



Rendi unico il tuo giorno
Menu Wedding

Catering

Banqueting



AZIENDA

Oasi Ricevimenti è una società con esperienza pluriennale nel catering per eventi pubblici, privati e ricevimenti a Roma. Non solo **catering e banqueting**, ma un'azienda di esperti pronta a supportarti nella scelta del menù più adatto, della location e di tutti i servizi annessi. Mettendo in campo **professionalità e competenza**, daremo vita al tuo evento affinché possa essere **memorabile per ogni partecipante**.



WELCOME

*Bollicine
Aperol Spritz
Campari Spritz
Estratti di frutta
Acqua naturale e gassata*

SERVIZIO A GIRO BRACCIO

Vol au vent con salsa rosa e gamberetti
Macarons salati con spuma di robiola
e salmone al lime
Capresine allo stecco con ciliegina di
bufala,
pomodorino ciliegino e foglia di basilico
Crostini dorati con lardo di Colonnata,
miele e pinoli tostati
Bignoline con mascarpone e tartufo



BUFFET ANTIPASTI



IL BAR



*Bollicine
Vino Bianco
Vino Rosso
Aperol & Campari Spritz
Hugo, Americano...
Estratti di frutta
Acque aromatizzate
Sparkling drinks*



OASI
Ricevimenti

Melanzane, zucchine e peperoni in tempura
alla curcuma



Fiori di zucca con mozzarella e alici

Panzerotti ripieni

Frittura croccante di Lattarini

Calamaretti Puntillas

zeppole di Bianchetti

LA FRIGGITORIA



DAL PESCATORE

Salmone selvaggio marinato agli agrumi e pepe rosa

Polpo rosticciato con pomodorini, olive nere di Gaeta e patate

Carpaccio di pesce spada con ciliegine di bufala e zest di lime

Insalata di mare con seppie, totani, cozze e gamberi

Orzotto perlato ai frutti di mare con julienne di verdure mediterranee

Carpaccio di polpo al pistacchio di Bronte

Insalata di Fagioli Cannellini con calamari e timo



DAL CASARO

OASI
Ricevimenti

Mozzarella di Bufala d.o.p. italiana con pomodorini Pachino profumati al basilico

Ricottine di Bufala fresche aromatizzate al peperoncino, curry e pepe nero

Finger Food di Stracciata con pomodorino confit Bio

Caciottine Toscane al Tartufo, alle Noci e al Peperoncino

Scaglie di Grana

DAL NORCINO



Taglio del Prosciutto Crudo Stagionato alla morsa

Tranci di focaccia bianca al rosmarino e Olio Evo

Salamino di Cinta Senese

Soppressa piccante Calabria d.o.p.

Lonzino stagionato artigianale legato a mano

Mortadella Bologna IGP

Salsicciette artigianali al coltello



IL FORNO



Selezione di focaccia con olio EVO e rosmarino

Selezione di pane speziati e aromatizzati

Pane “Carasau” sardo

Selezione di grissini Piemontesi

Taralli Napoletani e Pugliesi

DALL'ORTO

Mini Parmigiane di melanzane al profumo di basilico

Verdure mediterranee alla griglia con
olio extravergine del frantoio

Carpaccio di Zucchine con Dressing al Lime e Menta

Assortimento di sottoli di verdure biologiche
aromatizzate con spezie del territorio

Cous cous con verdure di stagione

Hummus di ceci al rosmarino

Pinzimonio con crudité di verdure



TEGAMI & COCCETTI



Polpettine della Nonna

Trippetta Romana al sugo

Sautè di cozze con crostini

Zuppetta al cocci di moscardini alla diavola

Zuppetta ceci, porcini e tartufo

AL FLAMBÈ

Showcooking



Tagliata di Scottona con Ananas al Brandy

Uovo di quaglia al Tartufo all' occhio di bue

Gamberoni flambati al Grand Marnier



SERVITO

I PRIMI

Ravioli di Cernia con pomodoro Datterino,
Zucchine Romane e Mazzancolle

Paccheri alla Carbonara imperiale con Guanciale,
funghi Porcini e Tartufo nero degli Appennini

IL SECONDO CON CONTORNO

Guancetta di Manzo brasato al vino rosso e ginepro
Insalatina di spinaci freschi con noci e Grana

DALLA CANTINA

Vino bianco
Vino Rosso

**le portate possono essere modificate*



Torta Nuziale

Naked Cake, Flower Cake, Drip Cake...







