Time è in formula standing, con buffet dedicato.

Servizio a partire da 10 ospiti











Spizzico

Spritz Padovano, Vino Blanc de Blanc Nettare di frutta e agrumi in caraffa Bocconcini di tramezzino multicolore Cacciota vaccina aromatizzata alle spezie Rustici salati di pasticceria Quiche lorraine con pancetta Mozzarelline panate Salvia fritta

€ 16.00 + Iva 10%

Alle Piazze

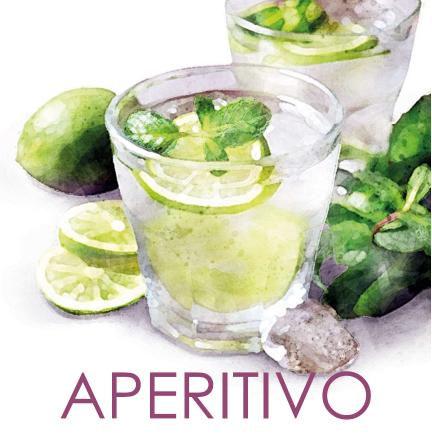
Spritz Padovano, Vino Blanc de blanc. Nettare di frutta e agrumi in caraffa Crostino di pane con patè di olive e pomodoro in concassea Cous cus alla mediterranea Trancetti di pizza margherita Strudel brisè ai funghi e prosciutto Camenbert panato e fritto Olive e porro Creme caramel

€ 20,00 + Iva 10%

Canton delle Busie

Prosecco brut millesimato Nettare di frutta e agrumi in caraffa Zucchine in pastella Pan brioche con cremoso vaccino e paprika Mozzarella in carozza Arancino di riso Mini toast alla senape e Asiago con prosciutto Polpettine di carne fritte Carasau con salsa tonnata Piccola pasticceria assortita

€ 24,00 + Iva 10%



Il nostro Aperitivo è in formula Standing, con buffet dedicato ai nostri ospiti.

Le formule comprendono 2 consumazioni per persona ed acqua.

> E' possibile rinforzare l'aperitivo con un primo a scelta tra:

Rigatoni al pesto di rucola, con pecorino e pomodoro datterino

Risotto alle verdure di stagione

€ 7.00 a persona

Servizio a partire da 15 ospiti







Barbarigo

Polpette di melanzane con maionese al curry Insalatina di ceci e farro con verdurine Prosciutto crudo di Parma con aiardiniera fatta in casa Focaccia rustica Gnocchi di patate con porcini, ragù bianco e nocciole Bocconcini di pollo agli agrumi e menta Cascata di frutta fresca

€ 33,00 + Iva 10%

Foscari

Cubetto di sfoglia con robiola e philadelphia Strudel di verdure e formaggio Insalata di seppie, patate e olive taggiasche Ciliegino di mozzarella, pomodorino e rucola Trofie al pesto di basilico con pinoli e fagiolini Reale di maiale in crosta alle erbette e jus alle verdure di stagione

Falde di peperoni gratinati Linzer torta

€ 36,00 + Iva 10%

Giustinian

Vol au vent, mousse di mortadella e pistacchi Pasta frolla salata con baccalà mantecato e gamberi saltati Burger di ceci e crema di carote Riso alla cantonese Rotolo di pasta fresca con ricotta e spinaci Vitello al forno con la sua jus Patate alle erbette Caponata di verdure Cascata di frutta fresca Tartelette alla frutta

€ 40,00 + Iva 10%

Rezzonico

Culatello Emiliano e gnocco fritto Insalata riccia, spinacine, champignon crudi Con code di scampi al timo Girelle di sfoglia, alle verdure e formaggio Bignè salato al baccalà mantecato e menta Seppioline alla veneziana con polenta gialla

Ravioli di magro con burro noisette e semi di papavero

Risotto con cozze e fagioli

Salmone al pepe e vinaigrette al lime e miele Roast beef di Angus tiepido alla senape grezza,

Cicoria padellata Patate al forno

Cubettata di dolci misti e frutta fresca

€ 45.00 + Iva 10%

LUNCH a buffet

Il nostro Light Lunch a Buffet con posti a sedere e dedicato.

> Le formule comprendono Acqua e caffè.

Supplemento vino a partire da € 5.00 + iva 10% per persona

Servizio a partire da 20 ospiti





House Salad

Insalata riccia Radicchio rosso Bresaola Feta greca e uovo sodo Crumble di pane nero Germogli Dolce del giorno Acqua minerale e caffè € 20,00 + Iva 10%

Pausa Poke

Orzo perlato Cavolo viola Salmone marinato Piovra cbt Semi di sesamo al wasabi Patate a cubetti Pomodorini Lemon tarte Acqua minerale e caffè € 24,00 + Iva 10%

Quick Lunch

Primo e secondo con contorno serviti in portata unica La composizione del piatto sarà decisa dallo chef al mattino in base alla disponibilità dei prodotti freschi Dolce del aiorno Acqua minerale e caffè € 25.00 + Iva 10%



Fast LUNCH

Il nostro Fast Lunch è servito in due portate con tavolo dedicato

> Le formule comprendono acqua e caffè.

Supplemento vino a partire da € 5.00 + iva 10% per persona

Servizio per un minimo di 8 ospiti fino ad un massimo di 40 ospiti









Terra

Mezzelune ripiene alle rape rosse con formaggio d'alpeggio Filetto di maiale allo zenzero e miele Patate al rosmarino Tartelette alla frutta € 32,00 + Iva 10%

Garden

Frittatina con semi di zucca e papavero con fonduta al taleggio Garganelli con zucchine pomodorini e maggiorana Primo sale tiepido, insalatina di spinaccino, con mandorle e uvetta Lampur vegano

Isole

Prosciutto di Parma con burratina affumicata Spare ribs con salsa BBq Coleslaw all'inglese Tiramisù

€ 36,00 + Iva 10%

€ 32.00 + Iva 10%

Adriatico

Misto alla veneziana con gamberi in saor, baccalà mantecato, capasanta gratinata e polenta Risotto con code di scampi, pomodrini confit e prosecco Filetto di branzino crema di batate e vongole Lemon Tart



LUNCH Servito

Il nostro Servito 3 portate si adatta al pranzo ma anche alle cene più informali.

Le formule comprendono acqua e caffè.

Supplemento vino a partire da € 5.00 + iva 10% per persona

Servizio a partire dai 10 ospiti

€ 45,00 + Iva 10%



Crowne Plaza – Padova

- Via Po, 19735135 Padova (PD)
- © Tel: +39 049 8656511
- Fax: +39 049 8656555
- info@crowneplazapadova.com
- www.hotelcrowneplazapadova.com

Angela Aggujaro

Resident Manager

angela.aggujaro@crowneplazapadova.com

Anna Fogo

Congress Manager