



BANQUETING

Folder

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

Easy Break

Espresso, ginseng, orzo, latte
Infusi e tisane
Succhi di frutta
Biscotteria artigianale di "Giotto"
Acque minerali

€ 8,00 + Iva 10%

Pit Stop

Espresso, ginseng, orzo, latte
Infusi e tisane
Succhi di frutta e acque minerali
Biscotteria artigianale di "Giotto"
Piccoli croissant assortiti
Bombolini alla crema

€ 10,00 + Iva 10%

Afternoon Break

Espresso, ginseng, orzo, latte
Infusi e tisane
Succhi di frutta e acque minerali
Rustici in sfoglia
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

€ 14,00 + Iva 10%

Healthy Vegan

Espresso, ginseng, orzo
Infusi e tisane e latte di soia
Succhi di frutta e acque minerali
Bocconcini di frutta fresca
Crostatina di more vegana
Yogurt di soia alla pesca
Muesli alla frutta
Selezione di frutta secca
Croissant vegani

€ 15,00 + Iva 10%



COFFEE Time

Il nostro Coffee Time è in formula standing,
con buffet dedicato.

Servizio a partire da 10 ospiti

Spizzico

Spritz Padovano, Vino Blanc de Blanc
Nettare di frutta e agrumi in caraffa
Bocconcini di tramezzino multicolore
Cacciota vaccina aromatizzata alle spezie
Rustici salati di pasticceria
Quiche lorraine con pancetta
Mozzarelline panate
Salvia frita

€ 16,00 + Iva 10%

Alle Piazze

Spritz Padovano, Vino Blanc de blanc.
Nettare di frutta e agrumi in caraffa
Crostino di pane con patè di olive
e pomodoro in concassea
Cous cus alla mediterranea
Trancetti di pizza margherita
Strudel brisé ai funghi e prosciutto
Camenbert panato e fritto
Olive e porro
Creme caramel

€ 20,00 + Iva 10%

Canton delle Busie

Prosecco brut millesimato
Nettare di frutta e agrumi in caraffa
Zucchine in pastella
Pan brioche con cremoso vaccino e paprika
Mozzarella in carozza
Arancino di riso
Mini toast alla senape e Asiago con prosciutto
Polpettine di carne fritte
Carasau con salsa tonnata
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:

Rigatoni al pesto di rucola,
con pecorino e pomodoro datterino

Risotto alle verdure di stagione

€ 7.00 a persona

Servizio a partire da 15 ospiti

Barbarigo

Polpette di melanzane con maionese al curry
Insalatina di ceci e farro con verdure
Prosciutto crudo di Parma
con giardiniera fatta in casa
Focaccia rustica
Gnocchi di patate con porcini,
ragù bianco e nocciole
Bocconcini di pollo agli agrumi e menta
Cascata di frutta fresca

€ 33,00 + Iva 10%

Foscari

Cubetto di sfoglia con robiola e philadelphia
Strudel di verdure e formaggio
Insalata di seppie, patate e olive taggiasche
Ciliegino di mozzarella, pomodorino e rucola
Trofie al pesto di basilico con pinoli e fagiolini
Reale di maiale in crosta alle erbe
e jus alle verdure di stagione
Falde di peperoni gratinati
Linzer torta

€ 36,00 + Iva 10%

Giustinian

Vol au vent, mousse di mortadella e pistacchi
Pasta frolla salata con baccalà mantecato
e gamberi saltati
Burger di ceci e crema di carote
Riso alla cantonese
Rotolo di pasta fresca con ricotta e spinaci
Vitello al forno con la sua jus
Patate alle erbe
Caponata di verdure
Cascata di frutta fresca
Tartelette alla frutta

€ 40,00 + Iva 10%



Rezzonico

Culatello Emiliano e gnocco fritto
Insalata riccia, spinacine, champignon crudi
Con code di scampi al timo
Girelle di sfoglia, alle verdure e formaggio
Bignè salato al baccalà mantecato e menta
Seppioline alla veneziana con polenta gialla
Ravioli di magro con burro noisette
e semi di papavero
Risotto con cozze e fagioli
Salmone al pepe e vinaigrette al lime e miele
Roast beef di Angus tiepido alla senape grezza,
Cicoria padellata
Patate al forno
Cubettata di dolci misti e frutta fresca

€ 45,00 + Iva 10%

LUNCH a buffet

Il nostro Light Lunch a Buffet
con posti a sedere e dedicato.

Le formule comprendono
Acqua e caffè.

Supplemento vino
a partire da € 5,00 + iva 10%
per persona

Servizio a partire da 20 ospiti

House Salad

Insalata riccia
Radicchio rosso
Bresaola
Feta greca e uovo sodo
Crumble di pane nero
Germogli
Dolce del giorno
Acqua minerale e caffè

€ 20,00 + Iva 10%

Pausa Poke

Orzo perlato
Cavolo viola
Salmone marinato
Piovra cbt
Semi di sesamo al wasabi
Patate a cubetti
Pomodorini
Lemon tarte
Acqua minerale e caffè

€ 24,00 + Iva 10%

Quick 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

€ 25,00 + Iva 10%



Fast LUNCH

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

Le formule comprendono
acqua e caffè.

Supplemento vino
a partire da € 5.00 + iva 10%
per persona

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



Terra

Mezzelune ripiene alle rape rosse
con formaggio d'alpeggio
Filetto di maiale allo zenzero e miele
Patate al rosmarino
Tartelette alla frutta
€ 32,00 + Iva 10%

Garden

Frittatina con semi di zucca e papavero con
fonduta al taleggio
Garganelli con zucchine pomodorini
e maggiorana
Primo sale tiepido, insalatina di spinaccino,
con mandorle e uvetta
Lampur vegano
€ 32,00 + Iva 10%

Isole

Prosciutto di Parma con burratina affumicata
Spare ribs con salsa BBQ
Coleslaw all'inglese
Tiramisù
€ 36,00 + Iva 10%

Adriatico

Misto alla veneziana
con gamberi in saor, baccalà mantecato,
capasanta gratinata e polenta
Risotto con code di scampi, pomodri confit
e prosecco
Filetto di branzino crema di batate e vongole
Lemon Tart
€ 45,00 + 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 € 5.00 + iva 10%
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.hotelcrowneplazapadova.com

Angela Aggujaro

Resident Manager

- ✉ angela.aggujaro@crowneplazapadova.com

Anna Fogo

Congress Manager

- ✉ meeting@crowneplazapadova.com