Mousse al cioccolato fondente e fragole

Mini cheesecake vari gusti

Piccoli tiramisù

Mini Sbriciolate vari gusti

Pasticceria Italiana

Cannoli siciliani al pistacchio

Mini bignè farciti

Tagliata di Frutta Fresca di Stagione

Angolo Caffè, Amari e Liquori

Dolci
&
Frutta

Confettata

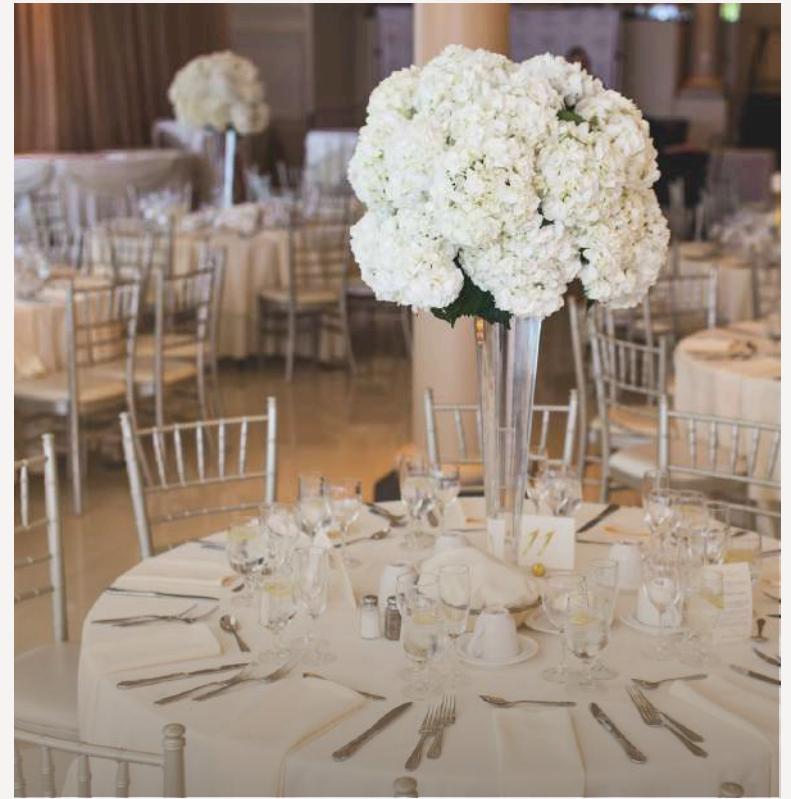


