



manuelina®

RICEVIMENTI E CATERING

RECCO 1885



Cocktail e Cene degli Auguri 2025

*Le nostre proposte
per i tuoi auguri*

COCKTAIL DI NATALE DA € 62,00 P.P.

CENA DI NATALE DA € 98,00 P.P.

MINIMO 60 OSPITI
AFFITTO LOCATION ESCLUSO





Alcune delle nostre location

NEL CUORE DELLA CITTÀ DI GENOVA:

MUSEO DIOCESANO
VILLA PALLAVICINO DELLE PESCHIERE
PALAZZO DELLA BORSA
TERRAZZA COLOMBO
PALAZZO DUCALE
GALATA MUSEO DEL MARE
ALBERGO DEI POVERI
STAZIONE MARITTIMA
VILLA QUARTARA

IN RIVIERA:

CASTELLO CANEVARO – ZOAGLI
VILLA DURAZZO – SANTA MARGHERITA LIGURE





Il Vischio

Il Cocktail degli Auguri



DAL BANCO BAR:

Prosecco Vigna Dogarina, Ribolla Gialla e Negroamaro
Aperol Spritz, Americano, Gin Tonic,
Cocktail di Natale, Cocktail Analcolico

FINGER FOOD:

Piatti tra cui sceglierne 5 :

Tartine alla tartare di ricciola con pepe rosa,
Dadolata di zucca con gamberi e lenticchie,
Mini panini neri con salmone marinato,
Mini zuppiere con cous cous e verdure,
Bigné con gorgonzola e mascarpone con briciole di nocciole
Triangoli di torta di zucca,
Insalata russa con ricciolo di prosciutto crudo

GLI ANTIPASTI

Piatti tra cui sceglierne 4 :

Capesante gratinate al radicchio trevigiano
Coppe con patate al lime, avocado con gamberi
e maionese leggera
Il tradizione Cappon Magro
Seppie in umido con carciofi
Insalata di cappone alla Stefani con melograno, uvetta
e aceto balsamico
Flan di borraggini alla salsa di noci
Ciotole con zemino di ceci (ceci in umido con bietole)
Involtini di vitello tonnato
Carpaccio di fassona con fonduta al profumo di tartufo

Grissini artigianali e focaccia genovese all'olio





DOLCI:

Tartelle ai marron glace
Spiedini di ananas e kiwi
Mini tiramisu

Pandolce, panettone e pandoro con crema chantilly

Caffè

Preventivo

€. 62,00 A PERSONA + AFFITTO LOCATION

prezzi validi per un numero minimo di 60 persone
durata del servizio ore 4

IL PREZZO COMPRENDE:

cibo e bevande
servizio dei camerieri
tavoli per buffet e tavoli alti d'appoggio
allestimenti con tovaglie,
piatti in porcellana,
bicchieri in mezzo cristallo
e posate argentate oppure di design
decorazioni natalizie per i buffet

IL PREZZO ESCLUDE:

iva del 10%
affitto location
eventuali decorazioni extra
eventuale extra time





L' Abete

Un magico Cocktail di Natale



DAL BANCO BAR:

Prosecco Vigna Dogarina, sauvignon Langhe Marchesi di Barolo,
Rossese Maixei
Aperol Spritz, Americano, Gin Tonic,
Cocktail di Natale, Cocktail Analcolico

FINGER FOOD:

Piatti tra cui sceglierne 5 :

Tartine alla tartare di ricciola con pepe rosa,
Dadolata di zucca al rosmarino con gamberi,
Bon bon al caprino e nocciole misto Chiavari
Mini panini neri con salmone marinato,
Mini zuppe con cous cous e verdure,
Bigné con gorgonzola e mascarpone con briciole di nocciole
Triangoli di torta di zucca,
Tartine al patè di foie gras e zabaione salato
Insalata russa con ricciolo di prosciutto crudo

GLI ANTIPASTI

Piatti tra cui sceglierne 4 :

Capesante gratinate al radicchio trevigiano
Coppe con patate al lime, avocado con gamberi e maionese
leggera
Il tradizione Cappon Magro
Seppie in umido con carciofi
Insalata di cappone alla Stefani con melograno, uvetta
e aceto balsamico
Flan di borraggini alla salsa di noci
Ciotole con zemino di ceci
Involtini di vitello tonnato
Carpaccio di fassona con fonduta al profumo di tartufo

Grissini artigianali e focaccia genovese all'olio





L'ANGOLO DELLA FOCACCIA COL FORMAGGIO

Focaccia col formaggio Manuelina
preparata e sfornata al momento

UN PRIMO PIATTO A SCELTA TRA

Gnocchetti alla fonduta di San Ste al Tartufo nero
Lasagne al forno con arzillo di mare
Crespelle con besciamella leggera e carciofi
Trofiette recchesi al pesto e alla marinara
Ravioli al tocco della tradizione

DOLCI:

