



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

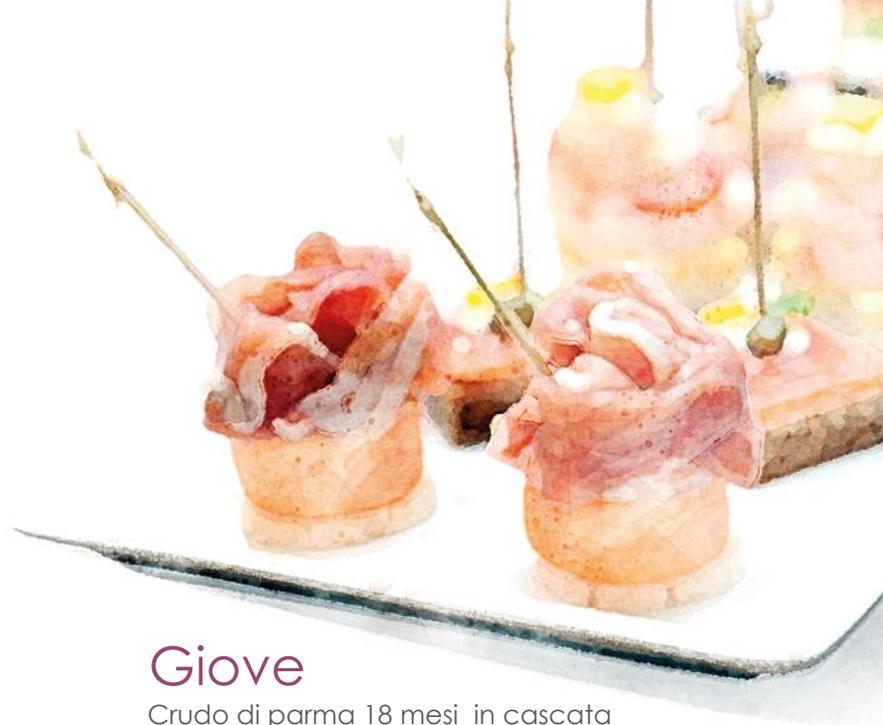
Quiche lorraine
Pepite di spinaci con fonduta
Formaggio Asiago DOP, composta di pere
Farrotto al radicchio e salsiccia
Ravioli di magro burro, salvia e sesamo nero
Tagliata di pollo agli agrumi
Caponatina di verdure
I dolci di Giotto

€ 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
- 🌐 www.crowneplazapadova.com

Angela Aggujaro

Resident Manager

- ✉ angela.aggujaro@crowneplazapadova.com

Laura Munari

Congress Manager

- ✉ meeting@crowneplazapadova.com