



SERVIZIO CATERING CONGRESSO SIN Roma 2024 fornito da Enoteca La Torre Group

Enoteca La Torre Group si occupa di ristorazione di eccellenza e di alta qualità. I suoi ristoranti, in alcune delle più belle location italiane ed un servizio di catering e banqueting operativo su tutto il territorio nazionale, rendono il gruppo un punto di riferimento per chi cerca eccellenza.

La loro missione è la valorizzazione delle materie prime, la cura del dettaglio e la ricerca della bellezza in quello che proponiamo ai nostri ospiti. L'esperienza di oltre 20 anni li ha portato ad ottenere diversi riconoscimenti e premi, le prestigiose due Stelle della Guida Michelin per il ristorante Enoteca la Torre Villa Laetitia, le 3 forchette del Gambero Rosso, i premi King of Catering e l'organizzazione negli anni di alcuni degli eventi più prestigiosi sul territorio nazionale nel mondo del lusso e istituzionali come il G7 e il G20.

Dal 2021 Enoteca la Torre si è certificata ISO 9001 per garantire ancora di più i propri processi.

La loro storia

Si dice che la vita sia un foglio bianco e se possiedi determinazione, giorno dopo giorno, puoi scriverne una frase.

Mi piace parlarvi di Enoteca La Torre Group, anzi lo considero quasi un obbligo, iniziando dalla similitudine tra il candore di una pagina ancora non scritta, perché è dal mondo della stamperia che io, Michele, provengo. A volte, è proprio partendo dal passato che il futuro diventa chiaro.

Cosa c'è in mezzo? L'amore. E quando parlo di amore non posso non pensare a quello che unisce da sempre me e Silvia, compagna di fatiche, salti nel vuoto e successi indimenticabili.

Con lei e mio padre Roberto siamo partiti alla fine degli anni '90 da una piccola trattoria di Viterbo, passando per le strade di Brighton fino ad arrivare a Villa Laetitia, grazie all'occhio attento e fiducioso di una donna straordinaria come Anna Fendi.

Abbiamo sempre creduto che una grande passione non possa essere racchiusa tra delle mura, ma meriti di essere conosciuta ovunque: per questo abbiamo scelto anche un'altra strada, fonte di grande orgoglio, il Catering.

La nostra, come avrete capito, è una storia di amore, tenacia e slanci che portano lontano.

Siamo un gruppo di professionisti dal talento sfrontato, che non dimentica la profondità d'animo e l'importanza dell'ascolto.

Rendiamo elegante ogni esperienza vissuta nel ristorante Enoteca La Torre Villa Laetitia; creativo ogni attimo trascorso nel Bistrot e Cocktail Bar Enoteca La Torre Prati; aggiungiamo un fascino del tutto mediterraneo ai pranzi e le cene proposti a La Dogana, davanti al mare di Capalbio.

Diamo esclusivi e intimi colori a ogni evento con cocktail e piatti. L'individualità di ciascuno di voi è uno dei nostri punti di partenza: la cucina è condivisione di personalità e idee. Conoscervi è sempre una grande gioia, così come entrare nelle vostre case: per questo abbiamo inventato EAT ME BOX. Per essere con voi anche nella quotidianità.

Da Marzo 2022 Enoteca la Torre Group porta la sua essenza su uno dei tetti più magici ed eleganti di Roma: quello di Rinascente Roma Piazza Fiume.

Ma non è finita, c'è un'altra tappa fatta di un percorso di fatiche e scommesse, ma da sempre protetto dal nostro amore per la cucina: a Novembre 2022 Enoteca la Torre Villa Laetitia ottiene le prestigiose due Stelle Michelin.

Ogni nostro piatto è dedicato a chi nella vita osa in ogni singolo giorno e anche a chi in futuro troverà il coraggio per realizzare quei sogni, ancora chiusi nel cassetto.

Forniremo alternative per gli ospiti con esigenze dietetiche specifiche (vegetariani, vegani, senza lattosio, senza glutine, ecc.) o che richiedono preparazioni halal, kosher o restrizioni alimentari specifiche dovute a religioni o culture diverse.



9 NOVEMBRE 2024

09/11

S6_BOX LUNCH

H. 13:00 – 14:30

BOX LUNCH

BAGEL PROSCIUTTO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

GNOCCHETTI SARDI CON PESTO DI BASILICO E PACHINO

MUFFIN ALLA VANIGLIA

1 FRUTTO

BOTTIGLIA ACQUA BIO 500 ML

BOX LUNCH VEGETERIANO

BAGEL HUMMUS ,VERDURE GRIGLIATE E BASILICO

ORZO CON CAPONATA, POMODORI , SCAGLIE DI RICOTTA SALATA

MUFFIN ALLA VANIGLIA

1 FRUTTO

BOTTIGLIA DI ACQUA BIO 500 ML

09/11
S3_TEA BREAK
H. 17:00 – 18:00

Biscotteria secca artigianale assortita dello chef

Ciambellone variegato

Torta di mela e cannella

Drink Station

Succhi di frutta assortiti

Selezione di tè e tisane

Latte fresco (caldo e freddo), latte di soia, latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo - Ginseng

Acqua minerale naturale e frizzante

n.b. Forniremo alternative per gli ospiti con esigenze dietetiche specifiche (vegetariani, vegani, senza lattosio, senza glutine, ecc.) o che richiedono preparazioni halal, kosher o restrizioni alimentari specifiche dovute a religioni o culture diverse.

