

Servizi **Banqueting**

Benvenuti nel banqueting folder dell'Holiday Inn Turin - Corso Francia!

Qui troverete una selezione di menù creati con cura, per rendere i vostri eventi speciali.

Ogni proposta è solo un punto di partenza: saremo felici di personalizzare i piatti per adattarli alle vostre esigenze.

La nostra cucina segue le stagioni per garantire sempre freschezza e qualità, offrendo un'esperienza gastronomica su misura.

Per garantire un servizio impeccabile, vi invitiamo a informarci in anticipo di eventuali intolleranze o allergie alimentari.

Grazie,
Ufficio Meeting



Coffee Break

- Formula in piedi con buffet dedicato
- A partire da 15 ospiti, sotto tale numero proponiamo servizio a consumo al bar
- Durata di 30 minuti



Classico

€ 5,00

- Latte caldo
- Caffè
- Selezione di tè e tisane
- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Acqua aromatizzata

€ 8,00

- Latte caldo
- Caffè
- Selezione di tè e tisane
- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Acqua aromatizzata
- Selezione di croissants al mattino
- Selezione di biscotteria secca al pomeriggio o salatini

Assortito

Con base Coffee Break Classico a € 8,00

Aggiungi 2 tipologie a scelta € 11,00

Aggiungi 3 tipologie a scelta € 12,00

- Crostata con confettura di frutta
- Mini muffin assortiti
- Crostata vegana multicereali al sambuco e lampone
- Girelle con crema e uvetta
- Torta alle carote
- Mini krapfen con crema
- Mini donuts assortiti
- Plumcake integrale
- Bocconcini di focaccia
- Mini Navette assortite
- Yogurt alla frutta





Coffee Station

Proposta in sala

Mezza giornata € 8,00

Tutta la giornata € 14,00

- Latte caldo
- Caffè Americano
- Selezione di tè e tisane
- Succhi assortiti
- Acqua naturale e gassata
- Selezione di croissants al mattino
- Selezione di pasticceria secca e mini muffin al pomeriggio

A richiesta, per il servizio Coffee Station, aggiunta di macchinetta per caffè espresso a cialde in sala.

Costo della cialda € 1,00 cad.



Aperitivo

- Formula in piedi con buffet dedicato
- A partire da 20 ospiti
- Durata massima di 1 ora
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi

Aperitivo in piedi

- Acqua Naturale e Frizzante
- Succhi di frutta assortiti
- Flute di prosecco
- Aperitivo analcolico
- Pizzette al pomodoro
- Dry snacks e olive verdi
- Spritz con Aperol o Campari
- Mini tramezzini assortiti
- Focaccia dello Chef
- Calzoncello
- Mini baguette farcite con salumi e formaggi
- Fiore di zucca ripieno
- Noci di Grana Padano e miele
- Insalata Caprese

BASIC € 15,00

CLASSIC € 20,00

DELUXE € 25,00





Primi piatti per arricchire il vostro Aperitivo

€ 5,00 per persona, per piatto

- Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pomodorini e olive taggiasche
- Mezze maniche con verdure miste, grana e basilico
- Trofie al pesto genovese
- Lasagna alla Bolognese
- Paccheri di pasta fresca con polipo e pomodorini
- Risotto carnaroli con verdure di stagione



Buffet

- Sia in piedi che con posti a tavola
- A partire da 25 ospiti
- Durata da 45 a 60 minuti
- Acqua e caffè inclusi
- Supplemento vino della casa € 3,00
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi



Menù Verde € 30,00 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pinsa e focaccia dello Chef
- 2 antipasti fra le opzioni proposte
- 1 primo piatto fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Menù Bianco € 35,00 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pinsa e focaccia dello Chef
- 3 antipasti fra le opzioni proposte
- 1 primo piatto fra le opzioni proposte
- 1 secondo piatto fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Menù Rosso € 40,00 per persona

