

ESPOSIZIONI

Data Evento: 28 giugno 2024
Location: Palazzo delle Esposizioni
Tipologia di Evento: Evento Club Cristal
N.ro Partecipanti: 110 persone
Tipologia di Servizio: Cena Servita
Orario Arrivo Partecipanti: 20
Orario Fine Evento: 24

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.

Cronoprogramma:

- Ore 20 Arrivo degli Ospiti
- Ore 20.45 Welcome Cocktail - finger food
- Ore 21.30 Cena servita
- Ore 24 Fine Evento

WELCOME DRINK

A giro braccio

Prosecco di Valdobbiadene DOC
Vino Bianco e Vino Rosso *selezione Esposizioni*

Cocktail Alcolici e Analcolici:

Aperol Spritz, Campari Spritz
Mimosa, Bellini, Rossini

Spritz Analcolico, Mocktail all'Ananas

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

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

ESPOSIZIONI

Tartine di Vario Gusto e Colore e Fantasie di Canapè:

con Pancarrè ai Carboni Vegetali, al Pomodoro, ai Cereali, Classico, Spinaci
Salmone, Gamberi, Gorgonzola, Pesce Spada, Tonno

Finger Food

Polpettine di Spigola con Crema di Carote e Basilico
Tartufini di Caprino ripieni di Prugna e Semi di Sesamo

Tapas

Shabu Shabu di Seppia con Fondente di Patate Viola e Verdure Croccanti
Spuma di Zucchine con Briciole di Speck
Bicchierini di Panzanella e crema di Burrata di Andria

Verdure di Stagione in Pastella:

Carote, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Fiori di Zucca e Salvia

Rose' Valle d'Aosta DOP 2023

Il Placee'

Polpo grigliato su vellutata di patate all'arancia

Moscato di Chambave Valle d'Aosta DOP 2023

Calamarata di Gragnano con ragù di scorfano e gallinella di mare alle olive di Gaeta e pesto di capperi di Salina

Chardonnay Valle d' Aosta DOP 2023

Spigola alle Erbette e *Julienne di Patate Croccanti e Cicorietta Ripassate*

Petit Arvine Valle d'Aosta DOP 2023

Cremolato di Frutta Fresca di Stagione

Caffè Espresso o Decaffeinato