



manuelina®

RICEVIMENTI E CATERING

RECCO 1885

— ) ( —

COCKTAIL  
E CENE DEGLI AUGURI  
NELLE NOSTRE LOCATION

— ) ( —

*scopri i nostri gustosi menù...*

[info@manuelinaricevimenti.it](mailto:info@manuelinaricevimenti.it)

**Cocktail di Natale da 60,00 euro**  
**Cena di Natale da 78,00 euro**

A persona per minino 60 ospiti  
Affitto location escluso



Castello Canevaro - Zoagli



Albergo dei Poveri - Genova

**manuelina**  
RICEVIMENTI E CATERING  
A RECCO DAL 1885

nelle favolose location in centro città

**Cocktail di Natale da 60,00 euro**

**Cena di Natale da 78,00 euro**

A persona per minino 60 ospiti

Affitto location escluso



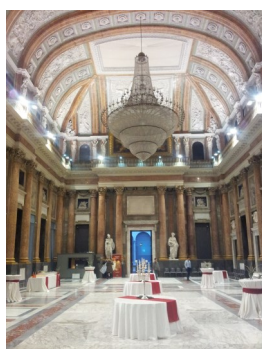
**Museo Diocesano**



**Palazzo della Borsa**



**Terrazza Colombo**



**Palazzo Ducale**



**Galata Museo del Mare**

**manuelina**  
RICEVIMENTI E CATERING  
A RECCO DAL 1885

## **COCKTAIL “IL VISCHIO”**

### **dal banco bar**

Prosecco Vigna Dogarina, Sauvignon Tramin e Rossese Maixei

Aperol Spritz

Americano, Gin Tonic

Cocktail di Natale

Cocktail analcolico

### **Finger food**

Piatti tra cui sceglierne 5

Tartine alla tartare di ricciola con pepe rosa

Dadolata di zucca con gamberi e lenticchie

Mini panini neri con salmone marinato

Mini zuppe con cous cous e verdure

Voul au vent con gorgonzola e mascarpone con briciole di nocciole

Triangoli di torta di zucca

Insalata russa con ricciolo di prosciutto crudo

### **Gli antipasti**

Piatti tra cui sceglierne 4

Capasante gratinate al radicchio trevigiano

Coppe con patate al lime e avocado con gamberi e maionese leggera

Il tradizionale Cappon magro

Seppie in umido con carciofi

Insalata di cappone alla Stefani con melograno, uvetta e aceto balsamico

Flan di borraggini alla salsa di noci

Ciotole con zemino di ceci

Involtini di vitello tonnato

Carpaccio di fassona con fonduta al profumo di tartufo

*Grissini artigianali e focaccia genovese all'olio extravergine*

### **L' angolo della focaccia col formaggio**

Focaccia col formaggio " Manuelina"  
preparata e sfornata al momento

### **Un primo piatto a scelta tra**

Polenta con crema di formaggi al tartufo nero

Lasagne al forno con arzillo di mare

Crespelle con besciamella leggera e carciofi

Trofiette recchesi al pesto e alla marinara

Ravioli al tocco della tradizione

### **Dolci**

Tartelle ai marron glacè

Spiedini di ananas e kiwi

Mini tiramisù

Pandolce, panettone e pandoro  
con crema chantilly

Caffè

**manuelina**  
RICEVIMENTI E CATERING  
A RECCO DAL 1885

## **PREVENTIVO**

CASTELLO CANEVARO

ALBERGO DEI POVERI

ALTRE LOCATION

**€. 60,00 a persona + affitto location**

**prezzi validi per un numero minimo  
di 60 persone  
durata del servizio ore 4 ore**

### **Comprendono:**

- cibo e bevande

- servizio dei camerieri

- tavoli per buffet e tavoli alti d'appoggio

- allestimenti con tovaglie, piatti in porcellana, bicchieri in mezzo cristallo e posate argentate oppure di design

- decorazioni natalizie per i buffet

### **Escludono:**

- iva del 10%

- affitto location

- eventuali decorazioni extra

- eventuale extra time

## SUGGERZIONI EXTRA

### **I fritti a passaggio**

Gamberi fritti in tempura

Latte brusco fritto

Cartocci con acciughe fritte

Cartocci con carciofi e scorzonera

€. 10,00 p.p.

### **L' Angolo del foie gras**

Preparazione "live"

del Foie gras spadellato con mele e Sauternes

€. 12.00 p.p.