09/11
FL_standing dinner buffet
FOYER
20.00 – 22.30

MINI MARITOZZI SALATI:

stracciatella e alici

pomodoro fresco, melanzane a funghetto e ricotta salata

I FORMAGGI:

Toma Piemontese D.O.P.

Raschera D.O.P

Canestrato di Pienza

Provolone D.O.P.

Pecorino Toscano DOP

In abbinamento:

Frutta fresca e frutta secca
Miele, composta di frutta e verdura

I SALUMI

Prosciutto crudo Monte San Savino
Capocollo
Lombetto rustico
Salame a punta di coltello
Salsicette stagionate al camino
Schiacciata piccante
Spianata a grana fina

PRIMI PIATTI

Risotto cacio pepe con zeste di limoni di Amalfi
Roselline vegetali ricotta e spinaci

CONTORNI

Patate dell'Alta Tuscia al forno con pancetta croccante e cipollotti dolci
Caponata di verdure in agrodolce
Gateau di spinaci

IL PANE

Varietà di pane: alle noci, alle olive, al sesamo, ai semi di girasole
Varietà di focacce: alle patate, al pomodoro, alle olive
taralli

FRUTTA & DOLCI

Tagliata di frutta di stagione
Panna cotta al caramello salato
Pralinato alla nocciola
Tiramisù

Drink station

Prosecco e selezione dei Vini Enoteca La Torre
Succhi di frutta
Soft drinks

Acqua minerale naturale e frizzante
Selezione di te e tisane "Le Vie del Te"
Caffè espresso Illy
Caffè espresso decaffeinato Illy
Orzo Illy
Ginseng Illy

10 NOVEMBRE 2024

10/11

**S2_WELCOME COFFEE/COFFEE BREAK A BUFFET
H. 10:00 – 11:00**

Selezione di mini-cornetti
(semplici, cioccolato, marmellata e crema)
Biscotteria secca artigianale assortita dello chef
Plumcake cioccolato e vaniglia
Ciambellone variegato
Bombette mignon alla crema
Ciambelline romane

DRINK STATION

Succhi di frutta assortiti
Selezione di te e tisane
Latte fresco (caldo e freddo)
Latte di soia
Latte senza lattosio
Caffè espresso Illy
Caffè espresso decaffeinato Illy
Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy
Orzo Illy
Ginseng Illy
Acqua minerale naturale
Acqua frizzante

10/11**S7_Light lunch standing, con tavoli d'appoggio
H. 13:00 – 14:30****SELEZIONE DI PIZZA**

bianca

pomodoro e mozzarella

patate e rosmarino

TRAMEZZINI MIGNON

speck, rucola e brie

mozzarella e pomodorini confit

salmone e spuma di formaggio all'aneto

LA MOZZARELLA

Bocconcini di mozzarella

Insalata di pomodori rossi

TORTE RUSTICHE ASSORTITE**PRIMO PIATTO**

Lasagna con provola affumicata e verdure di stagione

Mezze maniche all'amatriciana

FRUTTA & DOLCI

Tagliata di frutta di stagione

Cheesecake ai frutti rossi

Crostata di frutta

Torta catalana

Drink Station

Succhi di frutta assortiti

Soft drinks

Selezione di te e tisane

Latte fresco (caldo e freddo)

Latte di soia

Latte senza lattosio

Caffè espresso Illy
Caffè espresso decaffeinato Illy
Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy
Orzo Illy
Ginseng Illy
Acqua minerale naturale
Acqua frizzante

10/11
S3_TEA BREAK
H. 16:00 – 17:00

Biscotteria secca artigianale assortita dello chef

Ciambellone al limone

Crostate assortite

Drink Station

Succhi di frutta assortiti

Selezione di tè e tisane

Latte fresco (caldo e freddo), latte di soia, latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo

Ginseng

Acqua minerale naturale e frizzante

11 NOVEMBRE 2024

11/11
S2_WELCOME COFFEE/COFFEE BREAK A BUFFET
H. 10:00 – 11:00

Selezione di mini-cornetti

(semplici, cioccolato, marmellata e crema)

Biscotteria secca artigianale assortita dello chef

Plumcake cioccolato e vaniglia

Ciambellone variegato

Bombette mignon alla crema

Ciambelline romane

DRINK STATION

Succhi di frutta assortiti

Selezione di tè e tisane

Latte fresco (caldo e freddo)

