



Aperitivo | € 35.00 + 10% IVA, per persona

WESTIN
Meetings

Durata servizio: 30 minuti

Inclusivo di: 1 flute di Prosecco, minerali e succhi, dry snacks (olive, noccioline e patatine) e n. 4 items a scelta tra i seguenti

FINGER FOOD

- Polpo arrosto e chorizo
- Gamberi in crosta di verdure
- Olive all'ascolana
- Oreo al nero di seppia e baccalà mantecato
- Terrina di patate e tartufo
- Sfere di Parmigiano
- Spicchi di carciofi fritti
- Cubo di vitello alla milanese con salsa tonnata
- Millefoglie di sedano rapa alla brace e maionese al prezzemolo
- Cubo di focaccia culatello e fichi
- Finger di prosciutto e melone
- Pan brioche con burro e acciughe
- Mondeghini con maionese allo zafferano
- Fiore di zucca croccante ripieno di ricotta affumicata
- Mini panzanella con polvere di capperi
- Mini supplì alla milanese
- Terrina di foie grass con gel di fichi e nocciole
- Cialda di riso con tartare di manzo e bottarga di uovo
- Bignè salato con fonduta di taleggio
- Mini caprese di pomodorino e ciliegine di mozzarella
- Ostrica frita e sfere di lime
- Jalapeño fritto ripieno di formaggio
- Finta oliva all'ascolana
- Montanarina frita
- Focaccia croccante con burrata, mortadella e pistacchi
- Vitello tonnato
- Raviolo di bresaola con caprino e erbe di campo
- Alici alla beccafico



WESTIN®
Meetings

Proposta Cocktail | €55.00 + 10% IVA, per persona

Durata servizio: 90 minuti

Possibilità di scegliere n. 7 item salati e n. 3 item dolci tra i seguenti

ITEM SALATI

- Polpo arrosto e chorizo
- Gamberi in crosta di verdure
- Olive all'ascolana
- Oreo al nero di seppia e baccalà mantecato
- Terrina di patate e tartufo
- Sfere di Parmigiano
- Spicchi di carciofi fritti
- Cubo di vitello alla milanese con salsa tonnata
- Millefoglie di sedano rapa alla brace e maionese al prezzemolo
- Cubo di focaccia culatello e fichi
- Finger di prosciutto e melone
- Pan brioche con burro e acciughe
- Mondeghini con maionese allo zafferano
- Fiore di zucca croccante ripieno di ricotta affumicata
- Mini panzanella con polvere di capperi
- Mini supplì alla milanese
- Terrina di foie grass con gel di fichi e nocciole
- Cialda di riso con tartare manzo e bottarga di uovo
- Bignè salato con fonduta di taleggio
- Ostrica frita e sfere di lime
- Jalapeño fritto ripieno di formaggio
- Finta oliva all'ascolana
- Montanarina frita

- Mini caprese di pomodorino e ciliegine di mozzarella
- Focaccia croccante con burrata e mortadella e pistacchi
- Vitello tonnato
- Raviolo di bresaola con caprino e erbe di campo
- Alici alla beccafico

