



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering

NON ESISTE NIENTE DI BELLO,
CHE PRIMA NON SIA STATA UNA BELLA IDEA

ALCUNE DELLE NOSTRE PROPOSTE



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering

SETTIMO PIANO

100% PROFUMO DI MARE



APERITIVO DI BENVENUTO

Mini hamburger di tonno
con salsa alla senape

Barchetta di pasta frolla
e salmone marinato

Selezione di Crostini Gourmet

Coni di carta paglia con
fritto di pesce e verdure dorate

Bocconcini alle alghe marine

LA CENA SERVITA

Polpo alla griglia, spuma al nero di seppia,
miso, sesamo bianco e nuvole di riso

Gnocco di patate fatto in casa, cozze
nostrane, yuzu e salicornia

San Pietro, spuma di patate viola, tartufo
prugnoli e ristretto di vitello

Delicato al cioccolato bianco e salsa
ai frutti rossi



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
180

LOCANDA “I GIRASOLI”

PIC NIC AL CHIAR DI LUNA



NELLA CASSETTINA

Chips e sfogliatine

Bufala campana, melanzane marinate,
pomodori pachino

Composizione di capocollo all'arancia,
misticanza e fagiolini

LA CENA A BUFFET

Millefoglie gratinata, ristretto di pomodoro,
crema di latte, spinacino

Costine marinate alla paprika e salsa bbq

Patate profumate all'alloro

Pomodori al pane profumato

Delizia ai due cioccolati con salsa alla vaniglia



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
700

LOCANDA "I GIRASOLI"

GIARDINO D'INVERNO



APERITIVI ED ANTIPASTI

Buffet allestito ad angoli tematici serviti nel giardino degli Ulivi oppure a bordo piscina

Angolo della griglia

Angolo della piada cotta a vista

Angolo dell'orto

Angolo dell'aia

Angolo del fritto

A SEGUIRE SERVITO AL TAVOLO

Lasagnetta classica all'uso di Romagna con spinaci croccanti

Morbido di vitello profumato alle erbe

Delizia al mascarpone con salsa moka

Caffè e bevande incluse



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
220

RISTORANTE ROSA DEI VENTI

CENA SUL MARE



APERITIVO DI BENVENUTO

La piadina cotta a vista

Classica: squaquerone e rucola

Riccionese: sardoncini, misticanza e cipollina fresca

Focaccia al carbone vegetale con salmone marinato e valeriana

Riso venere con gamberetti e piccole verdure dell'orto

Mini bruschette con pomodorini concaassè

Bastoncini di verdure in pinzimonio

Bocconcini di zucchine e primo sale

Crocanti tentazioni

Cassettine con fritto di gamberi e calamari

IN ABBINAMENTO

Cocktail analcolici alla frutta, Cocktail alcolici
Prosecco Astoria Lounge

LA CENA SERVITA

Riso mantecato con gamberi, calamari, cozze e pomodorini

Filetto di branzino con erbe di campo all'olio extravergine e patate al timo

Crema al mascarpone con salsa fondente e crumble di nocciole



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
200

SPIAGGIA LE PALME

SERATE IN RIVA AL MARE



SFIZIOSI FINGER FOOD

Mini burger con seppia e gentile

Salmone marinato agli agrumi
su crostini di pane

Cozze in gelatina al pepe nero e limone

Mazzancolle in salsa rosa e lattuga croccante

Riso Basmati con gamberi, cocco
e lemon grass

Sfogliatine croccanti ripiene

A SEGUIRE SERVITO AL TAVOLO

Composizione di tonno, bufala
e composta di cipolla rossa

Raviolo aperto marchesiano
con mazzancolle e zucchine

Grigliata di pesce con insalatina
e ventaglio di verdure alla griglia

Crema leggera al cocco e frutto della
passione con zuppetta ai frutti rossi

Caffè e bevande incluse



LEARDINI GROUP

Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
600

OLTREMARE

SERATA CON VISTA...DELFINI



IL BENVENUTO

Tempura di verdura e Soia
Spiedo di bufala, basilico e pomodoro
Camone
Tartellette di pasta brisè con verza e porcini
Finta ostrica al lime e dragoncello
Canapè al formaggio, Selezione di crostini di pane francese
Spicchio di piadina con stracchino e rucetta, Bocconcini di parmigiano reggiano
Tortino di ricotta di Montefiore, zucchine, zenzero e maggiorana

