BANQUETING KIT



Urban Hotel *in Piraeus*

CHARLIE

LINDBERGH
HOTELS

Bennvenuto al Charlie in Pesaro!

Per vivere il tuo meeting in modo differente scegli il nostro urban hotel.

Ti offriamo un'atmosfera dinamica e contemporanea in riva al mare.



CHARLIE
URBAN HOTEL

VIVI IL TUO MEETING
IN MODO DIFFERENTE

116
Camere

8
Spazi meeting

Centro
Pesaro / lungomare

Iconico albergo, oggi **Urban Hotel 4 stelle** completamente rinnovato per accoglierti sul lungomare di Pesaro e farti immergere nella movida di Viale Trieste, a pochi metri dal mare e a pochi passi dal Porto.

Un rifugio di **comfort e design**, che apre i suoi molteplici e modulari spazi di co-working e co-living a tutti i suoi ospiti e non solo.

Un Hotel che si apre anche alla città e alle sue vibrazioni, per diventare palcoscenico e **teatro di arte, musica, cultura e territorio**.

Alla scoperta dei meravigliosi e inediti dintorni, il viaggio al Charlie continua a tavola al ristorante, nella terrazza panoramica vista mare al sesto piano, al pool bar, nell'area lounge, dove scoprirai ricette e sapori, tradizioni e profumi che raccontano una **storia d'amore italiana da condividere**.

LE NOSTRE **CAMERE**

116 CAMERE:

10 The Wind (20 mq con balcone)
25 Roosvelt Field (22 mq)
20 Paris (22 mq, con balcone)
30 The Spirit (29 mq, con balcone)
9 New York (42 mq, con terrazzo)
10 The Flight (32 mq, con balcone)
12 The Atlantic (38 mq, con terrazzo alcune con secondo balcone)










ARCTICA



SPAZI MEETING

Incontrarsi per progettare o per festeggiare? Al Charlie puoi organizzare **meeting** e **convention** oppure **party** e **ricevimenti**, ogni volta possiamo trasformare gli spazi in base alle tue esigenze. L'unica cosa che non possiamo cambiare è la **vista sul mare**.

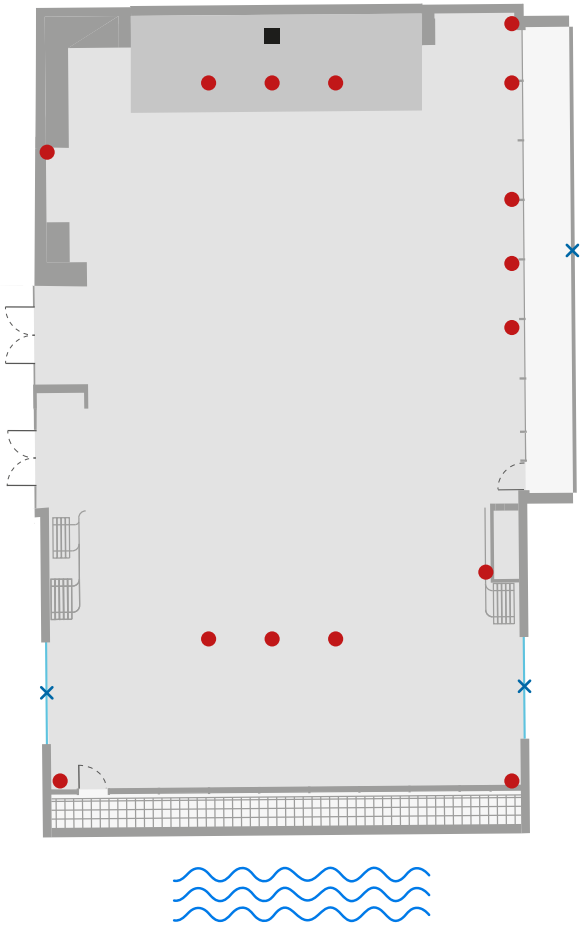
Un evento aziendale, una presentazione, un workshop formativo. Charlie dispone di **8 aree meeting modulabili tra loro**, per un totale di 4 sale diverse, alcune con affaccio diretto sul mare, in grado di offrirti la soluzione più adatta alle esigenze del tuo business.

Charlie ha pensato anche alle esigenze di chi cerca un luogo di lavoro informale ma di grande ispirazione. Abbiamo attrezzato i nostri spazi interni per renderli **confortevoli postazioni di co-working**. Sei in hotel con dei colleghi? Personalizza una delle nostre sale riunioni in un ufficio temporaneo con vista mare.

CAPACITÀ SALE

SALA MEETING	PIANO	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
ALFA	Sesto	220	60	150	130	70	90	22	11	2,6-4	242	√	√
Bravo	Sesto	130	40	75	85	50	60	14,2	11	2,6-4	156	√	N/A
Foxtrot	Sesto	60	20	36	45	24	28	7,8	11	2,6-4	85	√	√
ECHO	Ammezzato	80	40	90	32	28	32	21	12	2,8	252	√	√
Juliett	Ammezzato	40	20	40	16	16	20	11	12	2,8	132	√	√
Kilo	Ammezzato	30	20	40	16	16	20	10	12	2,8	120	√	N/A
SIERRA	Primo	30	20	30	15	10	14	N/A	N/A	2,55	90	√	√
Terrazza Sierra	Primo	N/A	N/A	48	N/A	N/A	N/A	22	5	2,55	110	√	√
SALETTA CO-WORKING	Terra	20	8	N/A	N/A	N/A	N/A	7,8	3,4	2,7	22	N/A	N/A
ROOF281	Sesto	N/A	N/A	50	N/A	N/A	N/A	10	7,5	2,8	222	√	√

