CAMPONESCHI®

Non cercare le stelle noi ti diamo la luna

ROMA

Nel Cuore di Roma, in **Piazza Farnese,** nel Palazzo storico rinascimentale **Mandosi Mignanelli,** si trova il Ristorante Camponeschi.

Da oltre 30 anni il Ristorante viene scelto dalle aziende di tutto il mondo per organizzare eventi che accrescono la coesione del gruppo. La possibilità di riservatezza in una location così esclusiva è ciò di cui il tuo Team ha bisogno.

Luogo storico di Roma dove ospitalità, qualità, professionalità, accoglienza e bellezza si incontrano per rendere unico **ogni tuo evento.**

CAMPONESCHI CORPORATE

La possibilità di un ingresso privato, una sala elegante dove poter cenare o assaggiare le nostre frivolezze.
Una location ideale per il tuo evento, per accrescere la coesione del gruppo di lavoro condividendo assieme al nostro staff un'esperienza indimenticabile.

Parlare di business non è mai stato così piacevole.

- Accogliente dehors con spazio bar
- Sale interne rinascimentali, per il tuo evento riservato ed esclusivo
- Colazioni e cene di lavoro
- Eventi con cooking show al buffet
- Organizzazione meeting e piccoli congressi
- Menù personalizzati, tutti di grande gusto ed eleganza

COOKING SHOW
A BUFFET

Il protagonista sarai sempre tu. **Lampade flambé** nei corner della sala, e preparazione diretta dei tuoi piatti a buffet.

Nei **corner dedicati ai cooking show** potrai avere un assaggio, anche in termini di teoria, della nobile arte culinaria.

Grazie **all'aiuto dei nostri chef e maître**, scoprirai alcuni dei segreti della preparazione dei nostri piatti, approfondendo la storia di particolari ingredienti, imparando a sposarli tra loro.

Un'occasione interessante per intraprendere un **piacevole percorso sensoriale gastronomico,** accompagnato anche dai nostri esperti **sommelier**, che ti aiutano a coniugare il piacere del cibo al vino adatto.

CAMPONESCHI
CAMPONESCHI

Ristorante
CAMPONESCHI

Idee di Menu (1/4)
Menu a 3 portate

Menu 1	Menu 2	Menu 3
Aperitivo con prosecco di benvenuto		
Frivolezze d'apertura: ○ *Pizzottella partenopea calda* ○ *Trippa profumata alla menta romana e pecorino amatriciano* ○ *Carciofino alla romana* ○ *Mozzarelline dell'agro pontino in crema di latte* ○ *Olive di Gaeta al forno profumate agli agrumi*		
Risotto espresso mantecato con fiori di zucca e pistilli di zafferano	***Risotto espresso mantecato alla parmigiana con asparagi e basilico***	***Maltagliati di pasta con pomodoro dattero, gamberi rossi di Mazara e rucola croccante***
Suprema di faraona in salsa di funghi champignon e contorno dello chef	***Tournedos di manzo in salsa di rosmarino e funghi, contorno dello chef***	***Guazzetto di pesci di scoglio con crostoni di pane***
Tortino caldo di mele deliziose con cialda croccante e gelato alla vaniglia	***Ganache di cioccolato con nocciola e panna***	***Sorbetto con limoni di Amalfi e frutti di bosco in cialda croccante***
Caffè, biscotteria secca e piccola pasticceria		
Acqua minerale (1/2 bott. p.p.), vini dell'Az.Agr. Camponeschi (1/2 bott.p.p.)		
85€/persona*	***90€/persona****	***95€/persona****

*I prezzi sono comprensivi di IVA e servizio

Idee di Menu (2/4)
Menu a 4 portate

Menu 1	Menu 2
Aperitivo con prosecco di benvenuto	
Frivolezze d'apertura: ○ *Pizzottella partenopea calda* ○ *Trippa profumata alla menta romana e pecorino amatriciano* ○ *Carciofino alla romana* ○ *Mozzarelline dell'agro pontino in crema di latte* ○ *Olive di Gaeta al forno profumate agli agrumi*	
Insalata di funghi e tartufo di stagione	***Baccalà al vapore su misticanza con uvetta, pinoli e acciuga***
Risotto espresso mantecato con fiori di zucca e pistilli di zafferano	***Ravioli di ricotta e limone in salsa di bisque di gamberi rossi di Mazara***
Tournedos di manzo in salsa Perigordine, contorno dello chef	***Escalope di spigola con capperi di Salina e lime, contorno dello chef***
Parfait alle fragole	***Ganache di gelato al cocco con frutti di bosco***
Caffè, biscotteria secca e piccola pasticceria	
Acqua minerale (1/2 bott. p.p.), vini dell'Az.Agr. Camponeschi (1/2 bott.p.p.)	
105€/persona*	***110€/persona****

