



Cene Private, con e senza personale

PERCORSI CATERING-HOME

Il Catering ufficiale del Ristorante THE CLUB PARCO DI ROMA,
zona Roma Nord, Via dei due ponti 110 RM +39 3895330817

CATALOGO 2024/25



Cene Private, con e senza personale

Percorsi Catering-Home nasce dall'esigenza di accontentare tutte quelle persone che non hanno tempo di cucinare per i loro ospiti, servendo piatti che a casa sarebbero impossibili da fare..

“Chef Enrico Betti”

PERCORSI CATERING-HOME



Cene Private, senza personale

1° Ritira qui al Ristorante

2° Scarta

3° Servi ai tuoi ospiti

Insieme all'ordine ti verranno consegnate le istruzioni e i consigli dello Chef per servire al meglio tutte le portate!

**PERCORSI
CATERING-HOME**



SOLUZIONE 1

APERICENA
8 ANTIPASTI
1 DOLCE
VINO B/R 1 BOTT. OGNI 4
PERSONE
25€ P.P.

SOLUZIONE 2

CENA
8 ANTIPASTI
2 PRIMI DA FORNO
1 DOLCE
VINO B/R 1 BOTT. OGNI 4
PERSONE
32€ P.P.

SERVIZIO SENZA PERSONALE

**PERCORSI
CATERING-HOME**



MENÙ APERICENA

8 ANTIPASTI 1 DOLCE & ABB. VINI

FRITTINI VEGETALI E SUPPLÌ
POLPETTE AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO
RICOTTA MANTEGATA AL BASILICO E CRUMBLE DI TARALLO
BUFALE DI AMASENO
PARMIGIANA DI MELANZANE
VITEL TONNÈ E LA SUA SALSA
FOCACCIA CON LA MORTADELLA
PLATÒ DI SALMONE AFFUMICATO
FOCACCIA NOSTRANA

TIRAMISÙ

BEVERAGE

UNA BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO OGNI 4 PERSONE

25€ PER PERSONA

SERVIZIO SENZA PERSONALE

**PERCORSI
CATERING-HOME**



MENÙ CENA

8 ANTIPASTI 2 PRIMI 1 DOLCE & ABB.VINI

FRITTINI VEGETALI E SUPPLÌ
POLPETTE AL POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO
RICOTTA MANTEGATA AL BASILICO E CRUMBLE DI TARALLO
BUFALE DI AMASENO
PARMIGIANA DI MELANZANE
VITEL TONNÈ E LA SUA SALSA
FOCACCIA CON LA MORTADELLA
PLATÒ DI SALMONE AFFUMICATO
FOCACCIA NOSTRANA

GNOCCETTO ALLA SORRENTINA CON STRACCIATELLA E PISTACCHIO
LASAGNA DELLA TRADIZIONE

DOLCE
TIRAMISÙ

BEVERAGE
UNA BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO OGNI 4 PERSONE

32€ PER PERSONA

SERVIZIO SENZA PERSONALE

**PERCORSI
CATERING-HOME**



ALTERNATIVE SENZA CHEF

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON MARMELLATE
PRIMO SALE CON MIELE E NOCCIOLE
PORCHETTA DI ARICCIA
ROAST BEEF CON DEMI GLACE
INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA (+3€ PER PERSONA)
GAMBERI IN TEMPURA (+2€ PER PERSONA)
FRITTURA DI CALAMARI (+3€ PER PERSONA)

PRIMI DA FORNO

LASAGNA AL RAGU BIANCO E PARMIGIANO
CRESPILLE CON RICOTTA, SPINACI E BESCIAMELLA AL PARMIGIANA
LASAGNA ALLA BOSCAIOLA (SALSICCIA E PISELLI)
CANNELLONI DELLA TRADIZIONE

PRIMI DI STAGIONE

GNOCCHETTO CON BATTUTO DI MANZO E PORCINI (+3€ P.P.)
CANNELLONI RAGÙ BIANCO CON BESCIAMELLA AL TARTUFO
(+3€ P.P.)
LASAGNA BIANCA AI FRUTTI DI MARE (+3€ P.P.)
GNOCCHETTO ALLA SORRENTINA DI POLPO (+3€ P.P.)

SERVIZIO SENZA PERSONALE

PERCORSI CATERING-HOME



Lista Vini Extra

Bollicine:

Albaluna Spumante 20€

Franciacorta Brut 35€

Chamapagne Billiecart-Salmon Brut Reservè 120€

Vini Bianchi:

Chardonnay 20€

Pinot Grigio 22€

Ribolla Gialla 22€

Vermentino 20€

Vini Rossi:

Valpolicella Ripasso 35€

Merlot 22€



PERCORSI
CATERING-HOME



Cene Private, con Show Cooking

Aggiungi 2 Chef al pacchetto Cena

350€

e scegli cosa farti preparare..

Tutte le attrezzature per il corretto svolgimento dell'evento
li portiamo noi! E lasciamo la tua cucina pulita!

**PERCORSI
CATERING-HOME**



Show Cooking

Gnocchetto con pomodoro, stracciatella e pistacchio

Fettuccina cacio pepe e carciofi alla brace

Cavatello con asparagi e guanciale

Raviolo di Gricia e guanciale croccante

Scialatiello con battuto di manzo, pecorino e arancia
candita

Raviolo agli scampi e la sua bisque con croccante al
timo (+3€ per persona)

Scialatiello con vongole, battuto di cernia e limone
(+3€ per persona)

Risotto ai porcini e tartufo (+5€ per persona)

Risotto con essenza di gamberi rossi e battuto di
crudo (+6€ per persona)



Cene Private, con Show Cooking

PERCORSI
CATERING-HOME



@FotoBellocchio



Cene Private, con Show Cooking
& servizio Camerieri/Barman

Aggiungi Personale:
per ogni Cameriere 100€
per ogni Barman 120€

**PERCORSI
CATERING-HOME**



Attrezzatura

Aggiungi Materiale:

Piatti, bicchieri, posate, alzatine buffet ecc..

da quotare a seconda del numero dei tuoi ospiti

PERCORSI CATERING-HOME



Open Bar

Selezione di Cocktail

Spritz

Mojito

Negroni

Gin Tonic/Lemon

Rum & Cola

Selezione di Rum & Whiskey

Servizio di Caffè Amari & Grappe

da quotare a seconda del numero dei tuoi ospiti



Cene Private, con Show Cooking

PERCORSI
CATERING-HOME



Cene Private, con e senza personale

PERCORSI CATERING-HOME

Il Catering ufficiale del Ristorante THE CLUB PARCO DI ROMA
DEG SRLS, P.IVA 17224561005 - Via dei Due Ponti,110 - 00189 - RM
+39 3895330817 info@theclubparcodiroma.it -
IBAN IT 90C0306903248100000009275