



### COFFEE BREAK

#### Coffee break Base

€ 10,00 pp

Consigliato come **welcome coffee** e **coffee break mattutino** fino alle 11:00  
o **coffee break pomeridiano** fino alle 17:00

Caffetteria espressa, succhi, the, latte (classico, soia e riso), acqua, cioccolatini, pasticceria da forno (pastierine, pasticciotti, muffin, tartellette), biscotteria secca, quadrotti di torta

A richiesta: Torta con logo aziendale

#### Coffee break Intermedio

€ 15,00 pp

Consigliato come **welcome coffee** e **coffee break mattutino** fino alle 11:00  
o **coffee break pomeridiano** fino alle 17:00

Caffetteria espressa, succhi, the, latte (classico, soia e riso), acqua, cioccolatini, muffin, quadrotti di torta biscotteria secca,

Finger di frutta tagliata, pasticceria fresca, desserts serviti in finger, crudite' di verdure

A richiesta: Torta con logo aziendale e Carta dei vini

#### Coffee break Deluxe

€ 25,00 pp

Consigliato come **coffee break** dopo le 11:00 o dopo le 17:00

Caffetteria espressa, succhi, the, latte (classico, soia e riso), acqua, prosecco, bibite cioccolatini, pasta di mandorle,

Finger di frutta tagliata, pasticceria fresca, desserts serviti in finger, crudite' di verdure

Pizza in teglia, parigina, tramezzini, cornetti salati, miniburger, rustici

A richiesta: Torta con logo aziendale e Carta dei vini

### BUFFET

#### Buffet Base

€ 25,00 pp

Max 45 PAX

★ PRODOTTI DA FORNO

Pizza romana vari gusti  
Focaccia aromatizzata

★ FRITTI

Arancini  
Crocche'  
Polpettine di melanzane  
Calzoncini

★ SALUMI E FORMAGGI

Crudo  
Bocconcini di mozzarella su  
pesto al basilico  
Grana a scaglie  
Caciocavallo

★ CONTORNI DI  
STAGIONE (4 tipi)

★ PRIMO FREDDO O  
CALDO

★ FINGER DELLO CHEF  
(4 tipi)

★ DESSERT A FINGER

#### Buffet Intermedio

€ 30,00 pp

Max 45 PAX

★ PRODOTTI DA FORNO

Bruschette con lardo  
e pepe rosa

Focacce aromatizzate  
(3 tipi)

Pizze (2 tipi)

★ FRITTI

Cuoppo alla Napoletana  
Cuoppo di alici e polpo fritto

★ SALUMI E FORMAGGI

Crudo  
Mortadella piastrata  
Ricottine vari gusti  
Rotolo con rucola, crudo  
e scaglie di nocciola  
Finger di tartare di vitello

★ CONTORNI DI  
STAGIONE (4 tipi)

★ 2 PRIMI

★ DESSERT A FINGER



**BUFFET**

*Buffet  
Deluxe*

€ 40,00 pp

Min 20 PAX  
Max 40 PAX

★ PRODOTTI DA FORNO

Focacce aromatizzate  
(3 tipi)

★ FRITTI

Montanarine con pomodoro  
giallo e bottarga

Cuoppo napoletano

Cuppo fritto di alici

★ SALUMI E FORMAGGI

Grissini con crudo

Tagliere salumi, formaggi,  
mieli e mostarde

★ BUNS

Minibuns con salmone  
e avocado

Minibuns con hamburger  
e fonduta di parmigiano

★ SPIEDINI

Spiedini seppie e  
gamberetti

Spiedini salsiccia,  
peperoni e pollo

★ FINGER

Finger di polipetti  
alla luciana

Finger di couscous di mare

Mousse seppie, piselli  
e pistilli di peperoncino

Finger con mousse  
di formaggio e salmone

Finger con mini  
tartare di vitello

Carpaccio di polpo

★ PRIMO FREDDO O  
CALDO

★ DESSERT A FINGER

**COMPONI IL MENU PER IL TUO EVENTO**

*Antipasti*

- Mozzarella di Bufala Campana con Gazpacho di Pomodoro Datterino, emulsione al Basilico, con Cipolla Alifana in Agrodolce e Basilico cristallizzato
- Carpaccio di Manzo marinato alle Erbe aromatiche con insalatina fresca di Carciofi, crema di Caciocavallo Podolico e chips di Riso soffiato allo Zafferano
- Polpo del Mediterraneo scottato, servito con salsa alla Luciana, Insalatina di Pomodoro Cuore Bue, Capperi di Salina ed Olive, con croccante di Pane cafone all'Origano

*Primi*

- Pacchero Tricolore: pasta di Gragnano del Premiato Pastificio Afeltra mantecata con sugo di Antico Pomodoro Napoletano, salsa al Basilico e cremoso di Bufala
- Ziti del Premiato Pastificio Afeltra, con Ragù alla Genovese, cremoso di Provola di Agerola e Lime
- Calamarata con Frutti di Mare

*Secondi*

- Filetto di Spigola scottato con Jambot di Ortaggi ripassati, con salsa di Carote in agrodolce
- Filetto di Suino aromatizzato e cotto a bassa temperatura bardato con Pancetta croccante, servito con suo fondo, purea di Sedano Rapa e Spinacino saltato
- Terrina di Parmigiana di Melanzane con salsa al Datterino Rosso e cremoso alla Provola Affumicata

*Dessert*

- Tiramisù
- Rubino Cheesecake con Frutti di Bosco
- Macedonia di Frutta di Stagione con Gelato alla Crema

ANTIPASTO - PRIMO -  
DESSERT - ACQUA - VINO

€ 30,00 pp

ANTIPASTO - SECONDO -  
DESSERT - ACQUA - VINO

€ 35,00 pp

PRIMO - SECONDO -  
DESSERT - ACQUA - VINO

€ 40,00 pp

ANTIPASTO - PRIMO -  
SECONDO - DESSERT -  
ACQUA - VINO

€ 45,00 pp

**Hotel Dei Cavalieri Caserta La Reggia\*\*\*\***

Email: caserta@hoteldeicavalieri.com Telefono: +39 0823 355520

deicavaliericaserta.com