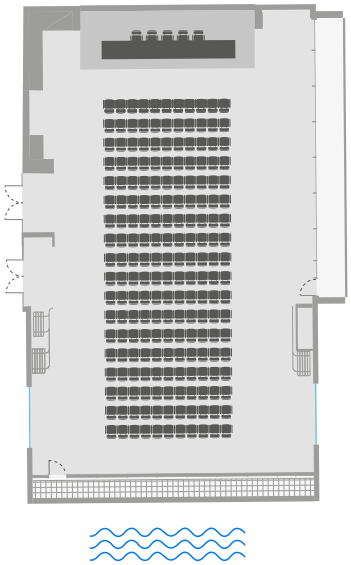
SALA ALFA

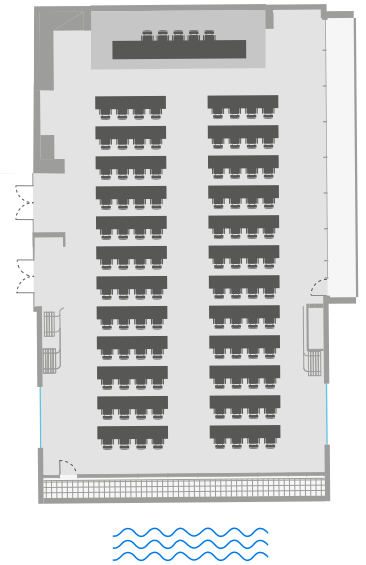


Prese elettriche

Finestre

Schermo fisso





Dimensioni schermo: 2,80mt H x 8,00mt L

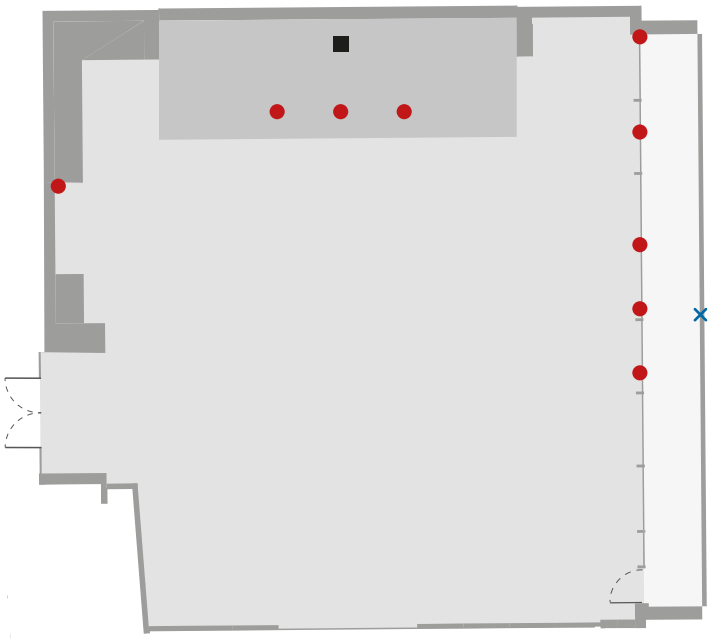
Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 4 microfoni fissi, 4 radio microfoni, podio, impianto audio

Proiettore: EPSON EB-PU1008W

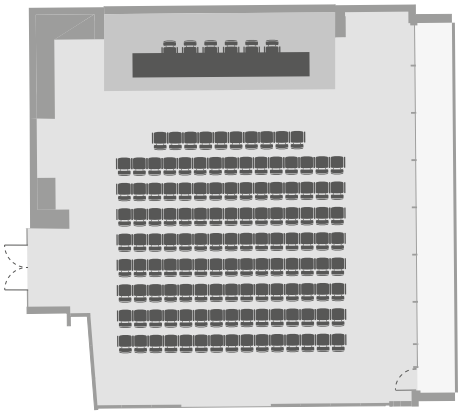
- Ottiche supportate Supporta un'ampia gamma di ottiche intercambiabili Epson
- Qualità delle immagini 8.500 lumen, 3LCD e risoluzione WUXGA con 4K Enhancement

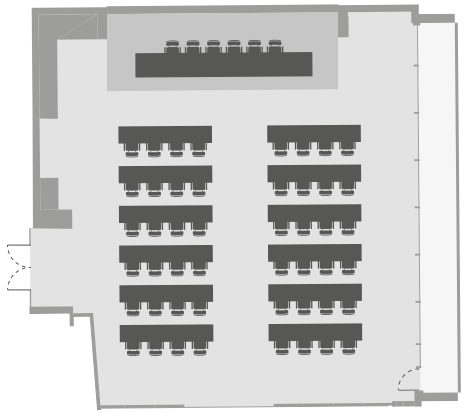
SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
ALFA	220	60	150	130	70	90	22	11	2,6-4	242	√	√

SALA BRAVO



Prese elettriche Finestre Schermo fisso





Dimensioni schermo: 2,80mt H x 8,00mt L

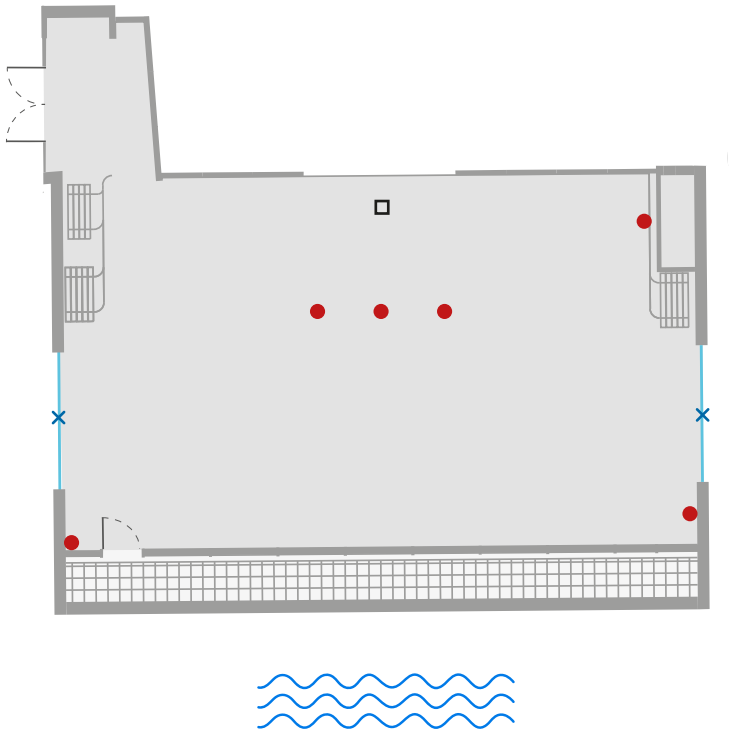
Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 4 microfoni fissi, 4 radio microfoni, podio, impianto audio

