チンクエ・センシ・イベント
バンケティングビジネス＆ウェディング

あなたの夢に味を加えます

『人間は、十分な食事をとっていなければ、十分に考え、愛し、眠ることができない」

「空」メニュー

ようこそ

ウェルカムドリンク

スパークリング　プロセッコ

カクテル

- ピーチ・ベリーニとスプリッツ
- ゼンソフトドリンク
- パイナップルジンジャー 、ベリーシナモン 、クラシックなフルーツジュース
- オレンジ、グレープフルーツ、エースジュース
- 天然水　炭酸水

カリカリフライ

- セージ、ズッキーニとその花の天ぷら「グルテンフリーなので、セリアック病の方も安心して食べられます」
- 人参と茄子
- アスコリ・ピチェーノ風オリーブ
- コスタ・ドーロ産のパン粉をまぶしたモッツァレラチーズフライ

前菜

- ブロンテ産ピスタチオ入りカプリーノチーズ詰めパッキーノトマト
- トスカーナ風シャープブレッドのクロスティーニ、コロンナータ産ラルドとスグリ
- ナベッリ産サフランムースとクルミを乗せたライ麦黒パン
- ボラージュ入りパンに燻製スカモルツァとクワの実を添えて
- イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノのビスコッティにバルサミコ酢の煮詰めをかけて
- 赤エビと赤玉子を使ったカリカリ小麦スナック
- ごま入りブリーチーズとプラムジャム、ワケギの入った赤いパン

ビュッフェ

スターター

- ジェノベーゼ風フォカッチャ

- 五穀物のフィロンチーニ
- 搾油所の高品質なオリーブオイルを使った引き伸ばしパン
- オリーブとくるみが入った一口サイズのパン

伝統のサラミ

- パルマ産クルードハムの扇形盛り合わせ
- 大理石の器で熟成されたラルドと揚げたてのシチリアンパン
- 板上に盛り付けたフェリーノ産サラミ
- サワーリスの燻製ハム、キウイと薄焼きパン「カリカリパン
- アマルコルディ風ボローニャ風のハムキューブ、ブロンテ産ピスタチオと白ブドウの盛り合わせ.
- トスカーナ風フィノッキオナソーセージ 「豚肉とクミンの入ったサラミ.

職人のチーズ

    - グラーナ・パダーノのスライスに栗のはちみつを添えたもの、ペコリーノ・ウンブロとプルーンジャム
    - モンテヴェッキア産のエルボリナートゴートチーズにトラムヴァイのパンを添えて
    - 自家製のカチョッタにマントヴァ風マスタードを添えて
    - 甘いソヴェラート産のペペロンチーノで作ったプリモサーレチーズ
    - 黒胡椒を効かせたフォルマジェッラにレモンジャムを添えて

漁師の逸品料理

- 白身魚とジュリエンヌスタイルの野菜、サルディーニャ産のコブトマト、エクストラバージンオリーブオイル
- タコとスルメイカのカタラーナ、ジャガイモとバジルオイルのエマルジョン添え
- 天然木で燻製にしたスモークド・ソードフィッシュ、シチリア産の赤いオレンジ、フィノッキリッチョ添え

ベジタリアン料理、少しひねりを効かせて

- アルプス産フォンティーナチーズと自家製野菜のパイ
- シチリア風カポナータ、アヴォラ産アーモンドと炭火焼き野菜、ミントオイル添え

テーブルでのサービス

－プリモ

お好みの二皿

パンでさらに調理した後のめっき

- カルナローリ米、ライムと地中海のローズマリー
- ベビーズッキーニとその花を使用したカステルマーニョチーズのリゾット
- ナヴェッリ産カルナローリ米、ポルチーニ茸とモンタージオチーズを添えたサフラン風味のリゾット

    - シチリア産の柑橘類を使用し、フランチャコルタワインで仕上げたリゾット
    - サウリス産のスペックと甘いリーキを使った、ビットチーズで仕上げたリゾット
    - サレント産の「ペンドロ」トマト、クリスピーな茄子と燻製リコッタチーズを添えたパッケリ
    - マスカルポーネチーズとコーヒークラムの自家製ニョッキ
    - ジェノヴァのバジルクリームとサクサク食感のスカンピを添えた、「トロフィエッテ」パスタ料理
    - 海産物のソース、チェリートマトと新鮮なバジルの「ガルガネッリ」パスタ
    - パキーノトマト、サワラの小さなサイコロ、バジルオイルを使用した「ストッツァプレーティ」パスタ料理
- セコンド