Latte di soia

Latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo Illy

Ginseng Illy

Acqua minerale naturale

Acqua frizzante

11/11

S7_Light lunch standing con tavoli d'appoggio

H. 13:00 – 14:30

Quadrotti di focaccia

Bianca

Pomodoro e mozzarella

TRAMEZZINI MIGNON

Arrosto di tacchino, pomodori e rucola

Verdure grigliate, pesto di basilico e pomodorino fresco

Tonno e carciofini

FORMAGGI E PANE

Primo sale

Pecorino canestrato

Pecorino di Pienza

Caciottina fresca

Varietà di pani

TORTE RUSTICHE ASSORTITE

PRIMO PIATTO

Riso basmati, pollo wok con verdure, insalata mista, scaglie di Parmigiano reggiano
e salsa allo yogurt

Lasagna con carciofi e provola

FRUTTA & DOLCI

Tagliata di frutta di stagione

Bavarese ai frutti di bosco

Torta ai 3 cioccolati

Pralinato alla nocciola

Drink Station

Succhi di frutta assortiti

Soft drinks

Selezione di te e tisane

Latte fresco (caldo e freddo)

Latte di soia

Latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo Illy

Ginseng Illy

Acqua minerale naturale

Acqua frizzante

11/11

S3_TEA BREAK

H. 16:00 – 17:00

Biscotteria secca artigianale assortita dello chef

Ciambellone variegato

Bombette mignon

Drink Station

Succhi di frutta assortiti

Selezione di tè e tisane

Latte fresco (caldo e freddo), latte di soia, latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo

Ginseng

Acqua minerale naturale e frizzante

12 NOVEMBRE 2024**12/11****S2_WELCOME COFFEE A BUFFET****H. 10:00 – 11:00**

Selezione di mini-cornetti

(semplici, cioccolato, marmellata e crema)

Biscotteria secca artigianale assortita dello chef

Plumcake cioccolato e vaniglia

Ciambellone variegato

Bombette mignon alla crema

Ciambelline romane

DRINK STATION

Succhi di frutta assortiti

Selezione di tè e tisane

Latte fresco (caldo e freddo)

Latte di soia

Latte senza lattosio

Caffè espresso Illy

Caffè espresso decaffeinato Illy

Cappuccino con caffè espresso e decaffeinato Illy

Orzo Illy - Ginseng Illy

Acqua minerale naturale - Acqua frizzante

12/11
S6_BOX LUNCH
H. 13:00 – 14:30

BOX LUNCH

MINI BUN CON SPECK, RUCOLA E BRIE

RISO VENERE CON SALMONE, AVOGADO E MENTA

BROWNIE AL CIOCCOLATO

1 FRUTTO

BOTTIGLIA ACQUA BIO 500 ML

BOX LUNCH VEGETERIANO

MINI BUN CON MELANZANE GRIGLiate, MOZZARELLA E POMODORI SECCHI

ORZO CON CAPONATA DI VERDURE DI STAGIONE

BROWNIE AL CIOCCOLATO

1 FRUTTO

BOTTIGLIA DI ACQUA BIO 500 ML



CASH POINT BAR - 9.00 - 18.00

CONCOURSE

aperto con consumazioni a pagamento diretto

MENU

FOOD

Cornetti

Semplice – marmellata – crema – integrale – vegano

Croissant

Plain – jam – custard – Wholemeal – vegan

€1,90

Saccottini al cioccolato

Pain au chocolat

€ 2,50

Fetta di crostata alla marmellata

Slice of jam tart

€ 2,80

Fetta di ciambellone

Slice of Plum cake

€ 2,80

Tramezzini

Tonno e pomodoro – mozzarella e prosciutto crudo – formaggio e prosciutto cotto

Sandwich

Pomodoro & tuna – mozzarella & baked ham – cheese & raw ham

€ 3,30

Focaccia

Mortadella – Prosciutto e formaggio - Verdure grigliate, basilico e pomodoro

Pizza filled with:

Mortadella – cheese & ham – grilled vegetables, basil and tomato

€ 3,90

Panini

Humus e verdure grigliate – prosciutto e mozzarella – pomodoro e mozzarella

Bun

Humus & grilled vegetables - mozzarella & ham – tomato & mozzarella

€ 7,00



SNACKS

Patatine in busta:

Piccola

Grande

Chips:

Small

€ 2,00

Large

€ 3,00

DRINKS

Caffè espresso

Espresso Coffee

€ 1,40

Caffè espresso decaffeinato

Espresso Decaffeinated Coffee

€ 1,50

Cappuccino

Cappuccino

€ 1,90



<i>Cappuccino decaffeinato</i> decaffeinated cappuccino	€ 2,10
<i>Orzo & Ginseng</i> Barley & Ginseng	€ 1,90
<i>English Breakfast Tea</i> English Breakfast Tea	€ 2,00
<i>Succhi di frutta: Arancia – Ananas – Pesca</i> Fruit Juices: Orange – pineapple – peach	€ 2,40
<i>Soft drinks: CocaCola, CocaCola Light, Fanta – lattina</i> Soft drinks: CocaCola, CocaCola Light, Fanta – cans	€ 2,40
<i>Acqua minerale: Naturale e frizzante – Bottiglie da 0,5L</i> Mineral water: Still & Sparkling – 0,5 L bottles	€ 1,10
<i>Birra</i> Beer	€ 3,30
<i>Calice di prosecco – vino bianco – vino rosso</i> Glass of wine: prosecco – white – red	€ 5,50