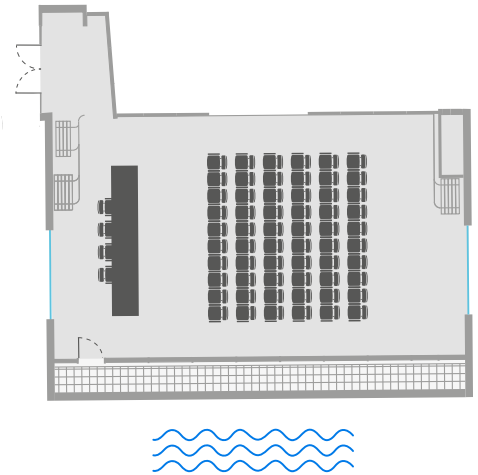
Proiettore: EPSON EB-PU1008W

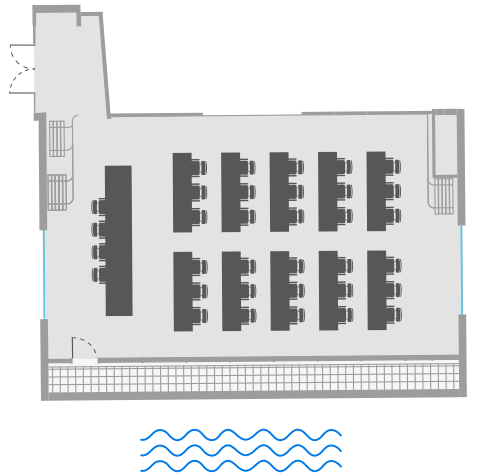
- Ottiche supportate Supporta un'ampia gamma di ottiche intercambiabili Epson
- Qualità delle immagini 8.500 lumen, 3LCD e risoluzione WUXGA con 4K Enhancement

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
Bravo	130	40	75	85	50	60	14,2	11	2,6-4	156	√	N/A

SALA FOXTROT







Prese elettriche Finestre Schermo mobile

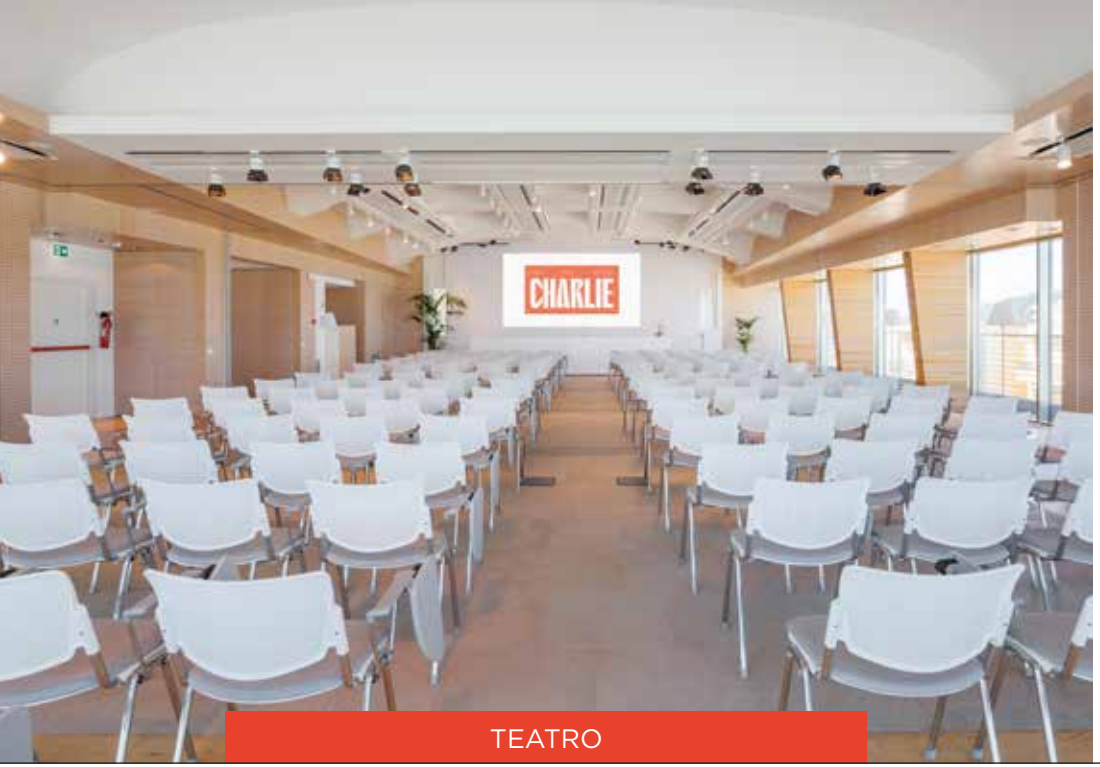
Dimensioni schermo: 2,80mt H x 8,00mt L

Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 4 microfoni fissi, 4 radio microfoni, podio, impianto audio

Proiettore: EPSON EB-PU1008W

- Ottiche supportate Supporta un'ampia gamma di ottiche intercambiabili Epson
- Qualità delle immagini 8.500 lumen, 3LCD e risoluzione WUXGA con 4K Enhancement

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
Foxtrot	60	20	36	45	24	28	7,8	11	2,6-4	85	√	√



