



WESTIN
Meetings

Menu Buffet Pranzo | € 65.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

PROPOSTA A

- Petto d'oca con arancia e misticanza aromatica
- Salumi misti e formaggi tipici lombardi
- Caponata di verdure
- Carpaccio di sedano rapa, la sua crema e polvere di capperi
- Plin con riduzione di arrosto
- Rollè di faraona, ripieno di patate e coste
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert
- Cesto di panini assortiti

PROPOSTA B

- Pesce spada affumicato con finocchi e agrumi
- Gnocco fritto e prosciutto crudo
- Carpaccio di manzo marinato con salsa chimichurri
- Frittatina con verdure di stagione
- Raviolo ripieno di ricotta ed erbe e salsa verde
- Orata in guazzetto di mare
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert
- Cesto di panini assortiti

I menu sono inclusivi di acqua e caffè.

Supplemento vino € 5.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento soft drinks € 6.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.



WESTIN
Meetings

Menu Buffet Cena | € 70.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

PROPOSTA A

- Fritto misto di pesce e verdure
- Selezione di formaggi tipici lombardi
- Alici marinate
- Millefoglie di ortaggi di stagione
- Scrigni ripieni ai crostacei con salsa al datterino giallo fermentato
- Involtoni di pesce spada con pomodoro secco, olive e patate
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert
- Cesto di panini assortiti

PROPOSTA B

- Tigelle con mortadella
- Verdure di stagione grigliate
- Flan di zola con salsa di verdure di campo
- Roastbeef con grana e pesto di rucola
- Fusilloni con ragù bianco di vitello e fonduta di Parmigiano
- Guancia brasata con cremoso di patate
- Frutta fresca di stagione
- Selezione di dessert
- Cesto di panini assortiti

I menu sono inclusivi di acqua e caffè.

Supplemento vino € 5.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento soft drinks € 6.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.



WESTIN
Meetings

Menu Buffet a Tema | € 75.00 + 10% IVA, per persona

Le nostre proposte menu sono pensate per incontrare le esigenze di gusto dei vostri ospiti e contribuire alla concentrazione, mantenendo alta la produttività durante i vostri meeting.

LOMBARDIA

- Lingua salmistrata con salsa verde
- Tagliere di salumi con focaccia
- Formaggi tipici lombardi con mostarda di Cremona e noci
- Risotto allo zafferano
- Ossobuco con gremolada
- Polenta morbida e gorgonzola
- Frutta fresca di stagione
- Torta sbrisolona
- Amor polenta
- Cesto di panini assortiti

ABBRUZZO

- Pizz'onde pomodoro e mozzarella
- Pipindune e ove (frittata di peperoni)
- Finocchi gratinati
- Rigatoni con ragù bianco di pecora
- Polpettine di cacio e uova
- Ventricina
- Frutta fresca di stagione
- Parrozzo abruzzese
- Bocconotti (dolci di pasta frolla con ripieno di confettura)
- Cesto di panini assortiti

CAMPANIA

- Cuoppi di fritti
- Melanzana alla parmigiana
- Scarola brasata con olive nere, acciughe e peperoncino
- Baccalà alla pizzaiola
- Zucchine alla scapece
- Frittatine di pasta
- Tortiglioni al ragù napoletano
- Frutta fresca di stagione
- Fiocchi di neve ripieni di crema al latte
- Torta caprese
- Cesto di panini assortiti

I menu sono inclusivi di acqua e caffè.

Supplemento vino € 5.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento soft drinks € 6.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.



WESTIN
Meetings

Lunch Buffet Menu | € 65.00 + 10% VAT, per person

Our menu proposals are designed to meet your guests' taste preferences and support concentration, while maintaining high productivity throughout your meetings

OPTION A

- Goose breast with orange and aromatic mixed greens
- Selection of cured meats and typical Lombard cheeses
- Vegetable caponata
- Turnip carpaccio with its cream and caper powder
- Plin pasta with roast meat reduction
- Guinea fowl roll stuffed with potatoes and chard
- Fresh seasonal fruit
- Dessert selection
- Basket of assorted bread rolls

OPTION B

- Smoked swordfish with fennel and citrus
- Fried gnocco and cured ham
- Marinated beef carpaccio with chimichurri sauce
- Frittata with seasonal vegetables
- Ravioli stuffed with ricotta and herbs, with green sauce
- Sea bream in fish broth
- Fresh seasonal fruit
- Dessert selection
- Basket of assorted bread rolls

The menus include water and coffee.

Wine supplement €5.00 per person + 10% VAT.

Soft drink supplement €6.00 per person + 10% VAT.

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.



WESTIN
Meetings

Dinner Buffet Menu | € 70.00 + 10% VAT, per person

Our menu proposals are designed to meet your guests' taste preferences and support concentration, while maintaining high productivity throughout your meetings

OPTION A

- Mixed fried fish and vegetables
- Selection of typical Lombard cheeses
- Marinated anchovies
- Seasonal vegetable millefeuille
- Seafood parcels with yellow cherry tomato fermented sauce
- Swordfish rolls with sundried tomatoes, olives and potatoes
- Fresh seasonal fruit
- Dessert selection
- Basket of assorted bread rolls

OPTION B

- Tigelle flatbreads with mortadella
- Grilled seasonal vegetables
- Gorgonzola flan with field vegetable sauce
- Roast beef with Grana Padano and arugula pesto
- Fusilloni pasta with white veal ragout and Parmigiano fondue
- Braised beef cheek with creamy mashed potatoes
- Fresh seasonal fruit
- Dessert selection
- Basket of assorted bread rolls

The menus include water and coffee.

Wine supplement €5.00 per person + 10% VAT.

Soft drink supplement €6.00 per person + 10% VAT.

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.



WESTIN
Meetings

Regional Buffet Menu | € 75.00 + 10% VAT, per person

Our menu proposals are designed to meet your guests' taste preferences and support concentration, while maintaining high productivity throughout your meetings

LOMBARDY

- Salted tongue with green sauce
- Selection of cured meats with focaccia
- Typical Lombard cheeses with Cremona mustard and walnuts
- Saffron risotto
- Veal ossobuco with gremolata
- Creamy polenta with gorgonzola
- Fresh seasonal fruit
- Sbrisolona cake
- Cornmeal cake - Amor polenta
- Basket of assorted bread rolls

ABBRUZZO

- Pizz'onde - fried pizza dough with tomato and mozzarella
- Pipindune e ove - pepper and egg frittata
- Baked fennel au gratin
- Rigatoni pasta with white lamb ragout
- Cacio e uova meatballs
- Ventricina sausage
- Fresh seasonal fruit
- Parrozzo - chocolate-covered almond cake
- Bocconotti - shortcrust pastry filled with jam
- Basket of assorted bread rolls

CAMPANIA

- Mixed fried appetizers
- Eggplant parmigiana
- Braised escarole with olives, anchovies and chili
- Baccalà alla pizzaiola (salt cod with tomato and oregano)
- Marinated zucchini
- Spaghetti frittata
- Neapolitan ragout tortellini
- Fresh seasonal fruit
- Fiocchi di neve - soft pastries filled with milk cream
- Caprese chocolate cake
- Basket of assorted bread rolls

The menus include water and coffee.

Wine supplement €5.00 per person + 10% VAT.

Soft drink supplement €6.00 per person + 10% VAT.

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.