お好みの一皿

皿で提供し

    - チンタ・セネーゼのフィレ肉を低温調理し、シャルドネソースを添えて
    - さいの目に切ったレッドポテトと軽いローズマリー風味のパン粉をまぶしたもの
    - ピエモンテ産のサウリス産スペックとヘーゼルナッツをまぶした子牛肉のノチェ
    - ほうれん草のフラン
    - スライスしたアイリッシュビーフの「スカモンチーノ」グラタン、フォンダンオイルとディジョンマスタードシードのかさぶた添え」
    - シャキシャキ野菜ヌードル
    - オリガノ風味のパン粉をまぶしたキンメダイとアンチョビソース、新じゃがいものサフラン風味
    - アマルフィ産レモンソースとマジョラムで調理したスズキ
    - アーモンドと一緒に煮込んだカリカリのズッキーニ、タジャスカオリーブとパンテッレリア産の吊るしトマトを添えた地中海風のイサキ
    - 人参とカボチャのクネル

ウエディングケーキ

おすすめのケーキ

    - シャンティイ、ミルフォイユ、またはフルーツタルト
    - ブリュットスプマンテとモスカートで乾杯
    - デザートとフルーツのビュッフェ
    - 透明なバヴァロアデザート、バニラ、チョコレート、夏と冬のフルーツを使用したもの
    - 昔ながらのケーキ
    - ベリーまたはリンゴのタルト
    - レモンクリームケーキ

- アプリコットジャムとジンジャーのタルト
- チーズケーキ
- 一口サイズのチョコレートキューブ

果物

- 季節のフルーツの「モザイク」
- パイナップル、スイカ、メロン、キウイ、ブドウ、モモ、アプリコット、イチゴ

飲み物

- アルコールなしの飲み物（無制限に提供）
- ワイン：テーブルサービス用に赤ワインと白ワインを選べます（当館のワインセラーからお選びください）
- ミネラルウォーター（天然水と炭酸水）
- スパークリングワインとモスカート
- コーヒー

マッテオ・ロンゴ

シェフ

「笑顔と美味しい料理で解決できないことはない」

「土」メニュー

ようこそ

ウェルカムドリンク

スパークリング　プロセッコ

カクテル

- ベッリーニ（ピーチ）、スプラッツ・メラ（リンゴとシナモン）、マティーニ、シナモン
- すべての方に、ノンアルコールカクテル（赤いオレンジとスターアニス、パイナップルとシナモン、ベリー）
- フルーツジュース（オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル）
- ミネラルウォーター（天然水と炭酸水）

フライエクスプレス

- カリカリ天ぷら
- ズッキーニとその花、セージ、ニンジン、ナス、アスコラーナ風オリーブ（伝統的な調理法）
- モッツァレラインカロッツァ（小さな一口サイズ）

前菜

- ランゲ産のゴートチーズとひまわりの種を使ったタルトレット
- 白パンとスモークサーモンのロール
- ナヴェッリ産サフランクリームとホワイトエビを使った四角い一口サイズの料理
- タレッジョチーズとマルメロジャムをのせた黒パン
- プラハ産ハムのムースとアーモンドスライス

塩味のペストリー類

- 地中海産ツナのムースとポピーシードを詰めたカノッリーニ
- トリュフクリームが詰められたビニェ
- 黒ごまをのせた小さな編み込みパン

テーブルでのサービス

前菜

お好みの一皿

皿で提供し、フライパンで再加熱

- パルミジャーノ・レッジャーノのケーキとモデナ産バルサミコ酢のリダクション、ピアチェンツァ産クラーッチャハム、キウイ、カラサウパン
- ナヴェッリ産サフランポテトのスフォルマティーノとアスパラガス、パルマ産ドルチェ、ヴァルツィ産サラーメ、スモークツナ、シチリア産赤オレンジ、フェンネル、イオニア海産タコのサラダ、サフランポテト、タッジャスカオリーブ
- シチリア産赤オレンジとディルでマリネしたノルウェー産サーモン、カラマレッティ、オリガノ風味のズッキーニ、フレッシュミントのサラダ