TEATRO



BANCHI SCUOLA



CABARET

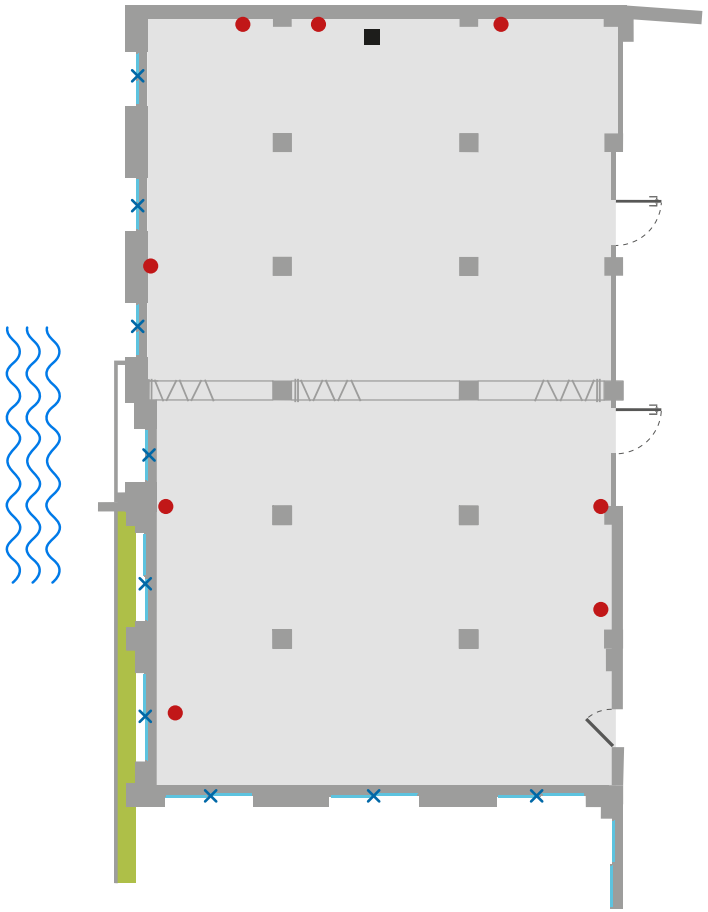


TAVOLO IMPERIALE

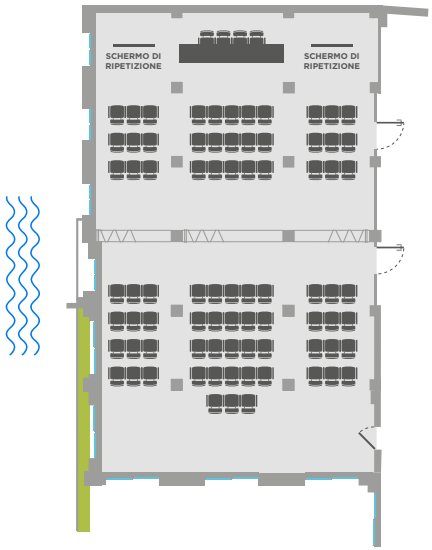


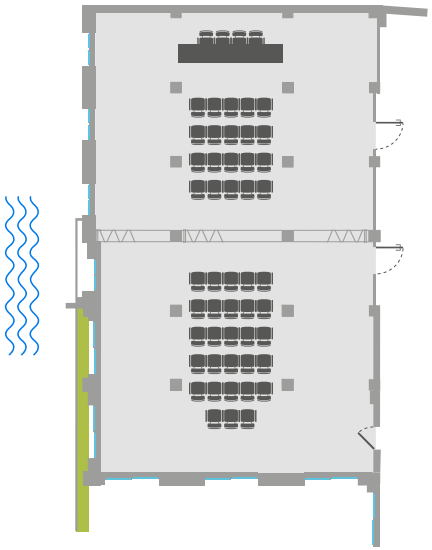
BOARD

SALA ECHO



Prese elettriche Finestre Schermo fisso





Dimensioni schermo: 2mt h x 2,50mt

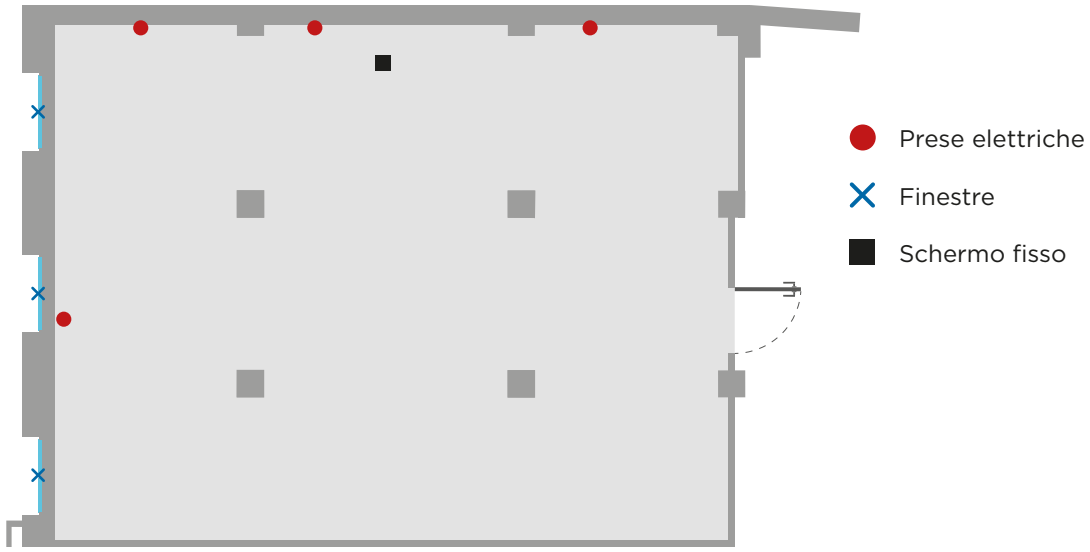
Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 1 microfono fisso, 2 radio microfoni, podio, impianto audio

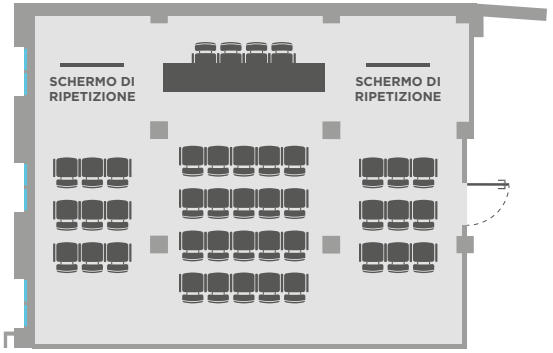
Proiettore: EPSON EB-L630U

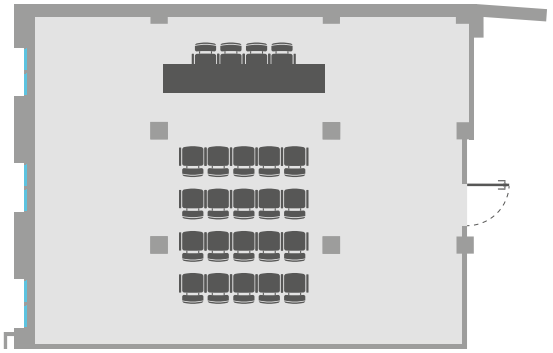
- Luminosità di 6.200 lumen Immagini nitide e colori brillanti in qualsiasi condizione di illuminazione
- Risoluzione WUXGA Immagini Full HD estremamente nitide
- Supporto per ingressi 4K, HDMI, HDBaseT, Wi-Fi integrato e screen mirroringEnhancementEnhancement