- Angolo Green, crea con noi la tua insalata
- Pinsa e focaccia dello Chef
- 4 antipasti fra le opzioni proposte
- 2 primi piatti fra le opzioni proposte
- 1 secondo piatto fra le opzioni proposte
- Macedonia di frutta e Dessert a cura dello Chef

Antipasti da scegliere

- Bocconcini di mozzarella di Bufala
- Selezione di salumi con sott'aceti e sott'olio
- Selezione di formaggi con mostarde e miele
- Vitello tonnato con fiori di capperi
- Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e provola
- Quadrotti di frittatina all'ortolana
- Insalata di polipo con patate, pomodori e olive taggiasche
- Affumicati misti di pesce con agrumi alla menta





Primi da scegliere

- Ravioli ricotta e spinaci con pomodorini e olive taggiasche
- Paccheri ai due pomodori e stracciatella di Bufala
- Lasagnette gratinate all'emiliana
- Orecchiette con salsa di broccoli e crema di pecorino
- Maccheroni con pomodorini, melanzane spada e menta
- Risotto con crema di zucca e taleggio

Secondi da scegliere

- Fuselli di pollo con patate al forno
- Roast Beef di manzo con rucola, pomodorini e grana
- Filetto di maiale al pepe verde con funghi
- Pesce spada alla mediterranea con pomodori, olive e capperi
- Salmone scottato con broccoli al limone





Dessert

- Dolce aggiuntivo a cura dello Chef **€ 3,00** per persona
- Buffet di dolci **€ 6,00** per persona



Piatto unico

- Servito con posti a sedere
- Durata da 45 a 60 minuti
- Da 15 a 35 persone
- Acqua e caffè inclusi
- Supplemento vino della casa **€ 3,00**
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi



A

- Gnocchi di patate pomodoro e basilico
- Tortino di verdure su crema di grana
- Macedonia di frutta fresca

€ 20,00 per persona

B

- Pinsa Romana con mozzarella, prosciutto crudo e rucola
- Insalata Mista
- Ananas al naturale

€ 20,00 per persona

C

- Cheeseburger
- Patatine fritte e insalata
- Torta caprese

€ 20,00 per persona

D

- Risotto allo zafferano e crema di pecorino
- Maccheroni con verdure di stagione e scaglie di grana
- Panna cotta al caramello

€ 20,00 per persona

E

- Trofie al pesto con patate e fagiolini
- Toma piemontese grigliata con giardiniera di verdure
- Macedonia di frutta con gelato alla vaniglia

€ 23,00 per persona

G

- Gnocchi di patate al pomodoro fresco e Basilico
- Flan di melanzane ripieno di patate su coulis di pomodorini
- Profiterol al cioccolato

€ 23,00 per persona

F

- Fusilli con crema di zucchine alla menta
- Scaloppa di maiale con patate arrosto
- Tiramisù dello Chef

€ 23,00 per persona

H

- Pennette al pomodoro fresco e basilico
- Saltimbocca alla romana crudo, salvia e fagiolini
- Crostata alla crema catalana

€ 23,00 per persona





I

- Insalata di pomodorini con feta, olive nere e cipolla rossa
- Totani impanati con salsa tartara e insalatina
- Tiramisù al caffè

€ 23,00 per persona

L

- Ravioli di magro con pomodorini e olive taggiasche
- Tagliata di pollo con rucola e pomodorini
- Profiterol al pistacchio

€ 23,00 per persona

M

- Paccheri con melanzane e pomodorini
- Tagliata di pollo con rucola e grana
- Cheesecake ai frutti di bosco

€ 23,00 per persona

N

- Risotto mantecato ai funghi misti di bosco
- Rollatina di pollo disossato, avvolta dal bacon con patate al forno
- Sacher

€ 23,00 per persona

O

- Tagliatelle di totano impanate con salsa tartara
- Salmone scottato con insalata di pomodorini
- Dolce dello Chef

€ 25,00 per persona

Q

- Paccheri di pasta fresca con pesce spada e funghi misti
- Filetto di Orata con brunoise di verdure e riduzione di limone
- Cheesecake ai frutti di bosco

