



CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
PADOVA

**FESTEGGIA
ALLA
GRANDE.**



Christmas

CORPORATE PARTY CHE LASCIANO IL SEGNO.



Capienza fino a 450 ospiti per meeting ed eventi che includono servizi ristorativi



Ampi spazi modulari dotati di **potenti impianti audio-video**



Parcheggio esterno e garage coperto per un totale di **350 posti auto gratuiti**.



Ristorante e bar interni con **proposte di menù natalizi** dedicate agli eventi aziendali.



Il nostro **Team Eventi** dedicato a disposizione per aiutarvi ad organizzare un evento memorabile!



LE NOSTRE PROPOSTE

Per l'aperitivo

APERITIVO € 20.00 + IVA 10% P.P.

Spritz, Prosecco e long drink analcolico

Selezione di Finger Food:

Radicchio fritto

Mozzarella in carrozza

Salatini in sfoglia

Cous Cous lenticchie con polpettina

Ruota di Grana alla goccia

Cubetto di mortadella



LE NOSTRE PROPOSTE

Per la cena

MENÙ CARNE

€ 75.00 + IVA 10% P.P

Antipasto

Coniglio porchettato con pesto all'aglio orsino e spuma di senape

Primi Piatti

Crostolo di lasagna, con tardivo di Treviso e crema di mortadella

Riso carnaroli all'acqua di Parmigiano, fragole e riduzione di aceto balsamico

Secondo Piatto

Coscia di faraona all'anice stellato con cicorino selvatico, crema di patate e polenta di Storo

Dessert

Panettone artigianale con abbinamento di creme

Brindisi con flûte di spumante

Vini DOC Colli Euganei selezione del
Ristorante AQuattro

MENÙ PESCE

€ 90.00 + IVA 10% P.P

Antipasto

Mille foglie polipo, sedano rapa, puntarelle e pecorino

Primi Piatti

Ravioli di branzino con crema di spinaci e bottarga

Maccheroncini al ragout di tonno, olive taggiasche e limone

Secondo Piatto

Ricciola alla brace con patate e melanzane di S. Erasmo

Dessert

Panettone artigianale con abbinamento di creme

Brindisi con flûte di spumante

Vini DOC Colli Euganei selezione del
Ristorante AQuattro

LE NOSTRE PROPOSTE

Per un gala

BUFFET DI GÀLA PER CENE AZIENDALI € 65.00 + IVA 10% P.P.

Antipasti

Crudo, gnocco fritto e burrata

Insalata di Treviso, sfilacci. Vezzena e aceto ai lamponi

Tortino alle verdure

Caciocavallo e confettura di cipolle

Cime di rapa e salsiccia in crosta di grano

Primi Piatti

Risotto al nero con tagliatelle di seppie

Pennone con cardoncelli e pastisada

Secondi Piatti

Trancetto di tonno in crosta di sesamo

Bocconcini di faraona in agrodolce, pere e crema di riso

Patate in tocio

Dessert

Panettone artigianale con abbinamento di creme

Brindisi con Prosecco Brut DOCG

Frutta fresca

Vini selezione del Ristorante Aquattro, acqua e caffè

Per informazioni e quotazioni

E-mail: meeting@cppadova.com | Tel: +39 0498656511