

CATALOGO

Banchetti Meeting

VOCO[®]

— BY IHG —

Parma & Congressi

COFFEE break

CREATES menù

BUFFET

HAPPY hours

OPEN bar

COFFEE break

coffee break
Refresh

Caffetteria
Selezione di tè e infusi
Acqua detox
Succhi di frutta

con aggiunta di
BISCOTTERIA

coffee break
Smart

Caffetteria
Selezione di tè o infusi
Acque minerali
Acqua detox
Succhi di frutta
Biscotti
Dolci golosità

coffee break
Dolcesalato

Caffetteria
Selezione di tè o infusi
Acque minerali
Acqua detox
Succhi di frutta
Salatini, pizzette, croissant salati
Biscotti

in sala meeting coffee break

Permanente

-incluse 2 capsule per pax e 1 rimpiazzo-

coffee break **Refresh**
coffee break **Refresh + Biscotteria**
coffee break **Smart**
coffee break **Dolce Salato**

SUPPLEMENTI A RICHIESTA:

+ Frutta di stagione
+ Yogurt con semi,
granaglie e frutta

Coffee station

Servizio di noleggio macchina del caffè a capsule
Capsule disponibili su richiesta
Possibilità di aggiungere acque minerali da 0,75 l



CREATES MENU servito

proposta **M** : 2 portate + dolce

proposta **L** : 3 portate + dolce

Coperto, acqua e caffè incluso



selezione **Antipasti**

Quiche Lorraine alle verdure con crema di Parmigiano 🌱
Speck della Val d'Adige con insalatina novella e mousse di Pecorino
Carne salada con caponatina di verdure e olio EVO
Roast beef di manzo con rucola selvatica e petali di Parmigiano
Tortino di zucca e patate novelle con coulis di barbabietola 🌱

selezione **Secondi**

Galletto BBQ glassato agli aromi con patate dorate
Lombo di maialino alle mele con crema di patate allo zafferano
Piccatine alla Farnese con spinaci all'olio 📍
Emincé di tacchino con verdure di stagione
Hamburger vegetale con salsa San Marzano e patate al rosmarino 🌱

selezione **Primi**

Tortelli d'erbetta della tradizione 📍
Risotto alla barbabietola e lime 🌱
Lasagnette con zucca e Gorgonzola
Trofiette con crema di broccoli e guanciale
Tortelli di zucca burro e salvia 📍 🌱
Risotto al limone e rosmarino 🌱

selezione **Dolci**

Panna cotta al pistacchio
con coulis al fondente
Crostata di ricotta e cioccolato
Semifreddo alla nocciola
Sbrisolona con salsa Chantilly al marsala 📍
Tagliata di frutta di stagione
Sorbetto mela verde / pompelmo rosa

Supplementi a richiesta:
Torta con logo aziendale

pacchetto Vini
1 bottiglia ogni 4 pax
selezione della nostra cantina

La scelta del menu deve essere effettuata entro sette giorni prima dell'evento, in caso contrario sarà a discrezione dell'hotel.

Eventuali intolleranze e/o allergie devono essere segnalate con congruo anticipo.

La scelta del menu deve essere uguale per tutti i commensali.

FOOD break

Light lunch

PIATTO UNICO a cura dello chef

Freddo :

Pasta di semola alla Caprese
Bresaola con rucola e Parmigiano
Zucchine marinate

Caldo :

Pennette all'Amatriciana con Pecorino
Suprema di pollo ai ferri
Patate dorate

Vegetariano :

Pasta di semola alle verdure di stagione
Flan di zucca e amaretti
Caponata di verdure
Acqua e caffè

max 30 pax

Supplementi a richiesta:

dolce

Finger buffet in sala meeting

Bocconcini ripieni fantasia
Piadine farcite con verdure
e verdure grigliate
Riso pilaf saltato con verdure
Assortimento di torte salate e rustiche
Crostate da forno della casa
Acqua e caffè

max 25 pax

Standing

Focaccine farcite
Wrap con prosciutto cotto e formaggio
Riso Venere saltato con verdure croccanti 
Erbazzone emiliano  
Ciabattina farcita con roast beef e rucola
Assaggi di crostate da forno della casa
Acqua e caffè

min 25 pax
max 60 pax



pacchetto Vini
1 bottiglia ogni 4 pax
selezione della nostra cantina

La scelta del menu deve essere effettuata entro sette giorni prima dell'evento, in caso contrario sarà a discrezione dell'hotel.
Eventuali intolleranze e/o allergie devono essere segnalate con congruo anticipo.
La scelta del menu deve essere uguale per tutti i commensali

