



EVENTI SPECIALI E MEETING AZIENDALI *Cene in esclusiva da 1 coppia fino a 50 persone*

I battelli sul Tevere stanno diventando una location sempre più esclusiva per eventi speciali per la famiglia e gli amici, ricevimenti di nozze ed eventi aziendali

La nostra flotta, tecnicamente idonea alla navigazione del fiume Tevere, è ideale per l'organizzazione dei seguenti eventi:

- Una festa intima con gli amici per occasioni speciali come compleanni, matrimoni, anniversari ...
- Un luogo sofisticato per riunioni aziendali compresi pranzi di lavoro o una pausa caffè durante la riunione



Volete festeggiare un compleanno molto intimo, un anniversario, o sorprendere una persona cara in un'occasione molto importante? Quale modo migliore per commemorare una ricorrenza speciale con una crociera lungo il biondo Tevere.



Le navigazioni con eventi si svolgono principalmente a bordo della nostra ammiraglia la M/S Agrippina Maggiore; fiori freschi, porcellane, complementi d'arredo su misura e tovagliati di finissimo lino sono solo alcuni degli eleganti dettagli che daranno il benvenuto a voi e ai vostri ospiti: un mix raffinato di un ambiente elegante e rilassante, una cucina italiana impeccabile e un'attenta selezione di vini renderanno il vostro evento un'esperienza indimenticabile.

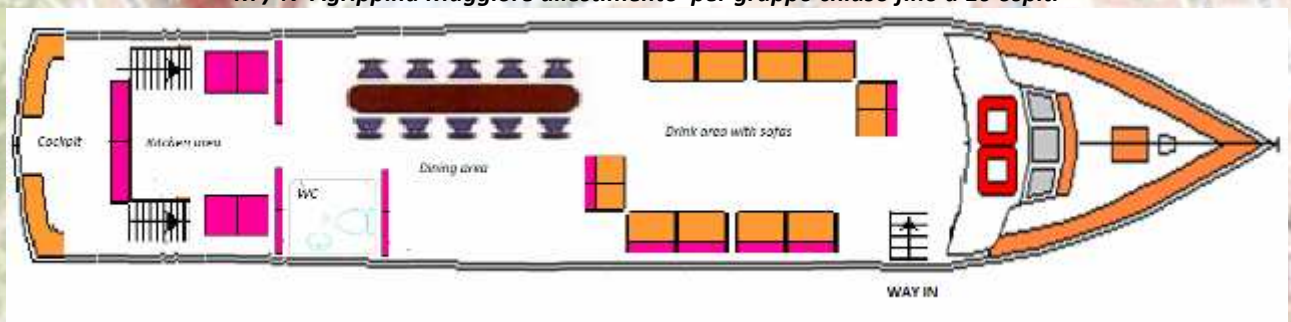
Noleggiare uno dei nostri battelli significa quindi organizzare con il nostro ufficio prenotazioni, sempre disponibile a consigliare le migliori soluzioni, un evento assolutamente aderente alle esigenze e ai desideri di ogni cliente.

Per gli eventi molto intimi proponiamo un allestimento speciale curato nei minimi dettagli. Il pacchetto può comprendere un tavolo per due, una speciale area relax a prua con divano per l'antipasto, rose o fiori freschi, Champagne, tartufi di cioccolato, musica dal vivo e quant'altro di estremamente chic e romantico possiate immaginare! Questa opzione è disponibile anche per piccoli gruppi fino a 10 persone.

L'allestimento standard comprende cocktail lounge con divani, cuscini, piante, lampade, tappeti, accessori e fiori freschi; su richiesta è possibile includere musica dal vivo di qualsiasi genere, animazione e molti altri dettagli.