*I prezzi sono comprensivi di IVA e servizio

Idee di Menu (3/4)
Eventi a buffet in area riservata con cooking show live e tavoli di appoggio

- **Corner Aperitivo:**
  - Canapè misti in specchiera
  - Frittini vari con polenta
  - Olive ascolane
  - Arancini mignon
  - Crocchette di pollo
  - Fiori di zucca farciti
  - Pizzette mignon al pomodoro e origano
- **Corner di Prodotti Tipici:**
  - Prosciutto San Daniele tagliato a violino
  - Tagliere misto di salumi amatriciani e formaggi
  - Grana Padano a scaglie
  - Mozzarella di bufala dell'Agro Pontino
- **Corner Cooking Show Live:**
  - Mezze maniche trafilate al b ronzo all'amatriciana con guanciale pepato teso e pecorino stagionato 24 mesi
- **Corner Vegetariano:**
  - Cruditèes
  - Mini timballi di parmigiana di melanzana
  - Plateau di verdure miste gratinate
- **Corner di Piatti misti (da personalizzare):**
  - Cannelloni di carne stile vecchia osteria
  - Risotto mantecato allo zafferano e fiori di zucca
  - Timballo di lasagnette con carciofi
  - Viennesi dorate di vitello con patate fiammifero
- **Corner di Pasticceria:**
  - Dessert assortiti (tiramisù, profiterole, creme brulé, crostate di frutta, tagliate di frutta di stagione)
  - Cooking show live di crepes Suzette
- **Corner Bevande:**
  - Prosecco di benvenuto
  - Vini: Bianco Chardonnay, Rosso Montepulciano d'Abbruzzo
  - • Bevande analcoliche e acqua minerale

Il costo per persona è di 80,00€*

**I prezzi sono comprensivi di IVA e servizio. La base minima è di 50 persone fino ad un massimo di 150)*

Idee di Menu (4/4)
Menu Light Lunch/Dinner

Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4
Aperitivo con prosecco di benvenuto			
Frivolezze d'apertura: ○ *Pizzottella partenopea calda* ○ *Trippa profumata alla menta romana e pecorino amatriciano* ○ *Carciofino alla romana* ○ *Mozzarelline dell'agro pontino in crema di latte* ○ *Olive di Gaeta al forno profumate agli agrumi* *Melanzana marinata con aceto, basilico e peperoncino calabro*			
Rosetta di vitello al Madera con funghi e risotto alla parmigiana	***Vitello tonnato con fantasia di riso Venere***	***Escalope di spigola con carciofi croccanti e timballo di melanzane***	***Medaglioni di manzo con rucola, pomodorini Pachino e timballo di parmigiana***
Tiramisù al caffè con ricotta di bufala	***Ganache di gelato al cocco con fragole***	***Cocktail di frutta di stagione in cialda con gelato al limone***	***Ganache di gelato al cioccolato con nocciola e panna***
Caffè, biscotteria secca e piccola pasticceria			
Acqua minerale (1/2 bott. p.p.), vini dell'Az. Agr. Camponeschi (1/2 bott.p.p.)			
50€/persona*		***55€/persona****	

*I prezzi sono comprensivi di IVA e servizio

Si sono affidati a noi per i loro eventi

Per info&prenotazioni

http://prenotazioni.ristorantecamponeschi.it/contatti-e-prenotazioni/

CONTATTI

Piazza Farnese 50 - **Telefono** - 06 687 4927
Email - ristorantecamponeschi@gmail.com

Ristorante Camponeschi ristorante_camponeschi

RISTORANTECAMPONESCHI.IT