- プリモ

お好みの二皿

皿で提供し、フライパンで再加熱

- カルナローリ米とリチェオートワインのリダクション、サローニ産アマレットのクラム
- ストラッキーノチーズ、グリーンアスパラガスの先端、カリカリのグアンチャーレを使ったリゾット
- シチリア産の柑橘類とドライマティーニを使ったヴィアローネ・ナーノ米
- ペンドロのトマト、ズッキーニのペースト、ピエンツァ産ペコリーノを使ったマルタリアーティ
- マルゾーティカリコッタとほうれん草を詰めた四角形、ヘーゼルナッツソースとバジルオイル
- スモークプロヴォラとカステルフランコのラディッキオを使った円形ラザニア

- セコンド

お好みの一皿

皿で提供し

- ピエモンテ産牛肉のタリアータ、キアンティソースとブロンテ産ピスタチオ添え
- ローズマリー風味のポテト
- 栗の蜂蜜でグレーズした子豚のフィレ肉、アーモンドスライスとアヴォラ産アーモンド添え、野菜の細切りとポピーシード
- 子牛肉の一切れ、マルサラワインのリダクションとクルスコトマトソース
- カポナータ・アラ・パレルミターナ
- 地中海産スズキ、赤ポテトとヘーゼルナッツのクラスト
- 紫ナスとミントの風味、カジキマグロのサルモリッリオ、ミニトマトとフレッシュオリガノ添え
- サクサクポテト
- 地中海産オオダイ、地中海ハーブと乾燥トマトソース添え
- バジル風味の野菜のマセドニア
- 地中海風トマトとチェリートマト、タグリアのオリーブ添えのオオダイのソース
- 野菜の細切り添え

ウエディングケーキ

おすすめメニュー

- シャンティイ、ミルフォイユ、またはフルーツタルト　スプマンテ・ブリュットとモスカートで乾杯
- 含まれる飲み物
- テーブルサービス用に、当店のワインセラーからお選びいただける赤ワインと白ワイン各1本
- 天然ミネラルウォーターと炭酸水
- スプマンテ
- ブリュットとモスカート
- コーヒー

ウエディングケーキ

おすすめのケーキ

- シャンティイ、ミルフォイユ、またはフルーツタルト
- スプマンテ・ブリュットとモスカートで乾杯
- デザートとフルーツのビュッフェ
- 透明なババロア（バニラ、チョコレート、夏と冬の果物入り）
- 昔ながらのケーキ
- ベリー類またはリンゴのタルト
- レモンクリームケーキ
- アプリコットジャムとジンジャーのタルト

- チーズケーキ
- 一口サイズのチョコレートキューブ

果物

- 季節のフルーツの「モザイク」
- パイナップル、スイカ、メロン、キウイ、ブドウ、モモ、アプリコット、イチゴ

飲み物

- ノンアルコール飲料（制限なし）
- ワイン：赤ワインと白ワイン各１本、当店のワインセラーからお選びいただけます
- 天然ミネラルウォーターと炭酸水
- スプマンテとモスカート
- コーヒー

マッテオ・ロンゴ
シェフ

「愛は魂の食べ物であり、魂は体の食べ物である

「風のメニュー

ようこそ

ウェルカムドリンク

スパークリング　プロセッコ

カクテル

- カンパリオレンジスプリッツ
- ノンアルコール：パイナップルとジンジャー、ベリー類
- フルーツジュース：オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル
- 天然ミネラルウォーターと炭酸水

カリカリフライ

- カリカリ天ぷら
- キノコ、ズッキーニとその花、セージ、ポロネギ、ニンジン、ピーマン、ナス
- スカリオッツィ（サレント風ポレンタの三角形）
- モッツァレラ・イン・カロッツァ（ナポリ風）
- アランチーニ（パレルモ風）
- アスコラーナ風オリーブ

炭火焼き

- ブラのソーセジ
- 野菜の串焼き
- ヨーグルトマリネの鶏肉
- パイナップル
- ベーコンで巻いたトウモロコシ
- チミチュリソースの牛肉

ビュッフェ

前菜「イル・ムリーノ」

- オリーブのフォカッチャ
- 五穀のフィロンチーニ
- アルタムーラの木窯で焼いたパン
- トリノ風のグリッシーニとクルミとオリーブのパン
- イタリアの伝統的なサラミ
- ノルチャ産生ハム
- 大理石の容器で熟成したラルドとフリット・ニョッコ
- フェリーノ産サラーメ
- サウリス産のスピーク（ジュニパーの木で燻製）
- ピアチェンツァ産のコッパ（ひもで結んだもの）
- トスカーナ風フィノッキオーナ