## **CENA AGRIFOGLIO**

### **Aperitivo di Benvenuto**

Prosecco Vigna Dogarina,  
Cocktail di Natale,  
Aperol spritz,  
Cocktail analcolico alla frutta

### **Gli stuzzichini**

Tortino di zucca e rosmarino  
Tartina al gorgonzola, miele e noci  
Bons bons ai carciofi  
• Focaccine croccanti con Mostardella di mucca Cabannina  
e salsa verde

Frittatine di rossetti  
Bigné con stoccafisso mantecato alla polpa d'olive  
Cucchiai monoporzione con tartare di ricciola al pepe rosa

### **L'angolo della focaccia col formaggio**

Focaccia col formaggio "Manuelina"  
preparata e sfornata al momento



**Un primo a scelta tra:**

Ravioli di branzino al sugo di crostacei  
Calamarata di Gragnano al battuto di mare su crema di zucca  
Mezze maniche all'amatriciana di pescatrice  
Risotto al radicchio trevigiano con pescatrice al timo

Ravioli di zucca con burro, nocciole e tartufo nero  
Risotto rosa con fonduta di malga  
Ravioli genovesi al tocco  
Crespelle con crema di formaggi e salsa al basilico

**Un secondo a scelta tra:**

Bianco di morone con salsa ai limoni confit e pommes duchesse  
Trionfo di pesce spada al forno con caponata di melanzane  
Branzino in sfoglia alla farcia di crostacei con salsa bernese  
e verdure glassate

Filetto di orata con carciofi e patate croccanti

Tacchinella ripiena con purè allo zafferano  
Filetto di maialino lardellato con fonduta al Castelmagno  
e tartufo nero

Sella di vitello all' Orloff con patate duchessa  
Filetto alla Wellington con flan di spinaci

**Un dessert a scelta tra:**

Tortino di castagne con chantilly al rum  
Bavarese allo champagne con salsa al pepe di Sichuan  
Zuccotto al torrone con composta di arance  
Aspic al mandarino con salsa al maracuja

**Pandolce e panettone**  
con calice di Moscato d'Asti

**Caffè**

**Vini**  
Dalla nostra Carta dei Vini

**PREVENTIVO**

CASTELLO CANEVARO  
ALBERGO DEI POVERI  
ALTRE LOCATION

**€. 78,00 a persona + affitto location**

**prezzi validi per un numero minimo 60 persone  
durata del servizio ore 5 ore**

**manuelina**  
RICEVIMENTI E CATERING  
A RECCO DAL 1885

### **Comprendono:**

il cibo cucinato nelle nostre cucine attrezzate sul posto  
i vini

il servizio dei camerieri

allestimenti con tavoli per buffet e bar

allestimenti con tavoli e sedie dal nostro campionario  
per la cena servita

allestimenti con tovaglie, piatti in porcellana, bicchieri in  
mezzo cristallo e posate argentate oppure design

centro tavola natalizio

### **Escludono:**

iva del 10%

affitto della location

eventuali allestimenti extra

eventuale extra time

## **SUGGERIMENTI EXTRA**

### **Un antipasto a tavola**

Crema di topinambur con seppie e carciofi

Timballo di patate avogado e lime con gamberi  
e maionese leggera

Stoccafisso mantecato alla frantoiana e  
capasanta gratinata al radicchio

Carpaccio di ricciola al pepe rosa e salmone marinato  
con finocchi e arance

Sformato di sedano rapa con fonduta di malga

€10.00/ 14.00 p.p.

**manuelina**  
RICEVIMENTI E CATERING  
A RECCO DAL 1885

### **L' Angolo del foie gras da inserire nell' aperitivo**

Preparazione live  
del Foie gras spadellato con mele e Sauternes  
€. 12.00 p.p.

### **Il buffet dei dolci**

Torroncini, Datteri ripieni, Scorzette d' arance al cioccolato  
Degustazione di vari cru di cioccolato con rum  
Tartelle alla crema di marroni  
Zabaglione con biscotti della nonna  
Spiedini di ananas e uva  
€.10,00 p.p.

### **Gin tonic corner**

Assortimento di gin pregiati  
abbinati a diverse varietà di tonica  
e ai botanicals più indicati  
€.12,00 p.p.

### **L' Open bar**

Liquori assortiti, soft long drink,  
Mojito caipirina, moscow mule, gin tonic  
€. 12,00 p.p.