



# BANQUETING

## Folder

*"If a meeting does not include f&b, it can be an email"*

## Early Stop

Espresso, ginseng, orzo, latte  
Infusi e tisane  
Succhi di frutta e acque minerali  
Al mattino con  
Piccoli croissant assortiti  
Biscotteria artigianale di "Giotto"  
Al pomeriggio con  
Plum cake della casa  
Biscotteria artigianale di "Giotto"  
**€ 8,00 + Iva 10%**

## Mid-Afternoon

Espresso, ginseng, orzo, latte  
Infusi e tisane  
Succhi di frutta e acque minerali  
Biscotteria artigianale di "Giotto"  
Mini tramezzino multicolore  
Bocconcini di pizza al tagliere  
**€ 10,00 + Iva 10%**

## Energy

Espresso, ginseng, orzo, latte  
Infusi e tisane  
Succhi di frutta e acque minerali  
Biscotteria artigianale di "Giotto"  
Cioccolato fondente a scaglie  
Bocconcini di crostate artigianali  
Mini croissant salati farciti con salumi  
Yogurt magro e alla frutta  
Muesli e cereali  
**€ 12,00 + Iva 10%**

## Healthy Vegan

Espresso, ginseng, orzo  
Infusi e tisane e latte di soia  
Succhi di frutta e acque minerali  
Bocconcini di frutta fresca  
Crostata di more vegana  
Yogurt di soia alla pesca  
Muesli alla frutta  
Selezione di frutta secca  
Croissant vegani  
**€ 12,00 + Iva 10%**



# COFFEE Time

Il nostro Coffee Time è in formula standing,  
con buffet dedicato.  
Servizio a partire da 10 ospiti

## Gran Guardia

Spritz Padovano, Vino Blanc de Blanc  
Nettare di frutta e agrumi in caraffa  
Bocconcini di tramezzino multicolore  
Grana padano alla goccia  
Rustici salati di pasticceria  
Tortillas e salsa BBQ  
Olive all'ascolana, Arachidi salate  
Chips di patate

€ 16,00 + Iva 10%

## Scrovegni

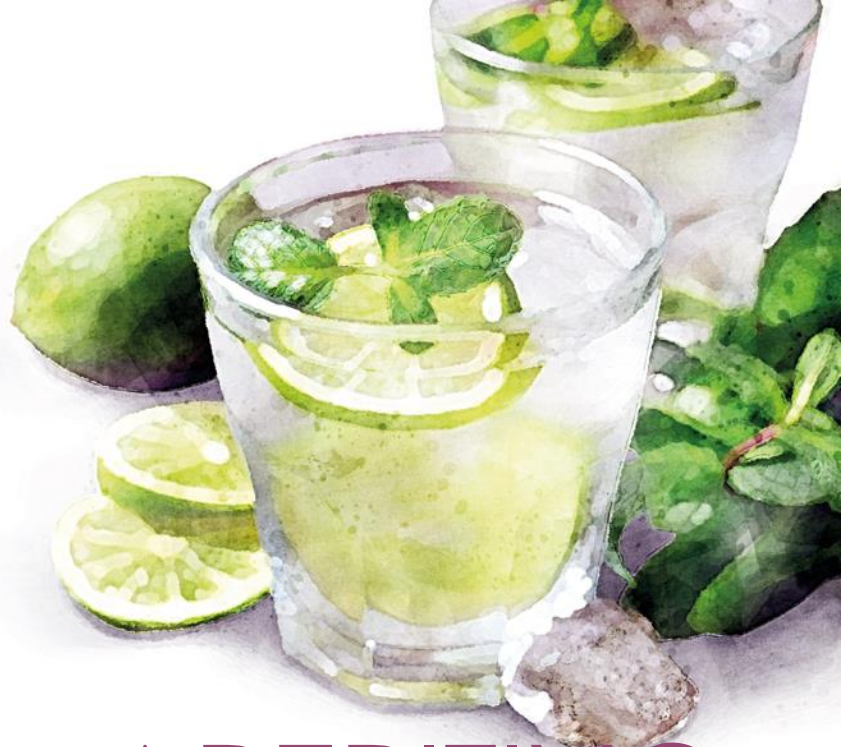
Spritz Padovano, Vino Blanc de blanc.  
Nettare di frutta e agrumi in caraffa  
Bruschetta, robiola erba cipollina, bottarga  
Verrina di cous cous con broccoli al curry  
Trancetti di pizza alla napoletana  
Rustici in sfoglia dello chef  
Fiori di zucca con mozzarella ed alici  
Olive all'ascolana  
Piccola pasticceria assortita

