

BANQUET MENU

COFFEE BREAK "il classico"

Caffè espresso, decaffeinato, orzo, caffè americano
Latte fresco
Tea ed infusi
Succhi di frutta
Acqua naturale e frizzante
Biscotteria italiana
I nostri mini croissant

Personalizza la tua pausa caffè con le selezioni 1.11
Spiedini di frutta di stagione,
bicchieri di yogurt con gocce di cioccolato o alla frutta ,
mini krapfen alla crema e alla marmellata,
piccoli muffin
Trancetti di torta dalla credenza
Mini cornetti di gelato alle creme
Crespelle alla nutella e gelato alla vaniglia

Coffee break permanente:
Durata del servizio base 30 minuti

COFFEE BREAK SALATO

Caffè espresso, decaffeinato, orzo, caffè americano
Flut di spumante
Acqua naturale e frizzante
Succhi di frutta
Mini club alle verdure
Bocconcini di margherita con bufala

Durata del servizio base 30 minuti

PERSONALIZZA LA TUA PAUSA CON LE SELEZIONI 1.11

Tranci di torte salate,
spicchi di piadine con salumi e formaggi,
croissant salati con crudo e bufala,
mini tramezzini,
bottoni al latte con salmone e creme fraiche,
verdure pastellate di stagione,
olive ascolane,
mini mozzarella in carrozza.

Durata del servizio base 30 minuti

PER NON INTERRUPERE IL TUO BUSINESS... COFFEE BREAK "1.11 NON STOP"

Vi serviamo tutta la giornata:
Succhi di frutta.
Caffè espresso, decaffeinato, orzo, caffè americano
Tea e infusi
Latte fresco
Acqua naturale e frizzante
Al mattino e al pomeriggio
Mini croissant assortiti
Biscotteria italiana
Mini muffin
Trancetti di torta

ALL'ORA DI PRANZO

Flute di spumante
Mini club alle verdure
Bocconcini di pizza margherita con bufala
Croissant salati con crudo e mozzarella
Spicchi di piadina ai salumi e formaggi

PER I PIÙ ESIGENTI:

L'aggiunta di un primo piatto caldo
Selezione di formaggi con mostarde

BANQUET MENU

APERITIVO- WELCOME DRINK

La costellazione classica

Prosecco
Cocktail di frutta analcolico
Succo arancia e pompelmo
Minerali
Dry snacks
Selezione di olive
Sfoglie di patate croccanti
Sfogliatine salate da forno

PERSONALIZZA IL TUO APERITIVO CON LE SELEZIONI 1.11

Mini arancini di riso,
olive all'ascolana,
cornetto di verdure di stagione in pastella,
spiedini di mozzarella e pomodoro ciliegino,
bocconcini di focaccia con prosciutto crudo e sedano,
tranci di torte salate,
spicchi di piadine con salumi e formaggi,
mini tramezzini,
conetti di pesce e di verdure in tempura.

PER I PIÙ ESIGENTI:

L'aggiunta di una etichetta DOCG
Aggiunta di un cocktail alcolico
Angolo rustico della selezione di salumi con sott'oli e bruschetteria a

Durata del servizio base 30 minuti

APERITIVI NOVITÀ

Cocktail THEONE
Dry snacks, sfoglie di patate, arachidi salate
Crostino di pane alle noci con lardo di colonnata e miele d'acacia
Bigné salato con spuma di rafano bianco e prosciutto cotto affumicato
Mini tumbler con caprese scomposta e clorofilla al basilico
Spiedino di verdure dorate
Acque Minerali, succo arancio e pompelmo

A SCELTA:

1 Calice di Franciacorta
oppure
1 Cocktail alcolico dalle nostre selezioni
oppure
1 Cocktail analcolico dalle nostre selezioni
Durata del servizio base 45 minuti

APERITIVI NOVITÀ

Cocktail 1.11
Dry snacks, sfoglie di patate, arachidi salate

Sfogliatine salate da forno

Croissant salato con crudo e bufala

Mini tramezzini assortiti

Bocconcini al latte con prosciutto di tacchino e provola

Crostino di pane alle olive con speck e pere
Acque minerali , succo arancia e pompelmo

A SCELTA:

1 Calice di Franciacorta
oppure
1 Cocktail alcolico dalle nostre selezioni
oppure
1 Cocktail analcolico dalle nostre selezioni
Durata del servizio base 45 minuti

BANQUET MENU

EASY LUNCH BUFFET IN PIEDI

Menu Fiori

Insalate di stagione e verdure alla griglia
Tagliere di prosciutto crudo e angolo del panettiere
Torta salata vegetariana
Pennette alla puttanesca con pomodorini, olive e capperi
Il dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca

Menu Picche

Insalate di stagione e verdure alla griglia
Cubotti di formaggi tipici con le sue mostarde e mieli
Strudel di verdure e pesto di rucola
Gnocchi alle verdure dell'orto
Il dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca

Menu Quadri

Insalate di stagione e verdure alla griglia
Carpacci di pesci affumicati con citronette ai frutti rossi
Insalata di orzotto e verdure
Pennette con vongole e lime
Il dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca

Bevande

Selezione di vini 1.11, Minerali, Caffè
L'aggiunta di un primo piatto caldo, richiedete le nostre selezioni

BUFFET SEDUTI

Menu Venere

Insalate di stagione e verdure alla griglia
Angolo dei salumi al taglio con selezione di sott'oli
Angolo dei formaggi con mostarde e mieli
Pennette ai pomodorini e basilico
Risotto alle zucchine e zafferano
Il dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca

Menu Giove

Insalate di stagione e verdure alla griglia
Angolo dei salumi al taglio con selezione di sott'oli
Angolo dei formaggi con mostarde e mieli
Trofiette al pesto di basilico
Lasagnette con ragout leggero
Il dessert selezione dello chef
Macedonia di frutta fresca

Bevande

Selezione di vini 1.11, Minerali, Caffè

Per i più esigenti possiamo offrirvi:
L'aggiunta di un secondo piatto caldo, richiedete le nostre selezioni
Taglio di carpacci di pesce affumicato

BANQUET MENU

COLAZIONI DI LAVORO E CENE PRIMAVERA-ESTATE (SERVITE A TAVOLA)

Menu Bianco

Pennette con carciofi e vongole
Filetto di pesce fresco con verdure gratin
Mousse al cioccolato fondente

Menu Verde

Risotto con asparagi e gamberi
Trancio di pesce spada alla Mediterranea
Gelato alla crema con fragole alla menta

Menu Rosso

Maccheroncini al ragout di pesce
Filetto di branzino gratinato con patate e zucchine al vapore
Biancomangiare alla vaniglia con salsa agli agrumi

Bevande

Vini selezione 1.11, Minerali, Caffè

Per i più esigenti:

Richiedeteci la lista per l'aggiunta di un ulteriore primo piatto caldo
La degustazione di dessert (piatto conviviale di degustazione dolci e biscotteria)
Scelta di una etichetta DOCG
Flutes di Prosecco con selezione di 3 finger food, arachidi salate, patate in sfoglia

COLAZIONI DI LAVORO E CENE AUTUNNO E INVERNO (SERVITE A TAVOLA)

Menu Ciclamino

Risotto alla pescatora
Casseruola di seppie in umido e legumi
Semifreddo di ricotta e canditi con salsa di cacao amaro

Menu Porpora

Casarecce al tonno e borlotti
Filetto di pesce dal mercato al cartoccio con radicchio rosso
Carpaccio di ananas marinato al maraschino e anice stellato

Menu Giallo

Gnocchetti alle cozze, vongole e prezzemolo fritto
Scaloppa di merluzzo dorato con insalatina croccante di spinacine e porro
Meringata alle castagne

Bevande

Vini selezione 1.11, Minerali, Caffè

Per i più esigenti:

Richiedeteci la lista per l'aggiunta di un ulteriore primo piatto caldo
La degustazione di dessert (piatto conviviale di degustazione dolci e biscotteria)
Scelta di una etichetta DOCG
Flutes di Prosecco con selezione di 3 finger food, arachidi salate, patate in sfoglia

BANQUET MENU

COLAZIONI DI LAVORO E CENE AUTUNNO E INVERNO (SERVITE A TAVOLA)

Menu Rosa

Maccheroni alla amatriciana classica
Rotolo di tacchinella alle castagne con patate al rosmarino
Strudel di mele e cannella

Menu Celeste

Risotto alla zucca e amaretto
Porchettina con fichi e nocciole con tortino di patate e porri
Mousse di mascarpone con biscotto morbido al cioccolato

Menu Verde

Raviolo di carne con ristretto di manzo
Rotolo di vitello arrosto con radicchio rosso stufato e riduzione di Cabernet
Semifreddo al cioccolato bianco e granelle di nocciola

Bevande

Vini selezione 1.11, Minerali, Caffè

Per i più esigenti:

Richiedeteci la lista per l'aggiunta di un ulteriore primo piatto caldo a e
La degustazione di dessert (piatto conviviale di degustazione dolci e
biscotteria)
Scelta di una etichetta DOCG
Flutes di Prosecco con selezione di 3 finger food, arachidi salate, patate
in sfoglia

SANDWICH MENU

Menu 1

2 Sandwiches assortiti tricolore con:
Prosciutto di tacchino e misticanza,
Tonno sfogliato e maionese e pomodoro,
Salmone affumicato e lattuga

Panino integrale con prosciutto crudo
Panino rustico con ricotta alle erbe
Insalata di mozzarella e pomodoro
Macedonia di frutta fresca
Assortimento di pasticceria mignon

Menu 2

Sandwiches assortiti tricolore con :
Bresaola e rucetta,
Mozzarella e pomodoro,
Prosciutto crudo

Panino al latte con spuma di caprino alle erbe
Panino rustico con salumi italiani
Pane integrale con salmone irlandese
Insalata mista di stagione
Tagliata di frutta fresca di stagione

Bevande

Minerali, Soft drinks, Caffè

Personalizzate il Vostro menu con:
Scelta di una etichetta DOCG
Richiedeteci la lista per l'aggiunta di un primo piatto caldo
Richiedeteci la selezione dei nostri dessert

BANQUET MENU

I PIATTI UNICI

Menu piatti unici a scelta

- Gnocchi di patate alla rucola e pomodorini con cotoletta alla milanese
- Maccheroni al pomodoro e basilico con polpette di manzo e maiale alle erbe aromatiche
- I due risi selvatico e integrale con ragu di gamberi, seppie e vongole
- Il piatto dei formaggi e salumi in selezione con mostarde, mieli, sott'oli e sott'aceti servito con il tortino di patate e spinaci al burro
- Pennette alle zucchine con filetto di branzino croccante
- Le tre zuppe in degustazione (zuppa di orzo, crema di zucca alla mantovana, zuppa di verdura)*
- Le tre paste in degustazione (gnocchetti di patate al pomodoro fresco e fusione di scamorza, Paccheri al ragout, crespella ricotta e spinaci su fonduta di formaggio dolce)

Bevande

Vini selezionati 1.11, Minerali, Caffè

Per stupire suggeriamo:

La degustazione di dessert (piatto conviviale di degustazione dolci e biscotteria)

Buffet di verdure fresche e grigliate stagionali