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
ECHO	80	40	90	32	28	32	21	12	2,8	252	√	√

SALA KILO







Dimensioni schermo: 2mt h x 2,50mt

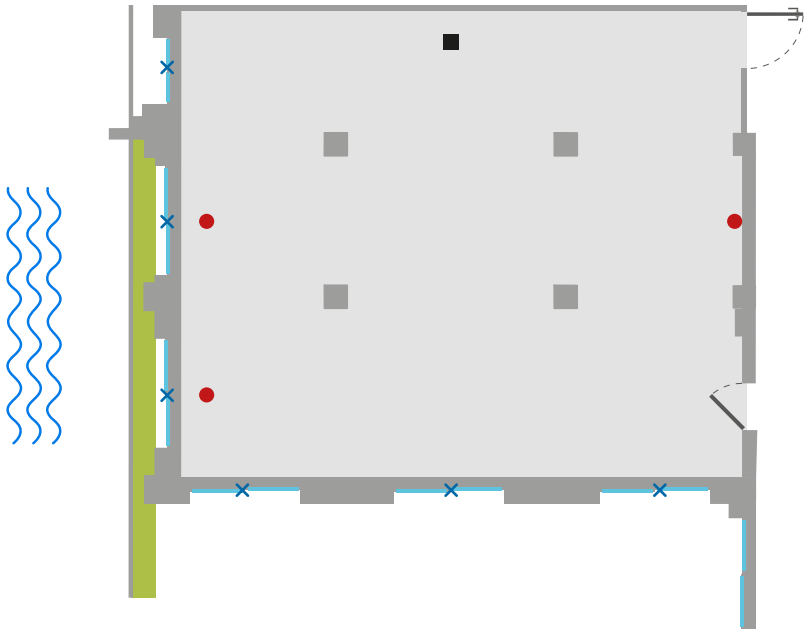
Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 1 microfono fisso, 1 radio microfono, podio, impianto audio

Proiettore: EPSON EB-L630U

- Luminosità di 6.200 lumen Immagini nitide e colori brillanti in qualsiasi condizione di illuminazione
- Risoluzione WUXGA Immagini Full HD estremamente nitide
- Supporto per ingressi 4K, HDMI, HDBaseT, Wi-Fi integrato e screen mirroring

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
Kilo	30	20	40	16	16	20	10	12	2,8	120	√	N/A

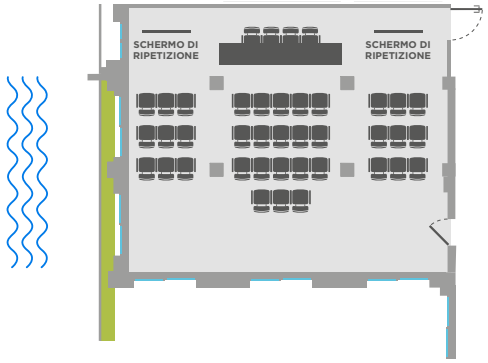
SALA JULIETT

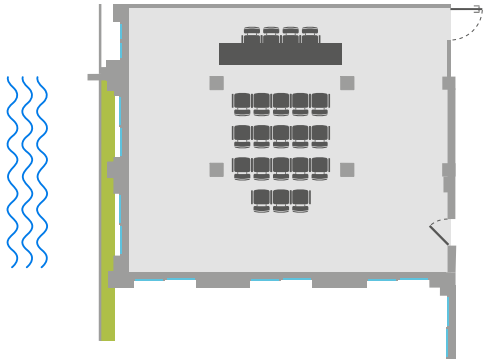


Prese elettriche

Finestre

Schermo fisso





Dimensioni schermo: 2mt h x 2,50mt

Dotazioni base: connessione Wi Fi o cablata, 1 microfono fisso, 1 radio microfono, podio, impianto audio

Proiettore: EPSON EB-L630U

- Luminosità di 6.200 lumen Immagini nitide e colori brillanti in qualsiasi condizione di illuminazione
- Risoluzione WUXGA Immagini Full HD estremamente nitide
- Supporto per ingressi 4K, HDMI, HDBaseT, Wi-Fi integrato e screen mirroring

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
Juliett	40	20	40	16	16	20	11	12	2,8	132	√	√