ITEM DOLCI

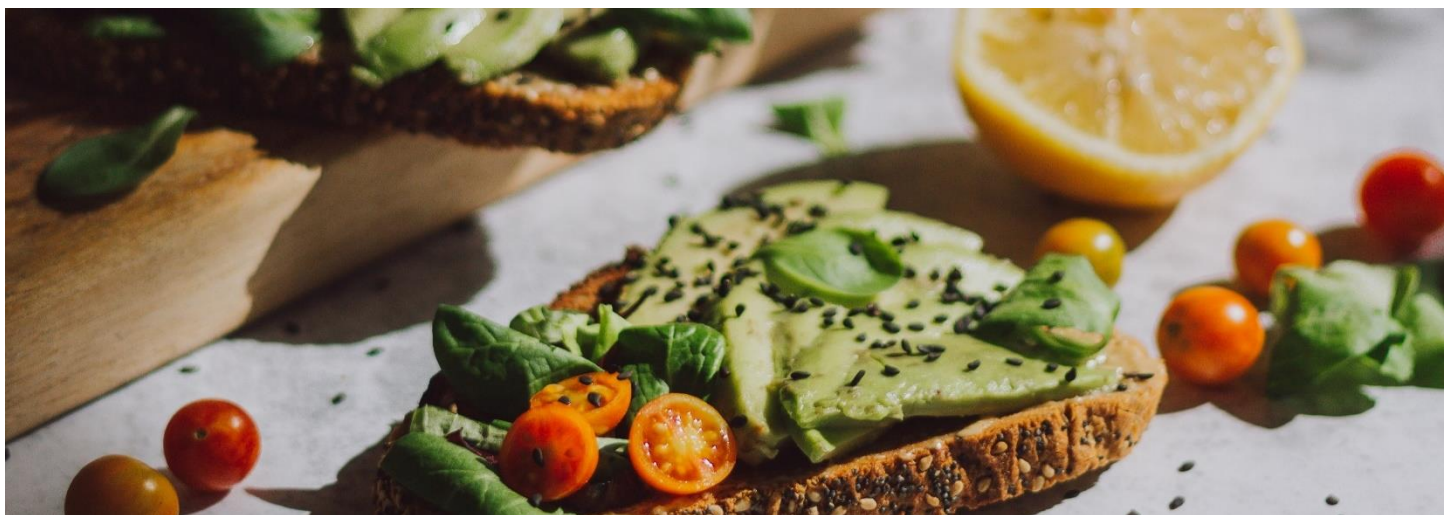
- Finger di tiramisù
- Mini maritozzo con panna e crema
- Tagliata di frutta
- Mini cheesecake caprino e more
- Mini caprese al limone
- Cannolo siciliano

Il menu include: minerali, succhi, Prosecco, selezione di vini DOC a cura del nostro Maître.

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

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento gelato con carretto dedicato € 15.00 per persona + 10% IVA



Cocktail rinforzato | € 70.00 + 10% IVA, per persona

WESTIN
Meetings

Durata servizio: 90 minuti

Possibilità di scegliere n. 8 item salati e n. 3 item dolci tra i seguenti ed un primo piatto con showcooking

ITEM SALATI

- Polpo arrosto e chorizo
- Gamberi in crosta di verdure
- Olive all'ascolana
- Oreo al nero di seppia e baccalà mantecato
- Terrina di patate e tartufo
- Sfere di Parmigiano
- Spicchi di carciofi fritti
- Cubo di vitello alla milanese con salsa tonnata
- Millefoglie di sedano rapa alla brace e maionese al prezzemolo
- Cubo di focaccia culatello e fichi
- Finger di prosciutto e melone
- Pan brioche con burro e acciughe
- Mondegghini con maionese allo zafferano
- Fiore di zucca croccante ripieno di ricotta affumicata
- Mini panzanella con polvere di capperi
- Mini supplì alla milanese
- Terrina di foie grass con gel di fichi e nocciole
- Cialda di riso con tartare manzo e bottarga di uovo
- Bigne salato con fonduta di taleggio
- Mini caprese di pomodorino e ciliegine di mozzarella
- Ostrica frita e sfere di lime
- Jalapeño fritto ripieno di formaggio
- Finta oliva all'ascolana
- Montanarina frita
- Focaccia croccante con burrata e mortadella e pistacchi
- Vitello tonnato

- Raviolo di bresaola con caprino e erbe di campo
- Alici alla beccafico

ITEM DOLCI

- Finger di tiramisù
- Mini maritozzo con panna e crema
- Tagliata di frutta
- Mini cheesecake caprino e more
- Mini caprese al limone
- Cannolo siciliano

PRIMI PIATTI | SHOW COOKING

- Mezzi paccheri cacio e pepe
- Gnocchi al ragù di seppia e piselli
- Mezzi paccheri con zucca, salsiccia e caffè
- Fusilloni al ragù di polpo e crema al basilico
- Risotto Parmigiano Reggiano 24 Mesi e carciofi
- Risotto alla Milanese
- Mezzi paccheri ai tre pomodori

Il menu include: minerali, succhi, Prosecco, selezione di vini DOC a cura del nostro Maître.

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

Supplemento birra € 8.00 per persona + 10% IVA.