Tartelle ai marron glacé
Spiedini di ananas e kiwi
Mini tiramisu

Pandolce, panettone e pandoro con crema chantilly

Caffè





Preventivo

€ 82,00 A PERSONA + AFFITTO LOCATION

prezzi validi per un numero minimo di 60 persone
durata del servizio 4 ore

IL PREZZO COMPRENDE:

cibo e bevande
servizio dei camerieri
tavoli per buffet e tavoli alti d'appoggio
allestimenti con tovaglie,
piatti in porcellana,
bicchieri in mezzo cristallo
e posate argentate oppure di design
decorazioni natalizie per i buffet

IL PREZZO ESCLUDE:

iva del 10%
affitto location
eventuali decorazioni extra
eventuale extra time





L' Agriboglio

Una ricca Cena degli auguri



APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco Vigna Dogarina, Cocktail di Natale,
Aperol spritz, Cocktail analcolico alla frutta

GLI STUZZICHINI

Tortino di zucca e rosmarino
Tartina al gorgonzola, miele e noci
Mini polpette di Fassona
Mini panino con salsiccia di mucca
Cabannina e salsa verde
Bon bon di ricciola alla maggiorana
Bigne con stoccafisso mantecato alla polpa d'olive
Cucchiari monoporzione con tartare di ricciola al pepe rosa

L' ANGOLO DELLA FOCACCIA COL FORMAGGIO

Focaccia col formaggio "Manuelina"
preparata e sfornata al momento

Si continuerà con il servizio a tavola di:

UN EVENTUALE ANTIPASTO A TAVOLA A SCELTA TRA:

Crema di topinambur con seppie e carciofi
Timballo di patate avogado e lime con gamberi
e maionese leggera
Stoccafisso mantecato alla frantoiana e
Capasanta gratinata al radicchio
Carpaccio di ricciola al pepe rosa e salmone marinato
con finocchi e arance
Sformato di sedano rapa con fonduta di malga





UN PRIMO A SCELTA TRA:

Ravioli di branzino al sugo di crostacei
Calamarata di Gragnano al battuto di mare su crema di zucca
Mezze maniche all' amatriciana di ricciola
Risotto al radicchio trevigiano con pescatrice al timo
Ravioli di zucca con burro, nocciole e tartufo nero
Risotto rosa con fonduta di malga
Ravioli genovesi al tocco
Crespelle con crema di formaggi e salsa al basilico

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Bianco di morone con salsa ai limoni confit e pommes duchesse
Branzino in sfoglia alla farcia di crostacei
con salsa bernese e verdure glassate
Filetto di branzino in crosta di capperi e pinoli su crema di zucca
Filetto di orata con carciofi e patate croccanti

Tacchinella ripiena con pure allo zafferano
Filetto di maialino lardellato con fonduta al Castelmagno
e tartufo nero
Sella di vitello all' Orloff con patate duchessa
Filetto alla Wellington con flan di spinaci

UN DESSERT A SCELTA TRA:

Tortino di castagne con chantilly al rum
Bavarese allo champagne con salsa al pepe di Sichuan
Zuccotto al torrone con composta di arance
Aspic al mandarino con salsa al maracuja

Pandolce e panettone
con calice di Moscato d'Asti

Caffè

Vini di pregio in abbinamento dalla nostra cantina





Preventivo

€. 98,00 A PERSONA SENZA ANTIPASTO
+ AFFITTO LOCATION

EXTRA DA € 15 A € 20 CON INSERIMENTO DELL'ANTIPASTO
prezzi validi per un numero minimo di 60 persone
durata del servizio ore 5 ore

IL PREZZO COMPRENDE:

il cibo cucinato nelle nostre cucine attrezzate sul posto
i vini
il servizio dei camerieri
allestimenti con tavoli per buffet e bar
allestimenti con tavoli e sedie dal nostro campionario
per la cena servita
allestimenti con tovaglie, piatti in porcellana,
bicchieri in mezzo cristallo e posate argentate oppure design
centro tavola natalizio

IL PREZZO ESCLUDE:

iva del 10%
affitto location
eventuali decorazioni extra
eventuale extra time





Suggerimenti Extra

I FRITTI A PASSAGGIO

Gamberi fritti in tempura
Latte brusco fritto
Cartocci con acciughe fritte
Cartocci con carciofi e scorzonera

€ 9,00 p.p.

L' ANGOLO DEL FOIE GRAS DA INSERIRE NELL' APERITIVO

Preparazione live del Foie gras spadellato con mele e Sauternes

€. 15.00 p.p.

IL BUFFET DEI DOLCI

Torroncini, Datteri ripieni, Scorzette d' arance al cioccolato
Degustazione di vari cru di cioccolato con rum
Tartelle alla crema di marroni
Zabaglione con biscotti della nonna
Spiedini di ananas e uva

€.12,00 p.p.

140&GIN TONIC CORNER

140 Il Gin Manuelina proposto
abbinato a diverse varietà di tonica

€.12,00 p.p.

L' OPEN BAR

Liquori assortiti, soft long drink,
140 & Tonic, London Mule, Cuba Libre

€. 15,00 p.p.