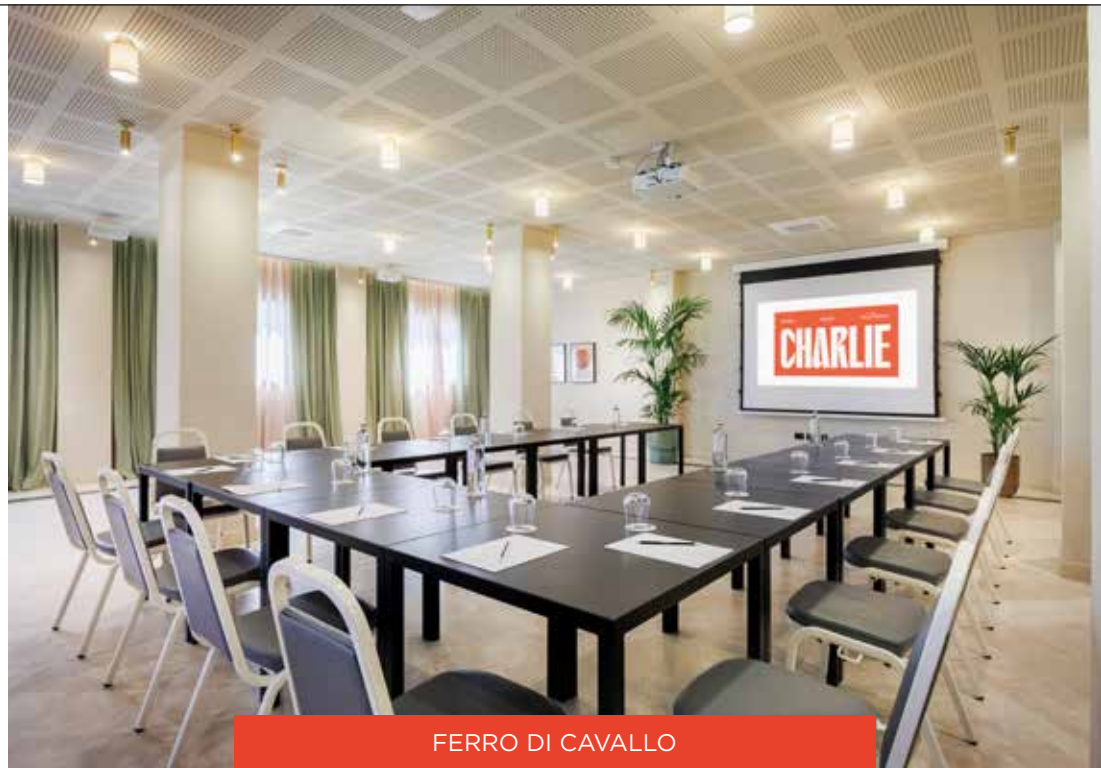
TAVOLO UNICO



BANCHI SCUOLA

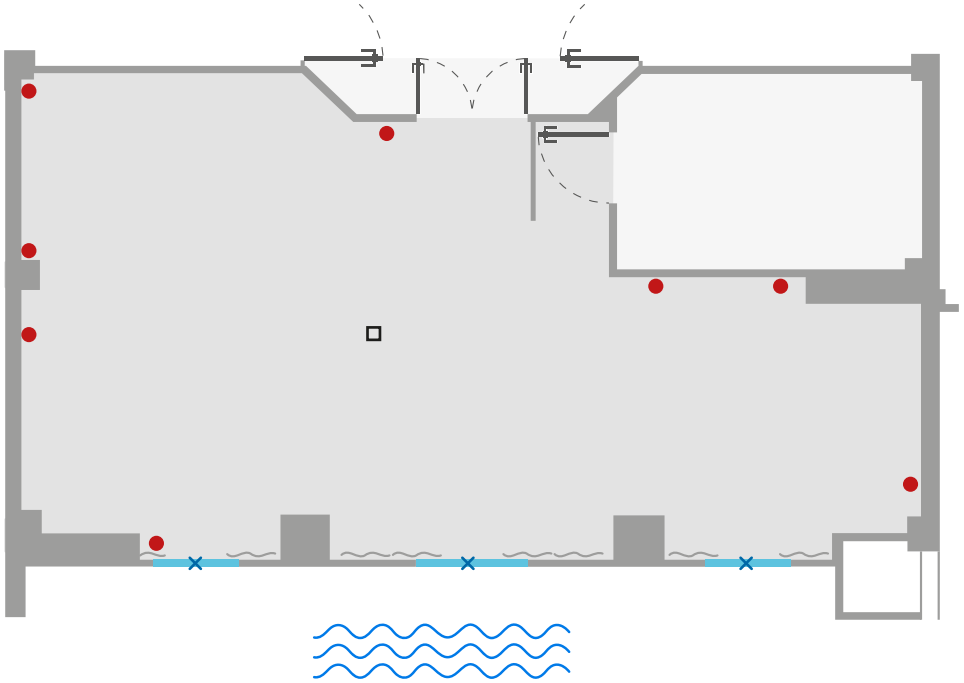


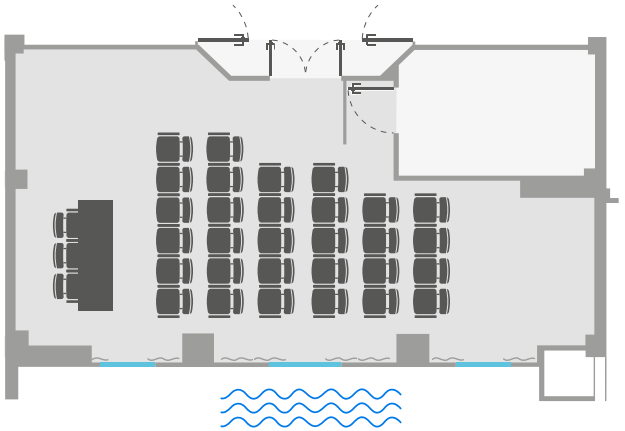
TEATRO

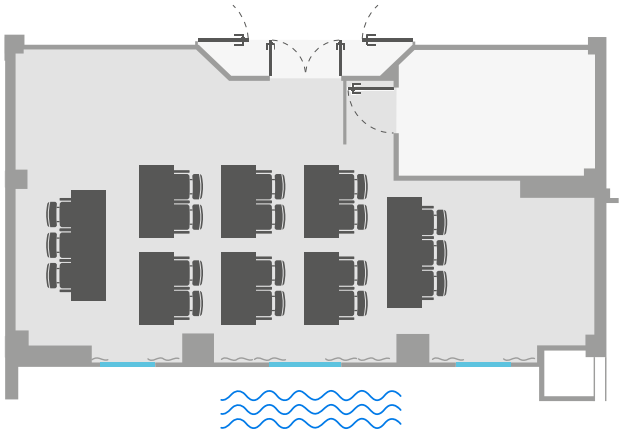


FERRO DI CAVALLO

SALA SIERRA

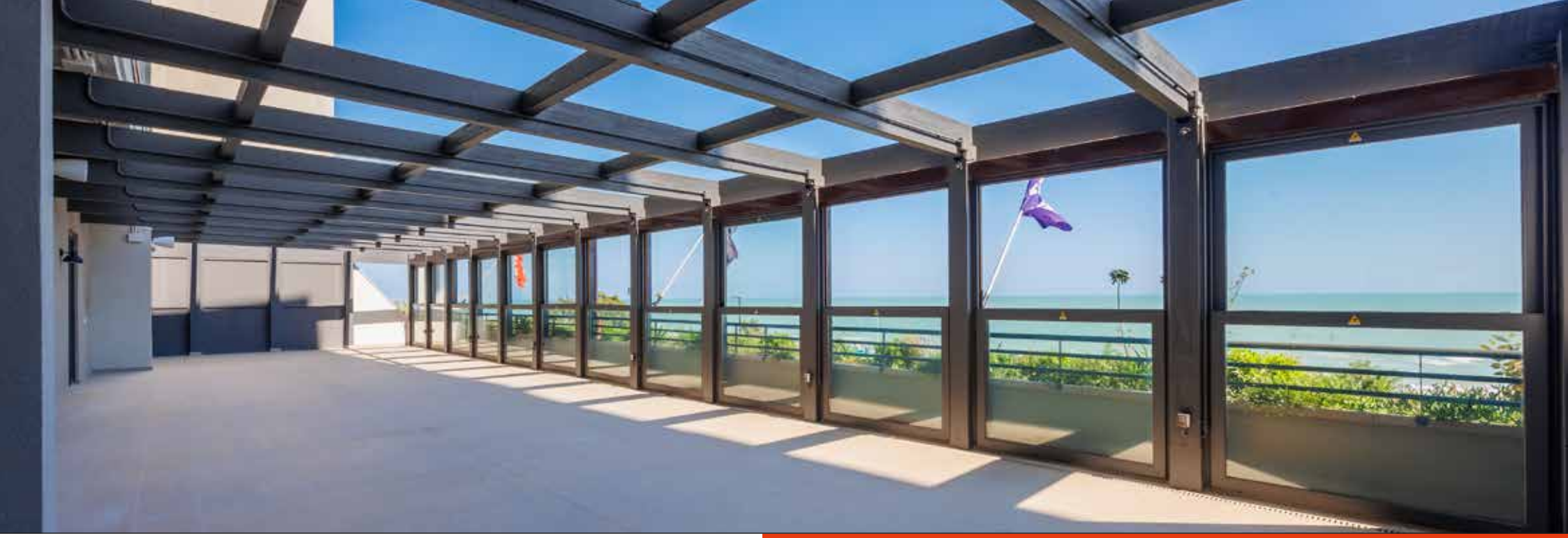






● Prese elettriche ✕ Finestre ☐ Schermo mobile

SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
SIERRA	30	20	30	15	10	14	N/A	N/A	2,55	90	√	√
Terrazza Sierra	N/A	N/A	48	N/A	N/A	N/A	22	5	2,55	110	√	√





SALETTA CO-WORKING



SALA MEETING	TEATRO	BOARD	CABARET	BANCHI SCUOLA	FERRO DI CAVALLO	TAVOLO IMPERIALE	LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA	M²	LUCE NATURALE	VISTA MARE
SALETTA CO-WORKING	20	8	N/A	N/A	N/A	N/A	7,8	3,4	2,7	22	N/A	N/A









La nostra offerta gastronomica



COFFEE BREAK

COFFE BREAK 1

Minimo 15 pax - 30 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

A partire da € 8,00 per persona

COFFE BREAK 2

Minimo 15 pax - 30 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Croissant vuoto, pain au chocolate, plumcake al cioccolato

Macedonia di frutta

A partire da € 12,00 per persona