A SEGUIRE SERVITO AL TAVOLO

Raviolo aperto marchesiano con fonduta di provola affumicata e zucchine
Vitello glassato e profumato al Verdicchio ed alloro
con sauté di verdure di stagione e patatine croccanti ripassate al testo
Cre moso al gianduaia con salsa al cioccolato bianco e nocciole
Caffè e bevande incluse



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
700

VILLA DES VERGES - RIMINI

GALA DINNER



SHOW COOKING

Prevede la realizzazione a vista di Sashimi di manzo e vitello, alga nori, ostrica e thaina

CROCCANTI TENTAZIONI

Fiori di zucca in pastella
Conetti di carta gialla con verdure dorate
Filanti Panzerottini, carciofi croccanti

FRIVOLEZZE

Crostino di pane toscano caldo con lardo di colonnata
Piccoli muffin con formaggio e cipolla di Tropea caramellata
Biscotti al parmigiano con funghi trifolati freschi
Fragranti Pan Brioche, Piadina e Cassoncini della tradizione

A SEGUIRE SERVITO AL TAVOLO

Tataki di scottona, crema di albicocche secche, curry, carciofi e yogurt

Cappelli di pasta, broccoletti, acciuga del Cantabrico, faraona al bergamotto

Manzo rosa, patata fondente, foie gras e crema al Porto

Morbido ai due cioccolati, salsa ai lamponi, nocciole salate e sorbetto al mango

Caffè e bevande in abbinamento



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



FINO A
450

DISCOTECA

FUN NIGHT



COCKTAIL DI BENVENUTO

Battuta di manzo con mandorle e ribes

Quinoa rosso rapa e verdure in agrodolce

Cetriolo con salsa yogurt e cipollina

Crostino croccante con pomodoro e acciuga
al burro

Bastoncino croccante al miele e peperoncino

Composizione di capocollo cotto a bassa
temperatura con misticanza e pompelmo

CENA PLACÉ

Manzetta marinata con verdure in
agrodolce

Cannelloni al forno con provola affumicata e
zucchine

Rollatina di vitello farcita con erbe di
campo e caponatina di melanzane

Fior di latte e pistacchio con croccante alle
mandorle e salsa alla vaniglia

Caffè e bevande incluse



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



**FINO A
1000**

PALAZZO DEI CONGRESSI

ROOF TOP VISTA MARE



DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI E A KM 0

Selezione di salumi
e formaggi nostrani

Angolo del panettiere
con fornarine

Schiacciatine e focacce

Angolo vegetariano

I pesci del nostro mare

A SEGUIRE

Crespellina gratinata con squacquerone,
prosciutto di Parma e crema di rucola

Strozzapreti caserecci con ragù
di carni bianche ed asparagi

Cosciotto di vitello al forno con sauté di
verdure di stagione e jus di vino rosso.

Torta personalizzata con logo

Caffè e bevande incluse



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



**FINO A
1000**

GUSTAVINO

STREET BAR



**Un susseguirsi di assaggi abbinati a
bottiglie selezionate dalla carta dell'Enoteca
Regionale dell'Emilia Romagna e Birra
artigianale per una serata informale
all'insegna del buon gusto**

Spicchi di piadina farcita Gourmet

Mini hamburger con carne di manzo e
insalata

Focaccia al sale grosso di Cervia farcita con
mortadella IGP

Insalata Riso con dadolata di verdure dell'orto

Bocconcini di melone retato e prosciutto
crudo di Parma

Crocanti tentazioni (Olivette all'ascolana,
panzerottini farciti, - Arancini con cuore filante
- Le nostre Chips)

Crespellina con bufala, pendolini e ricotta
salata

L'angolo Dolce Frutta fresca a pezzettoni

Delizie monoporzione



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



**FINO A
200**

WE.ME SUITE HOTEL

IL NUOVO SUITE HOTEL PER DESIGN LOVERS



APERITIVO DI BENVENUTO

Mini burger di chianina

Gnocco fritto con guanciale

Focaccia alla mortadella

Polpettina di pollo e patate, salsa al curry

Crostino con scamorza e radicchio

Pan brioche con salmone scozzese,
caprino e soncino

Millefoglie di verdure alla parmigiana

Chips di patate

LA CENA SERVITA

Insalata di puntarelle, stracciatella di burrata,
alici Don Tonino

Risotto mantecato riserva "Gazzani", pere,
parmigiano e riduzione al Lambrusco

Filetto di branzino, purea di sedano rapa e
carciofo

Zuppa Artusiana con meringa, amarene e
mandorle sabbiate



LEARDINI GROUP
Ospitalità · Eventi · Catering



**FINO A
XXX**