職人のチーズ

- エスカヴァドール・パダーノと栗の蜂蜜、干しぶどう添え
- ピエンツァ産ペコリーノとプラムジャム
- モンテヴェッキア産ブルーチーズとヘーゼルナッツ入りパン
- シラーネ産カチョッテとマンツォヴァ・マスタード
- ソヴェラート産甘い唐辛子入りプリモサーレ
- トーマ・デッレ・ランゲの黒胡椒入りチーズとレモンジャム

漁師の逸品料理

- エビのカタラーナとシャキシャキ野菜
- スモークしたカジキマグロとシチリア産の赤オレンジ、フェンネルリッチョ
- ルチア風小さなタコ
- 地中海風バッカラ

野菜料理のコーナー

- パスカリーナ・トルタ
- 伝統的なシチリア風カポナータ

- 炭火焼き野菜とミントオイル

テーブルでのサービス

パン

- 天然小麦のパン、オリーブとケシの実
- 水分なしのグリッシーニとケシの実

－プリモ

お好みの二皿

皿で提供し、フライパンで再加熱

- カーナロリ米のリゾット、24ヶ月熟成のレッジャーノチーズとズッキーニの花、コドロイポ産モンタージオチーズ
- カーナロリ米のリゾット、12ヶ月熟成のレッジャーノチーズとライム、イオニア海産のマッツァンコッレ、手作りガルガネッリパスタ、夏のズッキーニクリーム、エビ、ズッキーニの花
- マルガバターで和えたカチョ・エ・ペペのラビオリ、キャラメライズしたミニトマトとアヴォラ産アーモンドスライス
- ブランジーノのラビオリ、シトラスの香り、セントリフガバター、コンフィトマト、タイム、赤オレンジのゼスト
- ズッキーニとミニトマトのパッケリ、チンタ・センエーゼのベーコン、モンタージオ産ラスパデューラ

－ セコンド

お好みの一皿

皿で提供し

- タイムの香りをまとった仔牛肉のロースト、赤プラムとジンのソース
- シチリア風カポナータ、レーズンと松の実
- ビーフのサーロイン、パンとティロル風シュペックのクラスト、ブラウンソース
- バターで和えた野菜のタリアテッレ
- シンタ・センエーゼ産ベーコンで包んだ仔牛肉のフィレ、シャルドネソースとヘーゼルナッツのクランブル
- サクサクの赤いポテト
- 地中海ハーブのクラストをまとったサーモン、アマルフィ産レモンソース
- オリガノを効かせた夏野菜のサラダ
- サン・ピエトロ（魚）のパンクラストとタッジャスカオリーブ
- サフラン風味のポテト
- アンコウの魚、キャンディトマト、タイム、アヴォラ産アーモンドスライス
- ミントで和えたズッキーニ

ウエディングケーキ

おすすめのケーキ

- シャンティイ、ミルフォイユ、またはフルーツタルト（スプマンテ・ブルットとモスカートとともに）
- デザートとフルーツのビュッフェ

デザート

- チョコレートクリームとラズベリー、アヴォラ産アーモンドスライス
- ベリーのバヴァロワとチョコレートのカール
- 伝統的なティラミス
- ボローニャ風ズッパ・イングレーゼ
- キャラメルパンナコッタ
- マスター・パティシエのケーキ
- ベリータルト、リンゴタルト、チョコレートカプレーゼ、ヨーグルトタルト、キャロットケーキ
- アーモンドのギリシャ風デザート、ココナッツ、チーズケーキ
- ミクロパティスリー：タルトレットと目の前で詰められたカノーニ

果物

- 旬のフルーツコーナー
- パイナップル、スイカ、メロン、キウイ、ぶどう、ピーチ、アプリコット、イチゴ
- ソルベ（お好きなものを一つお選びください）：赤いオレンジ、森のイチゴ、アマルフィ産レモン、ローズグレープフルーツ

飲み物

- ソムリエが選ぶ赤ワインと白ワイン
- 天然ミネラルウォーターと炭酸水
- スプマンテ・ブルットとモスカート
- コーヒー

マッテオ・ロンゴ

シェフ

要相談のエクストラ

小さな一口サイズのデザート

フィンガーフード（塩味の一口サイズのポーション）

- パルマ産ドルチェ、網目メロンのパールとポピーシード
- ロメッリーナ産黒米、甘いプロヴォラチーズと白エビ
- トラパニ風クスクス、野菜のコリンドルとバジルオイル

- ズッキーニの串焼き、モッツァレラチーズとペンドロ・トマトのハート
- ティリオの木でスモークしたカジキマグロ、ソンチーノとレモンのシトロネッテ
- シャングアイ風野菜、ディルを加えたヨーグルトソースのクリーム仕立て