COFFE BREAK 3

Minimo 15 pax - 30 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale, pasticceria secca, biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

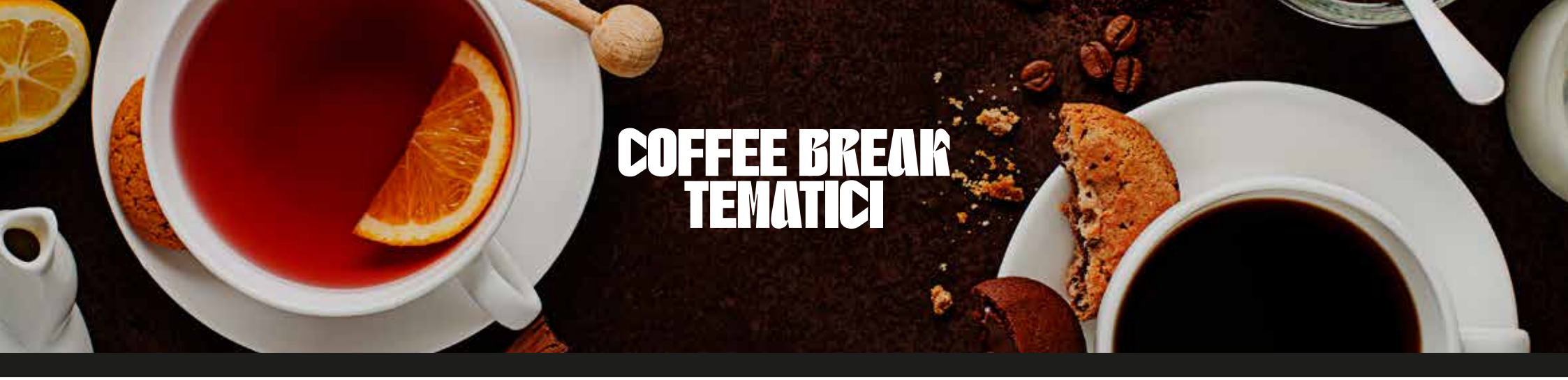
Menù

Tartellette alla frutta, cannoli siciliani con ricotta, cannoli di sfoglia alla crema

Spiedini di frutta fresca

A partire da € 15,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



COFFEE BREAK TEMATICI

COFFE BREAK DOLCE E SALATO

Minimo 15 pax - 30 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Croissant vuoti, pain au chocolate, plumceke al cioccolato e alla vaniglia

Panzerotti pomodoro e mozzarella, cornetto integrale con rucola e bresaola, cestino crème fraîche ed acciughe

Spiedini di frutta fresca

A partire da € 18,00 per persona

COFFE BREAK DETOX

Minimo 15 pax - 30 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale, acqua aromatizzata (2 tipologie)

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

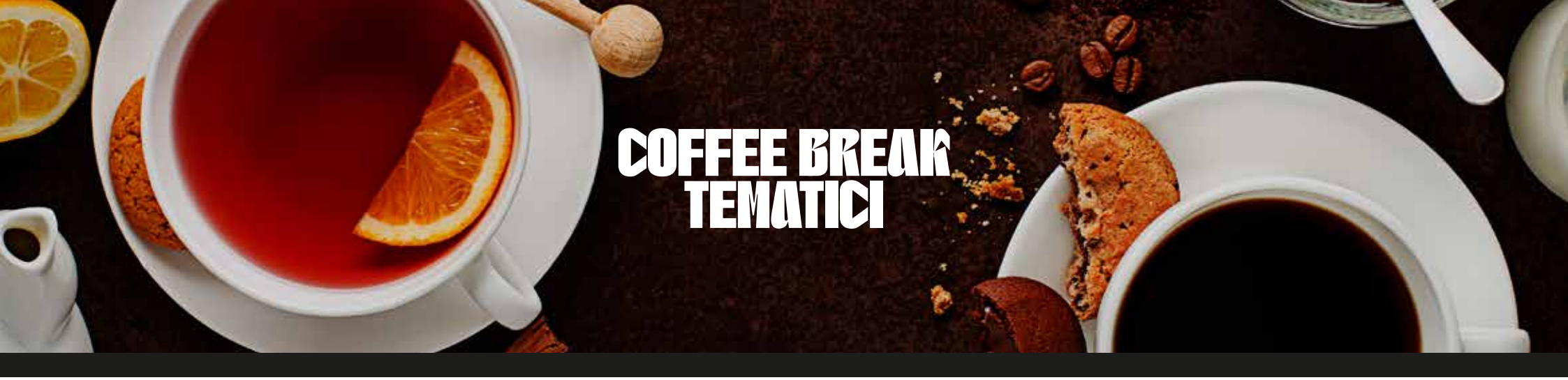
Mini insalata di finocchi e arance, crema di ceci fredda e olio al rosmarino in mono porzione