M / N Agrippina Maggiore allestimento per gruppo chiuso fino a 10 ospiti



*Caratteristiche della motonave "Agrippina Maggiore" - strutturata su un unico ponte coperto
Lunghezza mt. 24 metri di larghezza. 4,80 metri*

Esempio di menu per noleggi in esclusiva da 2 a 10 ospiti

Veuve Clicquot con stuzzichini e tartine
Ostriche
Aragosta
Ravioli al tartufo e salmone
Pesce spada al pepe rosa e patate al forno
Coppa di fragole con limone o torte assortite mignon
Torta Romantica con frutti di bosco
Caffè - Cioccolato
Vino bianco Vermentino di Gallura Superiore
Dolce e spumante Brachetto d'Acqui

Veuve Clicquot con stuzzichini e tartine
Antipasto italiano con salumi, formaggi, mozzarella,
verdure gratinate e crostini caldi con funghi
Risotto con petali di rosa e parmigiano
Filetto di manzo al pepe verde
Asparagi gratinati
Coppa di macedonia di frutta
Profiteroles con crema di cioccolato calda
Caffè - Cioccolato
Aglianico vino rosso e vino Telaro Flanghina bianco
Dolce e spumante Brachetto d'Acqui

Allestimento speciale per gruppi da 2 a 10 ospiti



Una location esclusiva per corporate meetings



La M/N Agrippina Maggiore può trasformarsi in una location esclusiva per il vostro evento aziendale: una sala riunioni dotata di tutti i comfort e servizi tecnici con e uno spazio dedicato per il pasto o il coffee break. Disponibile per riunioni fino a 30 ospiti. Il pacchetto può comprendere anche:

- Pausa pranzo a buffet in piedi
- Pausa caffè



Crociere private per gruppi di grandi dimensioni fino a 50 ospiti: feste di matrimonio, occasioni speciali, compleanni, cene aziendali.



Una crociera privata consente anche di scegliere lo stile più appropriato per l'evento, quindi se preferite un buffet in banchina per gli antipasti ed il dolce, o un banchetto formale possiamo soddisfare le vostre esigenze.

Grazie alla versatilità degli arredi di bordo è possibile allestire una cena servita con tavolo unico oppure con tavoli separati, a seconda delle necessità e del gusto specifici di ogni cliente.

E' possibile sempre personalizzare l'evento con la scelta del menu, gli arredi, i tovagliati, i fiori, la selezione dei vini e la tipologia di servizio che meglio si adatta al tono dell'evento. E' possibile inoltre allestire la zona antistante l'imbarco con tavoli da buffet, tavoli di appoggio, ombrelloni e zona relax per consumare l'aperitivo fuori dal battello.





Esempio di menu per gruppi fino a 50 persone - Quotazione su base richiesta.

Menu standard

*Cocktail di benvenuto Bellini con tartine assortite
Coppa di gamberi in salsa cocktail
Lasagna con salmone e mozzarella
Filetto di pesce persico al forno con pomodoro, capperi e olive
Patate al forno
Dessert
Vini - acqua minerale - caffè e alcolici*

Menu speciale per matrimoni

*buffet in piedi, con un'area dedicata sul molo:
panini assortiti - piccoli crostini con salmone affumicato
Tagliere di salumi - primo sale, formaggi saporiti e piccanti
Scaglie di parmigiano
Frittate con ricotta, panna liquida e pomodorini
Salmone marinato con arancia
Cena / Pranzo a bordo:
lasagne bianche con carciofi e prosciutto
Crepes con ricotta e spinaci al pomodoro e basilico
Arrosti di arancia e scaglie di mandorle
Patate al forno
Dessert a buffet in piedi con un'area dedicata sul molo:
Tagliata di frutta e dolci in miniatura
Wedding Cake di pasta sfoglia con crema pasticcera
Vini - acqua minerale - caffè e alcolici*

Wine bar menu

*Cocktail di benvenuto con tartine assortite e flauti di Prosecco
Degustazione di formaggi freschi e stagionati con prosciutto crudo e salami vari con contorno di verdure gratinate e miele speciale e marmellate di frutta piccante
Dolce o frutta
Vini - acqua minerale - caffè e alcolici*

Finger food menu (buffet)

*Crema di fave e pecorino
Cestini di formaggio con funghi e rucola
crostini caldi con gorgonzola e pere olive e agrumi
Millefoglie di verdure estive al pomodoro e basilico
cous cous e pesto con basilico e pinoli
Frittata con verdure
caponata e scaglie cioccolato
Tazze di purea di piselli e scaglie di mandorle
Bicchieri di mousse di fragole
Coppe di ricotta, menta e cioccolato
Vini - acqua minerale - caffè e alcolici*

Contatta il nostro team "eventi e noleggi in esclusiva" al numero +39 06 20396161 o via email all'indirizzo sales@battellidiroma.it per un preventivo personalizzato