
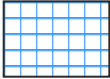



EVENTS

by Shg Hotel Catullo



MEETING ROOMS

Meeting rooms	Size	TAVOLO UNICO 	FERRO DI CAVALLO U	BANCHI SCUOLA 	PLATEA 
CATULLO	mql80	50	50	130	200
VERDE	MQ65.50	20	24	32	75
DAMASCO	MQ 31,60	20			30
VALERIO	MQ60	15	20	20	70

COFFEE BREAK

☐ **CAFFE' DI BENVENUTO € 4,50**

Espresso, cappuccino, tè, caffè americano, decaffeinato, biscotteria veneziana, succhi di frutta, minerali

☐ **COFFEE BREAK 'CLASSICO' € 8,00**

Espresso, cappuccino, tè, decaffeinato, caffè americano, succhi di frutta, croissant assortiti, ciambelline soffici al forno, biscotteria artigianale, selezione di torte del giorno, finger di frutta fresca di stagione

☐ **COFFEE BREAK 'LUSSO' € 9,50**

Espresso, cappuccino, tè, infusioni, caffè d'orzo, decaffeinato, caffè americano, succhi di frutta, croissant assortiti, plumcake, mini muffin, crostate di confettura fresca, finger di frutta fresca di stagione

☐ **WELCOME COFFEE € 4,50**

Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juices, friandises, mineral waters

☐ **COFFEE BREAK 'CLASSIC' € 8,00**

Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juice, croissants, donut, homemade biscuits, selection of cakes, finger fresh seasonal fruit

☐ **COFFEE BREAK 'DE LUXE' € 9,50**

Espresso, cappuccino, tea, barley coffee, decaffeinated coffee, american coffee, fruit juice, brioche, croissant, plumcake, mini muffins, fresh jam tarts, finger fresh seasonal fruit

BRUNCH

- Espresso, cappuccino, tè, cioccolata calda, caffè d'orzo, decaffeinato, succhi di frutta, soft drinks assortiti, vino bianco e rosso Doc, Prosecco di Valdobbiadene, acque minerali
Pane assortito, croissant e brioches, pain au chocolate, giruvetta, biscotteria, scelta di yogurt, carni fredde e affettati, scelta di formaggi, uova strappazzate, bacon e salsiccia alla griglia, penne al pomodoro e basilico, ravioli della casa, verdure dalla griglia
Macedonia di frutta, crostate, Pasticceria secca

Minimo 20 commensali - € 20,00 p.p.

- Espresso, cappuccino, tea, decaffeinated coffee, barley coffee, hot chocolate
Fresh fruit juices, soft drinks, white and red wines, Prosecco sparkling wine, mineral water, assorted rolls, croissant & brioches, jam
Marmalade, honey, butter, friandises, choice of yoghurts, assorted cold cuts, choice of cheese, scrambled eggs, bacon & sausage, short pasta with tomato & basil, home made ravioli, grilled vegetables
Fruit salad, cakes, petit fours

Minimun of 20 guests-€ 20,00 p.p.

COCKTAILS

- **CALICE DI BENVENUTO € 5,00**

Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi

- **APERITIVO ALL'ITALIANA € 12,00**

Prosecco di Valdobbiadene, aperitivo stagionale, Aperol, Bitter campari, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi, selezione di stuzzichini caldi

- **SHG COCKTAIL € 15,00**

Prosecco di Valdobbiadene, vini Doc regionali, aperitivo stagionale, Aperol, Bitter campari, minerali, succhi di frutta, snacks salati, olive, arachidi, selezione di stuzzichini caldi, tartine con pesci affumicati, piccoli sandwich, canapès freddi

- **WELCOME DRINK € 5,00**

Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives

- **APERITIF 'ITALIAN STYLE' € 12,00**

Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, Aperol, bitter campari, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives, selection of hot canapès

- **SHG COCKTAILS € 15,00**

Sparkling prosecco wine, seasonal aperitif, Aperol, bitter campari, mineral water, fruit juice, dry snacks, green olives, selection of hot & cold canapès, selection of smoked fish 'tartine', small sandwiches

Lunch Menu

Menu n.1 € 18,00

Millefoglie di melanzane con fior di latte
Piccola paillard di tacchino con macedonia di verdure del giorno
Tumbler cremoso
Acqua e Caffè

Menu n.2 € 20,00

Pennette Pomodorino fresco e basilico
Scaloppina di vitellina al vino bianco
Selezione di verdure grigliate
Macedonia di frutta fresca di stagione
Acqua e Caffè

Menu n.3 € 25,00

Risotto con Radicchio rosso e Asiago
Tagliata di manzo con balsamico
Selezione di verdure grigliate
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Acqua, un calice di vino della casa, Caffè

Menu n.1 € 18,00

Eggplan 'parmigiana style'
Turkey escalope with vegetables salad of the day
Tiramisù
Mineral water and Coffee

Menu n.2 € 20,00

Pennette with fresh tomatoes and basil
Veal escalope with with wine
Grilled vegetables
Salad of fresh seasonal fruit
Mineral water and Coffee

Menu n.3 € 25,00

Risotto with red chicory and Asiago cheese
Sliced filet of beef with balsamic vinegar
Grilled vegetables
Panna cotta with wild berry sauce
Mineral water, a glass of wine and Coffee

CENE DI GALA – GALA DINERS

TITO LIVIO € 33,00

Calice di Benvenuto

Crostino di polenta con mousse di formaggi, quiche lorraine alle verdure, rosellina di speck

Rigatoni al guanciaiale croccante con pomodorini e ricotta fumè

Medaglione di manzo in crosta di pasta sfoglia con patate al profumo di rosmarino

Tumbler cremoso all'amaretto

PETRARCA € 38,00

Calice di benvenuto

Fusilli al raguttino di fondale

Rosa di branzino al forno con rosmarino fiorito, patate Roswell e cimette ripassate

Pastierina napoletana con crema allo Chantilly

Selezione di Vini Doc, minerali e caffè inclusi

TITO LIVIO € 25,00

Welcome cocktail

Toasted polenta with cheese mousse, quiche lorraine with vegetables and speck

Rigatoni with bacon, tomatoes and ricotta

Beef in puff pastry with potatoes with rosemary

Tumbler creamy amaretto

PETRARCA € 38,00

Welcome cocktail

Fusilli with ragu of seabed

Sea bass baked with rosemary, potatoes and vegetables

Neapolitan pastierina with cream to Chantilly

Selection of regional wines , water and coffee included

CENE DI GALA – GALA DINERS

PALLADIO € 35,00

“Calice di Benvenuto”
Trofie ai frutti di mare
Spiedino di mazzancolle al pane profumato
Bavarese ai frutti di bosco
Caffè

PALLADIO € 35,00

‘Welcome Cocktail’
Trofie pasta with sea food
Grilled king prawns with toasted bread
Bavarese with berries
Coffee

MANTEGNA € 40,00

‘Calice di Benvenuto’
Tortelli ripieni di crostacei con bisque
Filetti di branzino alla mediterranea
Panna cotta al caramello
Caffè

MANTEGNA € 40,00

‘Welcome Cocktail’
Home made ravioli stuffed with sea food
Sea-bass filet ‘Mediterranea style’
A creamy sugary pudding
Coffee

Selezione di Vini Doc e minerali inclusi

Selection of regional wines and water included

PRANZI E CENE A BUFFET STANDING BUFFET

CORNARO € 23,00 p.p.

Insalata caprese - Sfogliatine miste
Selezione di tramezzini mignon
Verdure dalla griglia - insalate dall'orto
Carne salada trentina con rucola e grana
Ravioli della casa al burro e salvia
Tagliere di formaggi con marmellate
Insalata di frutta di stagione - Torta al limone
Caffè

ANTENORE € 25,00 p.p.

Tranci di pizza farcita - Sfogliatine miste
Selezione di tramezzini mignon
Selezione di panini mignon farciti
Crespelle con ricotta affumicata e carciofi
Straccetti di pollo al limone
Verdure grigliate - insalate dall'orto
Torta di mele - Insalata di frutta di stagione
Caffè

CORNARO € 23,00 p.p.

Mozzarella and tomato salad - Selection of ramekin
Small 'tramezzini'
Grilled vegetables and salads
Air dried beef with rucola and parmesan
Home made ravioli with butter & sage
Selection of italian cheeses
Fruit salad -Lemon tart
Coffee

ANTENORE € 25,00 p.p.

Typical small pizzas -Selection of ramekin
Small 'tramezzini'
Bit of small 'panini'
Pancakes with cottage cheese and artichokes
Sliced chicken breast with lemon sauce
Grilled vegetables and salads
Apple pie - Fresh fruit salad
Coffee