

TIBERIUS

POMPEI

SERVIZI F&B - CORPORATE

(specifiche tecniche online)

Il Tiberius F&B Venue, si avvale di più cucine e di più team, sia di cucina che di sala, permettendo la realizzazione di servizi di ristorazione a partire da un livello medio-alto fino al banqueting di lusso.

I seguenti menu sono riportati a titolo di esempio. Le singole richieste verranno elaborate ad hoc insieme allo chef. La pasticceria è prodotta in casa, nel laboratorio di haute pâtisserie, mentre la selezione del beverage proviene dalla cantina vini/champagne So Zen del Tiberius.

COFFEE BREAK: € 12

- Caffè americano o cappuccino
- Biscotti al miele, all'arancia
- Mini tartellette al limone
- Mini capresine al cioccolato e al limone
- Mini babà
- Acqua minerale, bibite analcoliche e succhi di frutta.

Integrazione salato e alcolici: € 12

- Pan canasta
- Panini napoletani
- Mini Baguette miste
- Vino bianco e rosso
- Prosecco

APERITIVO: € 30

- Pinzimonio su crema di rafano bianco
- Couscous in salsa al Garum pompeiano
- Indivia con burrata di Paestum
- Morbido di caprese (le tre consistenze morbide, basilico, pomodoro e mozzarella)
- Quiche napoletana con salame locale e la bianca dei monti lattari
- Tartare di melanzane e pomodorino confit
- Spuma di ricotta in salsa agrodolce
- Caponatina di mare con tarallo agerolese
- Gamberi in gaspacho di anguria
- Mini baguette alla curcuma, allo zafferano e alle noci
- Vini inclusi

TIBERIUS

POMPEI

LIGHT LUNCH A BUFFET: € 30

- Fritturine miste alla napoletana (crocchette di patate, arancini di riso e mozzarelle in carrozza)
- Spiedini di mozzarella e pomodorini
- Insalata di pasta vegetariana e insalata di riso al tonno
- Zuppa di pomodori
- Panini napoletani
- Danubi e pain surprise
- Parmigiana di melanzane, zucchine e patate
- Pasta al forno
- Spiedini di frutta fresca
- Sfogliatelle ricce e frolle, torta caprese, pastiera napoletana.
- Forfait bevande incluse 1/4 di vino e 1/2 acqua, caffè.

MENÙ DEL TERRITORIO: € 40

- Soufflé di mozzarella e la sua salsa, zucchine alla scapece, bruschetta con pomodorini del Vesuvio dop e basilico
- Mezzi paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo al ragù napoletano di manzo con la ricotta di bufala
- Trilogia di piccola pasticceria napoletana
- Babà, pastiera e torta caprese

MENÙ ITALIANO: € 45

- Rigatoni alla genovese di manzo con cipolle ramate di Montoro
- Vitello al forno di origine campana cotto a bassa temperatura al ristretto di Aglianico servito con patate novelle rosolate al timo
- Trilogia di piccola pasticceria napoletana

MENÙ MARE: € 50

- Carpaccio di spigola del mediterraneo marinata agli agrumi, yogurt al lime e frutti di bosco
- Riso mandorlato e fritto in guazzetto di frutti di mare
- Parfait al limone di Amalfi e salsa alla menta

MENU A BUFFET: € 40

- Panini napoletani
- Mini baguette con crudo di Parma e scamorza
- Mini baguette con salsiccia e broccoli friarielli
- Panini alle noci, al farro, alle olive
- Danubi e pan canasta
- Cous cous con verdure/ cous cous al nero con crostacei e frutti di mare
- Pasta e fagioli con le cozze
- Paccheri ripieni di ricotta e fritti
- Vitello al forno con patate novelle rosolate al timo
- Parmigiana di melanzane, di patate, di zucchine
- Verdure alla griglia con olio EVO e balsamico classico
- Fritturine miste di street food napoletano (crocchette di patate, arancini di riso, mozzarelline in carrozza, timbalotti di pasta)
- Tagliata di frutta fresca
- Pastiera, torta caprese, babà
- Forfait bevande incluse 1/4 di vino e 1/2 acqua, caffè.

TIBERIUS

POMPEI

BUFFET "OMAGGIO ALLA TRADIZIONE NAPOLETANA": € 70

Finger food e stuzzicherie napoletane

- Piccole caciotte, piccole ricotte, mozzarelline, provole affumicate, toma irpina, pecorino di carmasciano, pecora blu
- Salumi e formaggi al taglio di gran pregio
- Frittatine di maccheroni
- Parmigianine di melanzane
- Gattò di patate e fonduta di formaggi
- Mini baguette farcite con pomodoro candito, pesto di basilico, olive taggiasche
- Cuoppo fritto napoletano, arancini, crochè e frittatine
- Polpettine di tonno in crosta di nocciole e riduzione alla birra
- Miniburger con baccalà, scarole e papacella napoletana
- Mousse di zucchine e vongole
- Variazione di cous cous

Primo piatto

- Munnezzaglia di Gragnano con pesce di scoglio molluschi e crostacei
- Secondi piatti
- Alici ripiene e salsa cremosa allo zafferano
- Marbrè di polpo e salsa balsamica
- Zuppetta di seppie e fagioli
- Calamaro ripieno e crema di peperone rosso

Micropasticceria

- TiramiSUD al bicchiere
- Capresi
- Delizie al limone
- Babà
- Sfogliatelle
- Abbinamento vini (Lacrima Christy del Vesuvio D.O.C.)

PREZZI PER PERSONA, IVA INCLUSA, VALIDI PER GRUPPI.