€ 25,00 per persona

P

- Orecchiette con crema di broccoli e taralli pugliesi
- Tagliata di Manzo con insalata di campo
- Torta con vaniglia e lamponi

€ 25,00 per persona

R

- Pennette integrali con zucchini alla menta e crema di grana
- Salmone scottato con salsa al limone e spinaci al burro
- Mousse al cioccolato

€ 25,00 per persona





S

- Tagliatelle di seppie alla griglia con rucola e mandorle lamellate
- Tagliata di tonno con salsa di soia e scarola ripassata
- Torta ricotta e pere

€ 25,00 per persona

T

- Paccheri ai 2 pomodorini con stracciatella di Bufala
- Maialino con salsa al pepe verde e crema di patate
- Cheesecake al limoncello

€ 25,00 per persona



Componi il tuo Menù

- 3 portate € 30,00, 4 portate € 40,00
- Servito con posti a sedere
- Minimo 15 persone
- Acqua e caffè inclusi
- Supplemento vino della casa € 3,00
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi

Antipasti

- Prosciutto crudo con ricotta di pecora
- Formaggi misti con miele e mostarda
- Salumi misti con focaccia e sott'olio
- Burrata su crema di peperoni e brunuaise di verdure
- Involtino di pesce spada con melanzane e coulis di pomodoro
- Salmone affumicato con caprino e pomodoro confit





Primi Piatti

- Paccheri crema di zucca, gorgonzola e nocciole tostate
- Fusilli allo scarpariello, con pomodorini, grana, pecorino, peperoncino e basilico
- Risotto carnaroli con verdure di stagione
- Risotto allo zafferano con salsiccia e il suo fondo
- Gnocchi con pesce spada, asparagi e limone
- Ravioli di magro con pomodorini
- Mezze maniche alla amatriciana con guanciale croccante

Secondi Piatti

- Scaloppine di maiale al pepe verde con salsa demi-glace e verdure di stagione
- Fettina di vitello con prosciutto crudo, salvia e patate
- Tagliata di Manzo con insalata mista
- Rollatina di pollo, disossato, avvolta dal bacon con patate al forno
- Salmone scottato con insalatina di asparagi e salsa olandese
- Filetto di orata con mandorle lamellate, spinaci e salsa al limone





Dessert

- Tiramisù morbido bagnato al caffè con crema al mascarpone
- Cheesecake ai frutti di bosco con biscotto, crema di formaggio glassato con confettura ai frutti di bosco
- Cheesecake al caramello salato con biscotto, crema di formaggio e mou al caramello salato
- Tortino con cuore morbido al cioccolato fondente
- Semifreddo al pistacchio e cioccolato
- Selezione di frutta di stagione



Menù del Territorio

- Servito con posti a sedere
- Minimo 15 persone
- Supplemento vino della casa **€ 3,00**
- Prezzi per persona, servizio e iva 10% inclusi



Piatto unico

- Tomino Piemontese grigliato
- Agnolotti di magro al burro di alpeggio e nocciole
- Bonet della tradizione
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè

€ 24,00 per persona

3 Portate

- Risotto con zucca e amaretti
- Vitello tonnato della tradizione
- Torta di nocciole
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè

€ 30,00 per persona





4 Portate

- Tris di antipasti piemontesi
- Agnolotti di magro al burro di alpeggio e nocciole
- Brasato al Barolo
- Bonet della tradizione
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè
- Vino regionale

€ 40,00 per persona

Servizi **Banqueting**

Che si tratti di un meeting aziendale, di una festa privata o di un ricevimento, il nostro obiettivo è superare le aspettative dei nostri ospiti, offrendo piatti che esaltano il gusto, un'atmosfera accogliente ed un servizio impeccabile.

Con noi, il vostro evento sarà indimenticabile!

Contattaci per maggiori dettagli.

Holiday Inn Turin - Corso Francia

Corso Francia, Piazza Massaua, 21, 10142 Torino (TO)

T. +39 011 740187

W. www.holidayinn.com/turin

E. meeting@hiturin.it