OASI
Ricevimenti

Rum & Sígarí

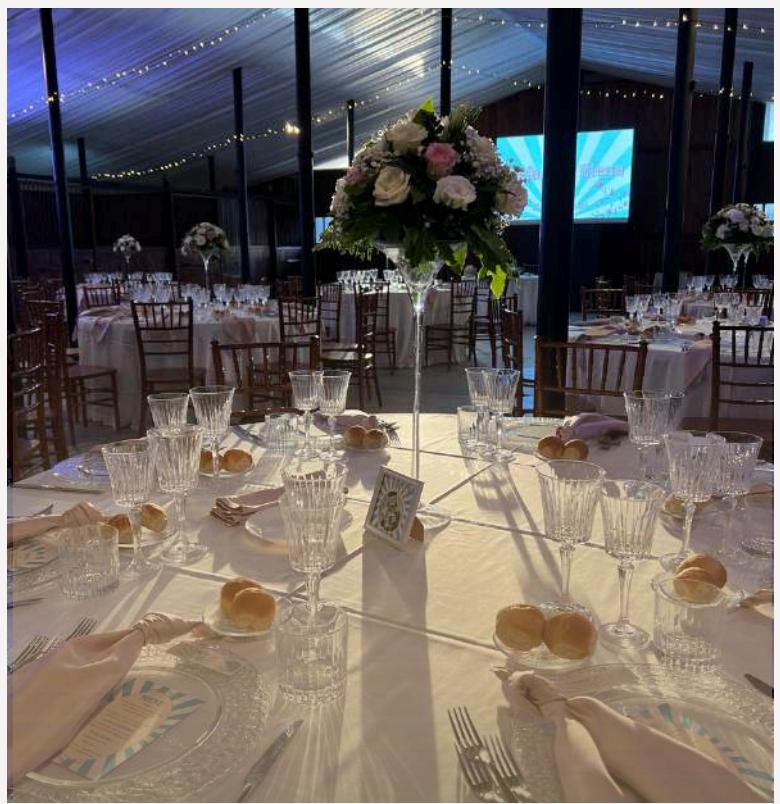
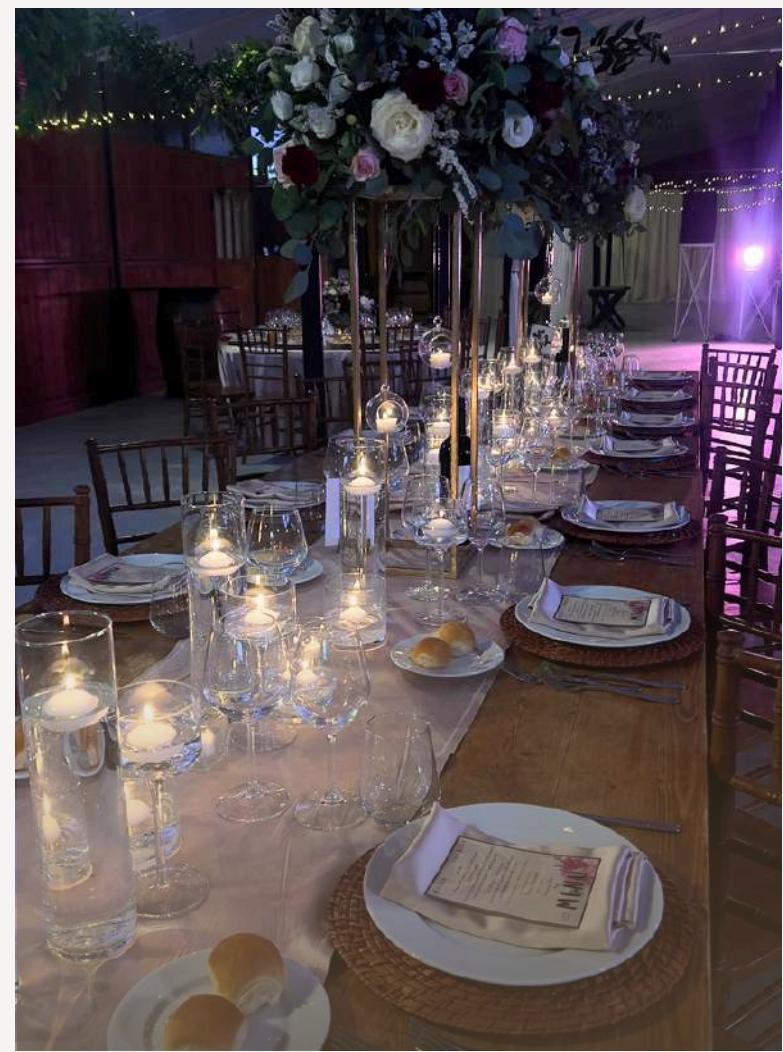
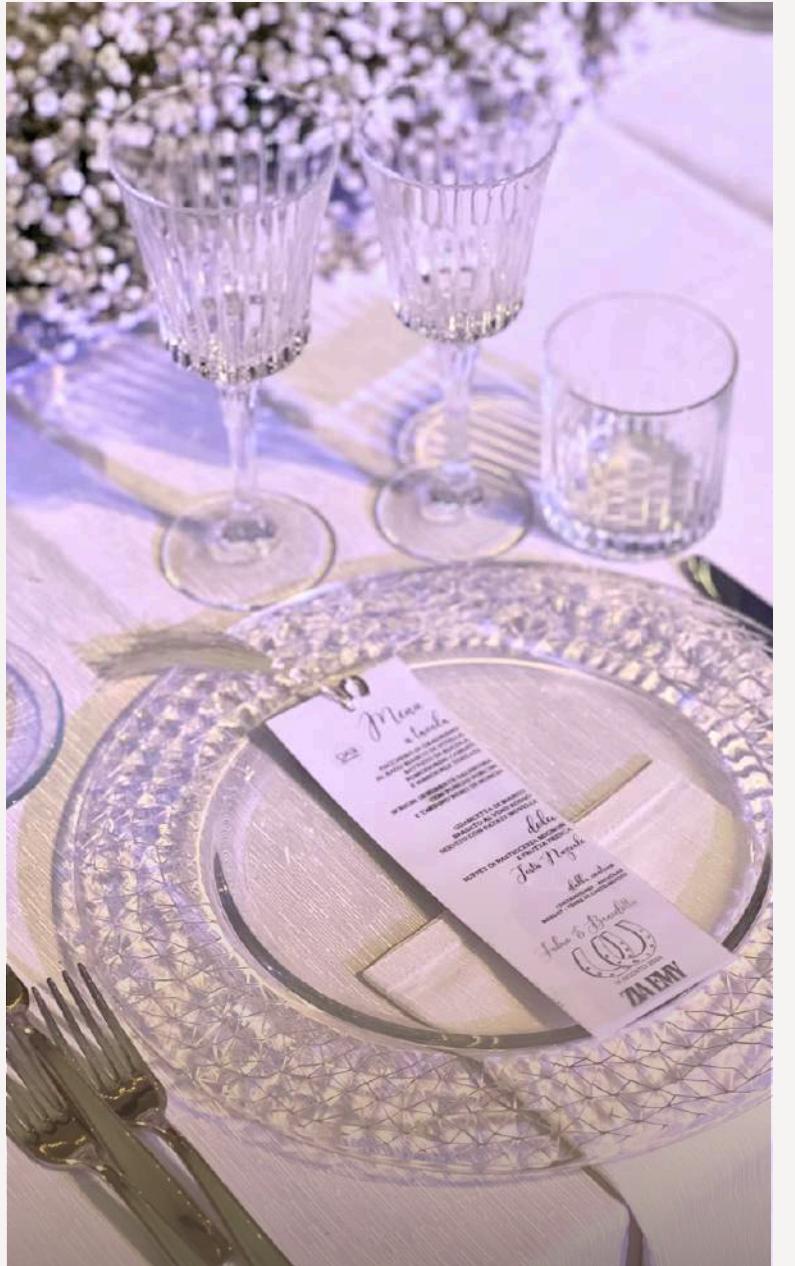