BUFFET

Tavoli riservati

Selezione di salumi e formaggi

Antipasti composti freddi

Salad bar

L'angolo del grano, selezione dei nostri panificati

2 primi piatti del giorno proposti dallo chef

2 secondi piatti del giorno proposti dallo chef

Frutta di stagione

La proposta del giorno della nostra pasticceria

Acqua e caffè

min 25 pax



pacchetto Vini
1 bottiglia ogni 4 pax
selezione della nostra cantina

HAPPYhours

happy Spritz & Snack

Aperol spritz, calice di vino, cocktail analcolico

Acque minerali

Dry snack

1 DRINK a pax

happy Spritz Gourmet

Aperol spritz, calice di vino, cocktail analcolico

Acque minerali

Dry snack

Pizzette e salatini

1 DRINK a pax

Aperidinner

- Acque minerali
- Selezione di vini
- Pinzimonio di verdure con le sue salse
- Tagliere di formaggi con miele
- Tortino di verdure in sfoglia
- Insalata di riso all'orientale
- Piadina con affettati e verdura
- Selezione di frittura

Inc

Acque minerali

Calice delle nostre bollicine

Cocktail analcolico

Dry snack

Pizzette

Tramezzini misti

Mini panini o tramezzini assortiti

Bocconcini di mozzarella fritti

1 DRINK a pax

love Emilia

Acque minerali

Vini selezionati del territorio

Cocktail analcolico

Parmigiano Reggiano

Wrap alle verdure

Grissini con Prosciutto Crudo di Parma DOP

Erbazzone Reggiano

Bocconcini di focaccia

Salame di Felino al tagliere

La scelta del menu deve essere effettuata entro sette giorni prima dell'evento, in caso contrario sarà a discrezione dell'hotel.
Eventuali intolleranze e/o allergie devono essere segnalate con congruo anticipo.

open bar
Classico

A consumo per ticket

Postazione Barman dedicata
con menu pre-concordato

Prè concordato numero di ticket
con ufficio eventi,
ogni ticket avrà il valore di una consumazione

La scelta del menu deve essere effettuata entro sette giorni prima dell'evento, in caso contrario sarà a discrezione dell'hotel.

Eventuali intolleranze e/o allergie devono essere segnalate con congruo anticipo.

OPENbar



open bar
A tempo

Postazione Barman dedicata
con menu pre-concordato

Prezzo per 1 ora

Prezzo per 2 ore

Prezzo per 3 ore

Supplementi a richiesta:

-open bar non prevede food-

Aggiunta dry snack

Aggiunta salato pizzette e salatini

CENE, BANCHETTI ed eventi



Richiedi una proposta personalizzata per
CENE, BANCHETTI ED EVENTI DI GALA.

I nostri chef vi stupiranno con menù ricercati ma nel
rispetto delle tipicità e della tradizione dove le
materie prime d'eccellenza verranno esaltate per soddisfare anche i
palati più esigenti.

E non solo...
....affidateci la vostra cena aziendale e non vi
deluderemo!!

Il nostro ufficio eventi vi affiancherà
nell'organizzazione dell'intera serata.

Allestimenti, intrattenimento musicale, performer, cabaret,
degustazione di prodotti tipici e vini, servizio cocktail con
barman professionisti e degustazioni a tema... sono solo alcuni
format che possiamo offrirvi per rendere speciale la vostra
serata.

Diamo sapore ai vostri eventi aziendali

effettuiamo servizi di catering su misura:
aperitivi e coffee break eleganti,
pratici e pensati per accogliere al meglio clienti e collaboratori.



meeting@hotelparmaecongressi.com
www.hotelparmaecongressi.com

LOUNGE bar



Lasciati conquistare
dal nostro nuovo
Lounge Bar :
un'esperienza di relax,
drink ricercati e
cocktail d'autore.

VOCO[®]

— BY IHG —

Parma & Congressi



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA