
ESPOSIZIONI

La Serra del Palazzo delle Esposizioni è il suggestivo spazio architettonico progettato dall'architetto Paolo Desideri. La struttura, interamente concepita in vetro, è una location elegante, dalle linee pulite ed essenziali, capace di trasformarsi assecondando la sua naturale inversione luminosa: di giorno la luce naturale si fonde alle trame marmoree e ai toni chiari dei materiali che preservano la leggerezza delle ampie sale; la sera il prisma composto dalle ampie vetrate si smaterializza creando una suggestiva "lanterna urbana" che disegna geometrie inedite; una cornice suggestiva, su più piani e con spazi completamente all'aperto, dove immergersi nella magia delle serate romane per eventi di grande spessore culturale. Da eventi aziendali a cene di gala, da meeting e convention aziendali; da sfilate di moda a conferenze stampa, da servizi fotografici a spot pubblicitari e produzioni cinematografiche, **la Serra del Palazzo delle Esposizioni** diventa la cornice ideale che acquista ancora più qualità grazie a rinnovati servizi.

WELCOME DRINK

A giro braccio

Prosecco di Valdobbiadene DOC

Cocktail Alcolici e Analcolici:

Aperol Spritz, Campari Spritz
Mimosa, Bellini

Spritz Analcolico, Mocktail all'Ananas

Schweppes Tonica e Schweppes al Limone
Succhi di Frutta: Arancia, Ananas e Pesca
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

I Finger Food

Tris di Polenta alla Romana in Piccole Porcellane: Cacio e Pepe, Gricia e all' Amatriciana
Gambero in Pasta Kataifi
Polpettine di Melanzane su Fonduta di Taleggio

LE VOILÀ BANQUETING BAR BANQUETING S.r.l.

Esposizioni: Scalinata Via Milano 9A - Roma 00184
Sede Legale: Largo Brancaccio 82 - 00184 - Roma
Tel. +39 06 4874377
info@levoilabanqueting.com - www.levoilabanqueting.com
P. Iva e C.F. 08911981002
Rea 1125938 - Cap.Sociale € 800.000,00 i.v



UNI EN ISO
9001:2015
CERTIFICATO N. 2184



UNI EN ISO
14001:2015
CERTIFICATO N. 2185



UNI EN ISO
45001:2018
CERTIFICATO N. 2305



UNI EN ISO
22000:2018
CERTIFICATO N. 2167

Le Tapas

Capasanta Scottata con Salsa di Ostriche e Foglia di Shiso
Bavarese al Basilico con Guanciaie Croccante
Hummus di Ceci e Paprika Affumicata con Verdure Croccanti

Le Verdure di Stagione in Pastella:

Carote, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Carciofi e Salvia

Carpineto Dogaiolo Toscano Bianco 2022

IL MENU DI TERRA

Servizio a tavola

L'Insalata Tiepida di Funghi Porcini, Radicchio e Pecorino di Fossa

Carpineto Farnito Chardonnay 2021

I Pici toscani al ragù di cinta senese con erbe e mele smith

Carpineto Farnito Cabernet Sauvignon 2018

Il Filetto di Maialino Cbt in Crosta di Olive Leccine e Fonduta al blu di Morozzo *Indivia Brasata e Cicoria*

Carpineto Chianti Classico Riserva DOCG 2018

La Bavarese al Pistacchio Gelé ai Lamponi e Cremoso Cioccolato Bianco

Il Caffè Espresso o Decaffeinato