Celebra l'amore con ogni dettaglio, ogni sapore.



Mise en place

Personalizzate



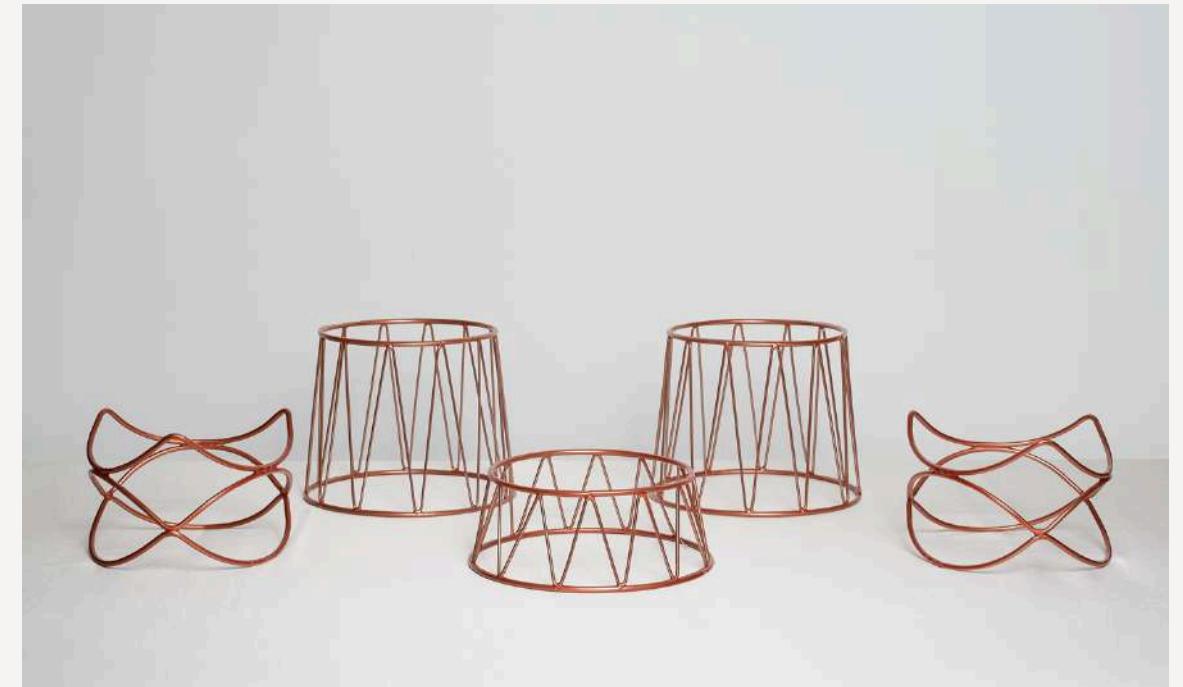
Mise en place

Personalizzate

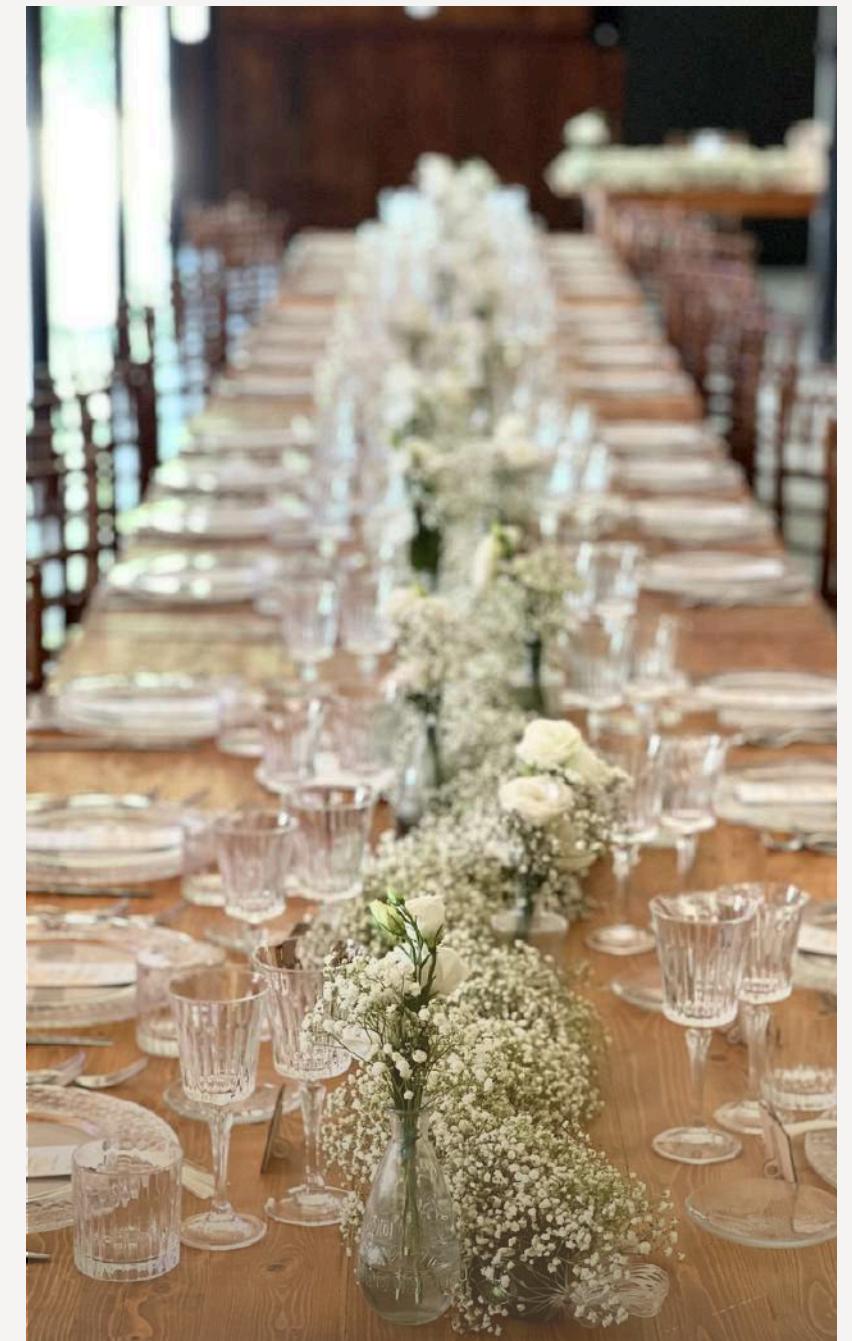
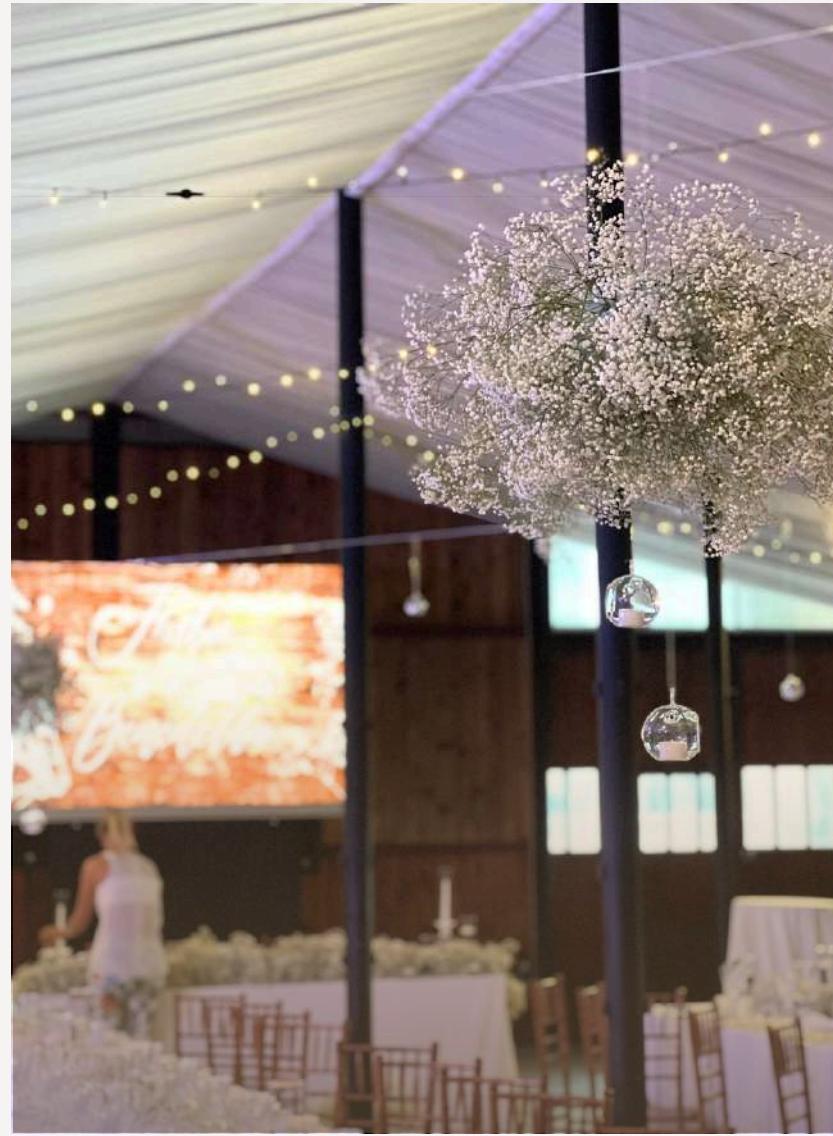


Allestimenti Buffet

OASI
Rivestimenti



Dettagli



Pacchetto Luxury

Dj set con una postazione completa



Un animatore per bambini (fino a 10 bambini)



Wedding stationery (Tableau, menu stampati, segnatavolo, etc.)



4 Fontane luminose



Richiedi la nostra offerta Luxury



Sottopiatto in cristallo





Eventi unici, esperienze indimenticabili.
SAPORE DI LUSSO

"Ogni evento è un'opera d'arte, ogni piatto un'emozione da gustare. Con il nostro catering, trasformiamo i vostri sogni in realtà, rendendo ogni occasione unica, indimenticabile e assolutamente esclusiva."

Il Team di Oasi Ricevimenti



Contatti Oasi

06 98875854

www.oasiricevimenti.it
info@oasiricevimenti.it