€ 20,00 + Iva 10%

## Jappelli

Prosecco brut millesimato  
Nettare di frutta e agrumi in caraffa  
Mini Panzerotti mozzarella e pomodoro  
Tagliere di asiago DOP  
Vol au vent con baccalà mantecato  
e pepe nero  
Piadina rollè con formaggio fresco con sesamo  
al wasabi e misticanza  
Finger di patate alla tartara con gambero  
al vapore e lime  
Strudel di verdure dello chef  
Polpettina di carne e soia con salsa agrodolce  
leggermente piccante  
Arancini di riso  
Piccola pasticceria assortita

€ 24,00 + Iva 10%



# APERITIVO

Il nostro Aperitivo è in formula Standing,  
con buffet dedicato ai nostri ospiti.

Le formule comprendono  
2 consumazioni per persona ed acqua.

E' possibile rinforzare l'aperitivo  
con un primo a scelta tra:

Trofie al pesto di noci  
e pecorino romano DOP

Risotto con funghi  
e pancetta affumicata

€ 7.00 a persona

Servizio a partire da 15 ospiti



## Sole

Gelosia alla valdostana  
Insalata di soncino con mele,  
feta e dressing alla senape  
Caciottina veneta alle spezie  
Tagliere rustico di pizza  
Garganelli con crema di zucca porri  
e ricotta affumicata  
Bocconcini di tacchino ai porcini  
Tranci di torte artigianali

€ 28,00 + Iva 10%

## Marte

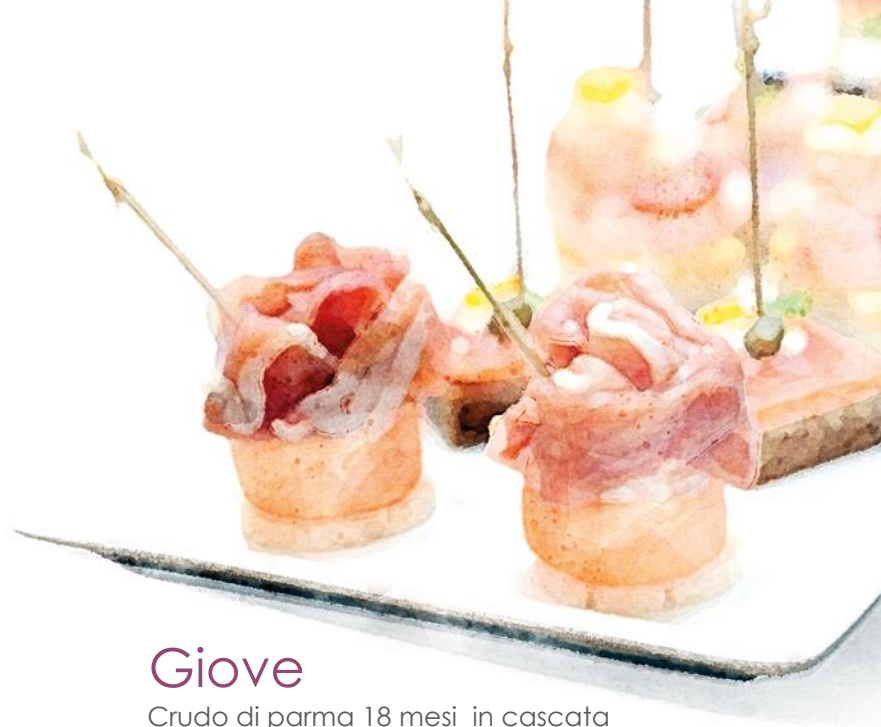
Quiche lorraine  
Pepite di spinaci con fonduta  
Formaggio Asiago DOP, composta di pere  
Farrotto al radicchio e salsiccia  
Ravioli di magro burro, salvia e sesamo nero  
Tagliata di pollo agli agrumi  
Caponatina di verdure  
I dolci di Giotto

€ 32,00 + Iva 10%

## Venere

Vol au vent con salmone fumé e mayo al lime  
Apotheosi di salumi veneti  
Insalata riccia con flake di pecorino e noci  
Poke salad con riso basmati e pollo alla soia  
Bigne' di patate al grana padano DOP  
Trofie al tastasale e cime di rapa  
Guancetta di manzo  
con bagnetto verde piemontese  
Cavolfiori in saor  
Cascata di frutta fresca  
I dolci di Giotto

€ 35,00 + Iva 10%



## Giove

Crudo di parma 18 mesi in cascata  
Cavolo capuccio con bacon e crumble di feta  
Strudel di ricotta e verdura di stagione  
Stravecchio in forma  
Pepite agli spinaci con fonduta di caprino  
Risotto con mazzancolle e broccoli  
Trofie al tastasale e cime di rapa  
Salmone al vapore con dressing alla soia  
e sesamo  
Scamone di manzo con riduzione al Valpolicella  
Bastoncini di verdure alla mediterranea  
e patate saporite  
I dolci di Giotto e frutta fresca

€ 42,00 + Iva 10%

# LUNCH a buffet

Il nostro Light Lunch a Buffet  
è con posti a sedere e con buffet  
dedicato ai nostri ospiti.

Le formule comprendono  
Vino, acqua e caffè.  
Servizio a partire da 20 ospiti

## Chef' Salad

Julienne di radicchio  
Misticanza e pomodoro ramato  
Olive e capperi  
Frutta secca  
Tonno all'olio d'oliva  
Mozzarella vaccina  
Dolce del giorno  
Acqua minerale e caffè

€ 18,00 + Iva 10%

## Pausa Poke

Riso basmati, fagioli e broccoli  
Julienne di radicchio  
Cavolo cappuccio e finocchi  
Mela e Kiwi  
Straccetti di pollo padellati  
Sbrisolona e caffè  
Acqua minerale

€ 20,00 + Iva 10%

## Quich lunch

Primo e secondo  
con contorno serviti in portata unica  
La composizione del piatto  
sarà decisa dallo chef al mattino  
in base alla disponibilità dei prodotti freschi  
Dolce del giorno  
Acqua minerale e caffè

€ 22,00 + Iva 10%



# Fast LUNCH

Il nostro Fast Lunch è servito  
in due portate con tavolo dedicato

Le formule comprendono  
acqua e caffè.

Servizio per un minimo di 8 ospiti  
fino ad un massimo di 40 ospiti



## Ponte Antico

Trofie alla crema di broccoli e scaglie di pecorino

Suprema di pollo agli agrumi

Carote e pastinaca in tegame al rosmarino

Mousse del giorno

€ 28,00 + Iva 10%

## Ca' Bonfadini (vegetariano)

Crespellina di ricotta e spinaci

Burger di ceci al rosmarino  
con fonduta di caprino

Broccoli saltati allo scalogno

Lampur Vegano (Cremoso di anacardi e lampone  
su base di fichi secchie mandorle)

€ 29,00 + Iva 10%

## Valmarana

Prosciutto di Parma 18 mesi  
con mozzarella di bufala

Straccetti di manzo ai porcini

Sformato di patate alla salvia

Tiramisù della casa

€ 32,00 + Iva 10%

## Domus Dotti

Sformato di semolino con guazzetto di capesante al timo

Risotto con mazzancolle e broccoli

Filetto di orata gratinato alle nocciole

Caponatina di verdure

Nuvola (Mousse di ricotta con pistacchio e mandarino)

€ 38,00 + Iva 10%

# LUNCH Servito

Il nostro Servito 3 portate si adatta al pranzo  
ma anche alle cene più informali.

Le formule comprendono acqua e caffè.

Supplemento vino a partire  
da 3 € per persona.

Servizio a partire dai 10 ospiti

## Crowne Plaza – Padova

- 📍 Via Po, 197  
35135 - Padova (PD)
- ☎ Tel: +39 049 8656511
- ✉ Fax: +39 049 8656555
- 🌐 [info@crowneplazapadova.com](mailto:info@crowneplazapadova.com)
- 🌐 [www.crowneplazapadova.com](http://www.crowneplazapadova.com)

### Angela Aggujaro

Resident Manager

- ✉ [angela.aggujaro@crowneplazapadova.com](mailto:angela.aggujaro@crowneplazapadova.com)

### Laura Munari

Congress Manager

- ✉ [meeting@crowneplazapadova.com](mailto:meeting@crowneplazapadova.com)