Supplemento gelato con carrello dedicato € 15.00 per persona + 10% IVA



Aperitif | € 35.00 + 10% VAT, per person

WESTIN®
Meetings

Service Duration: 30 minutes

Includes: 1 flute of Prosecco, mineral water and juices, dry snacks (olives, peanuts, and chips), and 4 selected items from the following:

FINGER FOOD

- Roasted octopus with chorizo
- Vegetable-crusted shrimp
- Ascolana-style stuffed olives
- Squid ink Oreo with whipped cod
- Potato and truffle terrine
- Parmesan spheres
- Fried artichoke wedges
- Milanese-style veal cube with tuna sauce espuma
- Focaccia cube with culatello and figs
- Prosciutto and melon finger food
- Brioche bread with butter and anchovies
- Mondegghini (Milanese meatballs) with saffron mayonnaise
- Crispy zucchini flower stuffed with smoked ricotta
- Mini panzanella with caper powder
- Mini Milanese-style supplì (fried rice croquette)
- Foie gras terrine with fig gel and hazelnuts
- Rice wafer with beef tartare and cured egg bottarga
- Savory choux pastry with Taleggio fondue
- Mini Caprese with cherry tomatoes and mozzarella
- Fried oyster with lime spheres
- Fried jalapeño stuffed with cheese
- Reinterpreted Ascolana-style olive
- Fried Montanarina
- Crispy focaccia with burrata, mortadella and pistachios
- Veal with tuna sauce
- Bresaola ravioli with goat cheese and wild herbs
- Sicilian-style stuffed anchovies (Alici alla Beccafico)
- Grilled celeriac layers with parsley mayo

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

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.



WESTIN®
Meetings

Cocktail Proposal | € 55 .00 + 10% VAT, per person

Service Duration: 90 minutes

Option to choose: 7 savory items and 3 sweet items:

SAVORY ITEMS

- Roasted octopus with chorizo
- Vegetable-crust shrimp
- Ascolana-style stuffed olives
- Squid ink Oreo with whipped cod
- Potato and truffle terrine
- Parmesan spheres
- Fried artichoke wedges
- Milanese-style veal cube with tuna sauce espuma
- Grilled celeriac layers with parsley mayo
- Focaccia cube with culatello and figs
- Prosciutto and melon finger food
- Brioche bread with butter and anchovies
- Mondegghini (Milanese meatballs) with saffron mayonnaise
- Crispy zucchini flower stuffed with smoked ricotta
- Mini panzanella with caper powder
- Mini Milanese-style supplì (fried rice croquette)
- Foie gras terrine with fig gel and hazelnuts
- Rice wafer with beef tartare and cured egg bottarga
- Savory choux pastry with Taleggio fondue
- Mini Caprese with cherry tomatoes and mozzarella
- Fried oyster with lime spheres
- Fried jalapeño stuffed with cheese
- Reinterpreted Ascolana-style olive
- Fried Montanarina

- Crispy focaccia with burrata, mortadella, and pistachios
- Veal with tuna sauce
- Bresaola ravioli with goat cheese and wild herbs
- Sicilian-style stuffed anchovies (Alici alla Beccafico)