一口サイズのデザート

- シナモン風味のバヴァロワ、ブラックベリーとアーモンドスライス
- チョコレートクリーム、ラズベリーとヘーゼルナッツのクランブル
- 伝統的なティラミス
- ミント風味のモスカートゼリー、赤いフルーツ添え
- イチゴムースとチョコレートのカール
- 3種のチョコレートのコンポスタ
- バニラクリーム、パッションフルーツのリダクション添え
- ラッテインピエディ（ミルクデザート）、アマレナシロップとアマレッティ

– 寿司

一人あたり3個

- 手巻き、握り寿司、細巻き、カリフォルニア巻き、桜巻き
- 醤油、甘い生姜、わさび

チーズ職人

• 職人はストリングチーズを作り、モッツァレラチーズの一口大を切り分け、ゲストに試食を提供します。これにより、伝統に従って、作りたての温かいモッツァレラチーズの味を楽しむことができます。

エクストラの提案
より高い要求にお応えするため、さまざまなエクストラサービスをご用意しております。

アメリカンバー

- バーテンダー
- マドラーやシェーカーを使ったカクテル
- カイピリーニャ、キューバ・リブレ、ジントニック、その他ご希望のカクテル

ヘミングウェイコーナー

- 全葉の葉巻
- 手作りチョコレートとラム酒

ランプクレープ

- ベリーとイチゴのジャム
- シトラス、ヌテラ、グランマニエ

ジュース

- グレープフルーツ、キュウリ、ミント

- パイナップル、リンゴ、セロリ
- イチゴ、ピーチ、スイカ
- キウイ、セロリ、イエローメロン
- ニンジン、マンゴー、オレンジ
- リンゴとイチゴ
- アボカド、セロリ、ライム
- ジンジャー、ターメリック、シナモン、サフラン、スピルリナの香り

アイスクリームカー

- 100人分を計算
- 手作りアイスクリーム、6種類から選べます

エクストラタイム

- 要相談

条件

キッズメニュー

- 2歳から10歳のお子様には、大人と同じ前菜やデザートをご提供します
- 2歳未満のお子様は、赤ちゃんとして扱います
- フレッシュトマトのペンネ、パルミジャーノチーズとバジル、またはボロネーゼ風ラザニア、またはペストソースのニョッキ、またはソレント風ニョッキ
- パン粉をまぶしたカツレツ、またはクラシックハンバーガーとオーブン焼きポテト

設備

- 直径160/180の丸テーブル、8/10/12名用
- テーブルクロス付きのインペリアルテーブル
- 足台付きの裸テーブル（見積もりが必要）
- テーマ別の華やかなビュッフェ
- 屋外ビュッフェ用のパラソル
- 50%の座席数を持つサポートテーブル、または
- 100%の座席数を持つサポートテーブル（要相談）
- リネン/サテンのテーブルクロス（約30色から選べます）
- 高級食器
- 白またはアイボリーの布張り椅子
- 現地で調理した料理の提供
- また、ディレクションと相談の上で選べる多種多様な代替椅子もご用意しています

スタッフ

- イベント全体のための1名のサービスマネージャー

- 専門的で控えめなスタッフが、特別な一日を演出します
- ビストロエプロンを着用したウェイター（2テーブルごとに1名）
- シェフとキッチンスタッフ
- 物品管理スタッフ

装飾

• 「チンケ・センシ・イベント」のクリエイティブスタッフが、あなたの特別な一日を唯一無二のものにするためにサポートいたします。

条件

- シェフは、あなたのメニューをカスタマイズするために打ち合わせを行うことができます
- メニューは、あなたのご要望に応じて、イベントの30日前まで変更可能です
- サービスの時間は、ゲストの到着から6時間で計算されます
- メニューの価格は、契約書に署名した時点で指定されたゲスト数に基づいて計算されます
- 請求書の発行においては、レセプションの10営業日前に通知されたゲスト数が基準となります
- 料金は、会場のロジスティックチェックやサービス内容の変更（追加ウェイター、ソムリエサービス、追加の家具など）により変動することがあります

私のメニューをお読みいただき、ありがとうございます。

マッテオ・ロンゴ

シェフ

ショールーム
ピアッツァ・サン・ヴィート、5B レンターテ・スル・セヴェーゾ MB
電話番号: 338.2830677
メール: info@cinquesensieventi.it
ウェブサイト: www.cinquesensieventi.it