SWEET ITEMS

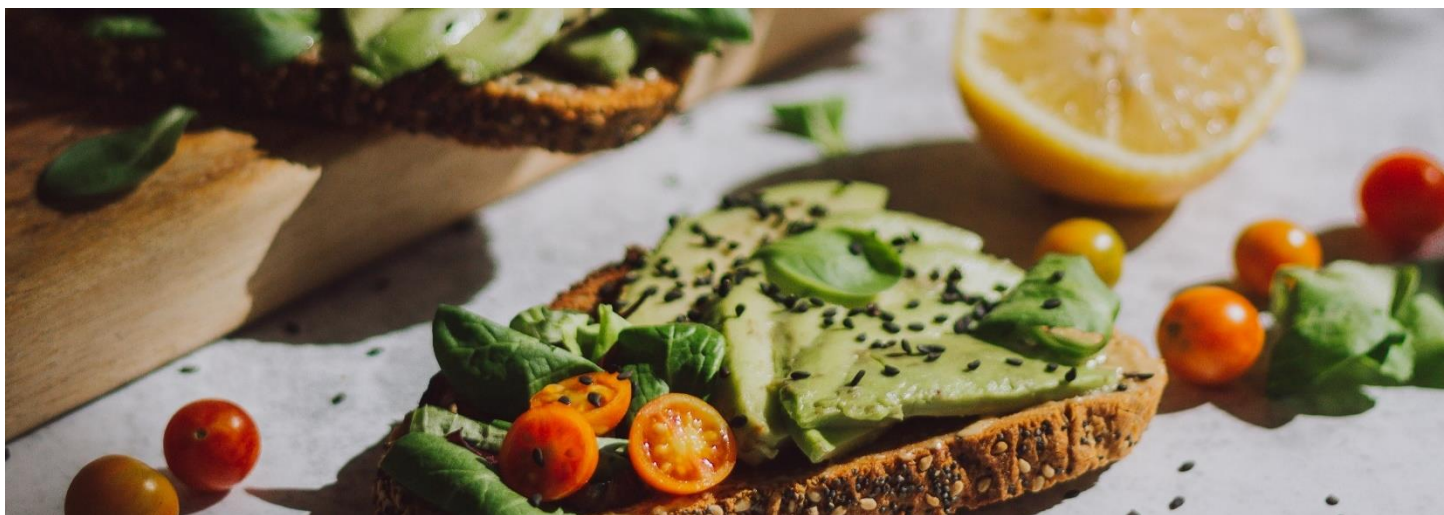
- Tiramisù finger food
- Mini Maritozzo with whipped cream and custard
- Sliced fresh fruit
- Mini goat cheese and blackberry cheesecake
- Mini lemon Caprese cake
- Sicilian cannoli

The menu includes: mineral water, juices, Prosecco, and a selection of DOC wines curated by our Maître.

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

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.

Ice cream supplement with dedicated cart € 15.00 per person + 10% VAT.



Premium Cocktail | € 70.00 + 10% VAT, per person

WESTIN
Meetings

Service Duration: 90 minutes

Option to choose: 8 savory items, 3 sweet items and 1 first course with show cooking:

SAVORY ITEMS

- Roasted octopus with chorizo
- Vegetable-crusted shrimp
- Ascolana-style stuffed olives
- Squid ink Oreo with whipped cod
- Potato and truffle terrine
- Parmesan spheres
- Fried artichoke wedges
- Milanese-style veal cube with tuna sauce espuma
- Focaccia cube with culatello and figs
- Prosciutto and melon finger food
- Brioche bread with butter and anchovies
- Mondegghini (Milanese meatballs) with saffron mayonnaise
- Crispy zucchini flower stuffed with smoked ricotta
- Mini panzanella with caper powder
- Mini Milanese-style supplì (fried rice croquette)
- Foie gras terrine with fig gel and hazelnuts
- Rice wafer with beef tartare and cured egg bottarga
- Savory choux pastry with Taleggio fondue
- Fried oyster with lime spheres
- Fried jalapeño stuffed with cheese
- Reinterpreted Ascolana-style olive
- Mini Caprese with cherry tomatoes and mozzarella
- Fried Montanarina
- Crispy focaccia with burrata, mortadella, and pistachios
- Veal with tuna sauce
- Bresaola ravioli with goat cheese and wild herbs
- Sicilian-style stuffed anchovies (Alici alla Beccafico)

SWEET ITEMS

- Tiramisù finger food
- Mini Maritozzo with whipped cream and custard
- Sliced fresh fruit
- Mini goat cheese and blackberry cheesecake
- Mini lemon Caprese cake
- Sicilian cannoli

FIRST COURSES | SHOW COOKING

- Mezzi paccheri cacio cheese and pepper
- Gnocchi with cuttlefish ragù and peas
- Mezzi paccheri with pumpkin, sausage, and coffee
- Fusilloni with octopus ragù and basil cream
- Risotto with 24-month aged Parmigiano Reggiano and artichokes
- Risotto alla Milanese
- Mezzi paccheri with three tomatoes
- Potato and cardoncello mushroom spheres

The menu includes: mineral water, juices, Prosecco, and a selection of DOC wines curated by our Maître.

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

Beer supplement €8.00 per person + 10% VAT.

Ice cream supplement with dedicated cart € 15.00 per person + 10% VAT.