Yogurt naturale 0,1, yogurt alla frutta

Frutta secca (3 tipologie), semi (3 tipologie), spiedini di frutta fresca

A partire da € 18,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



COFFEE BREAK TEMATICI

COFFE BREAK ENERGY

Minimo 15 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale, acqua aromatizzata (2 tipologie), spremuta d'arancia

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Yogurt naturale 0,1, yogurt alla frutta

Croissant vuoti, ciambellone marchigiano al cioccolato, bostrengo

Cornetto integrale con salmone e caprino, crostino crème fraîche ed acciughe

Frutta disidratata (3 tipologie), spiedini di frutta fresca

A partire da € 18,00 per persona

COFFE BREAK MARCHIGIANO

Minimo 15 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Ciambella alla marchigiana, bostrengo

Piadina crudo dei colli pesaresi e casciotta, pizza alla Rossini, crescia marchigiana con olio al rosmarino e mortadella, panzerottini fritti

Macedonia di frutta

A partire da € 18,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



COFFE STATION

WELCOME COFFEE

Minimo 15 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Macedonia di frutta

A partire da € 12,00 per persona

COFFEE STATION PERMANENTE IN SALA - opzione A

Minimo 15 pax - permanente in sala

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta (min. 3 gusti), acqua minerale

Menù

Biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

A partire da € 25,00 per persona

COFFEE STATION PERMANENTE IN SALA - opzione B

Minimo 15 pax - permanente in sala

Bevande calde/fredde

Caffè americano, espresso, decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tisane

Latte intero, latte alta digeribilità, latte di soia, succhi di frutta min. 3 gusti, acqua minerale

Menù

Plumcake al cioccolato, plumcake alla vaniglia, crostata alla marmellata, torta di ricotta, pasticceria secca, biscotti al burro, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti al cacao

Spiedini di frutta fresca

A partire da € 30,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



EASY LUNCH

EASY LUNCH - 1

Minimo 10 pax

Menù

Insalata mista
Macedonia di frutta
Acqua

A partire da € 12,00 per persona

EASY LUNCH - 2

Minimo 10 pax

Menù

Focaccia alla Rossini
Macedonia di frutta
Acqua

A partire da € 15,00 per persona

EASY LUNCH - 3

Minimo 10 pax

Menù

Salmon Bowl (riso venere, salmone affumicato, avocado, mango, carote, semi di zucca, melagrana e sesamo)
Macedonia di frutta
Acqua

A partire da € 18,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



APERITIVO

FLAIR

Minimo 15 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Una bottiglia di prosecco ogni 6 persone, aperitivo analcolico, acqua naturale/ frizzante

Oppure cocktail a scelta tra

Aperol Spritz, Negroni, Americano, Gin Tonic, Rossini, Bronx, Campari Orange

Menù

Patatine, noccioline, olive

A partire da € 7,00 per persona

APERITIVO 1

Minimo 25 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Una bottiglia di prosecco ogni 6 persone, Aperol Spritz, aperitivo analcolico, acqua naturale/frizzante

Menù

Patatine, noccioline, olive

Involtino di speck e mozzarella ovolino
Verdure miste in pastella

Crostino crème fraîche e acciughe

A partire da € 15,00 per persona

APERITIVO 2

Minimo 25 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Una bottiglia di prosecco ogni 6 persone, Aperol Spritz, aperitivo analcolico, acqua naturale/frizzante

Menù

Patatine, noccioline, olive

Olive all'ascolana
Panzerotti pomodoro e mozzarella
Casciotta di Urbino in bicchiere con miele e pepe in grani
Involtino di speck e mozzarella ovolino
Verdure miste in pastella
Crostino crème fraîche e acciughe

A partire da € 20,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



APERITIVO

APERITIVO 3

Minimo 25 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Una bottiglia di prosecco ogni 6 persone, Aperol Spritz, aperitivo analcolico, acqua naturale/frizzante

Menù

Patatine, noccioline, olive

Olive all'ascolana
Panzerotti pomodoro e mozzarella
Casciotta di Urbino in bicchiere con miele e pepe in grani
Involtino di speck e mozzarella ovolino
Verdure miste in pastella
Crostino crème fraîche e acciughe
Mini cheeseburger di salmone con caprino, lattuga e cipolla candita
Quiche di verdure e formaggio
Mozzarelline fritte

A partire da € 22,00 per persona

APERITIVO 4

Minimo 25 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Una bottiglia di prosecco ogni 6 persone, Aperol Spritz, aperitivo analcolico, acqua naturale/frizzante, caffè espresso

Menù

Patatine, noccioline, olive

Olive all'ascolana
Panzerotti pomodoro e mozzarella
Involtino di speck e mozzarella ovolino
Verdure miste in pastella
Crostino crème fraîche e acciughe
Mini cheeseburger di salmone con caprino, lattuga e cipolla candita
Penne estive con pesto di basilico, pomodorino saltato e straccetti di burrata
Strozzapreti salsiccia salsa di pomodorino e semi di finocchio,
Crema cotta alla pesarese
Torta Rossini

A partire da € 28,00 per persona

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



PRANZO A BUFFET

MENÙ BUFFET 1 - LUNCH

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carote, pomodorini, insalata verde, rucola, mozzarelline

Piadina crudodei colli pesaresi e casciotta, pizza alla Rossini, crescia marchigiana con olio al rosmarino e mortadella, calcioni, filone di pane casareccio al taglio, mini burger buns di manzo insalata verde, formaggio e salsa bbq

Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana, polpo, patate e olive taggiasche, quiche di verdure

Strozzapreti pesto di basilico, pomodorini e stracciatella di burrata, mezze maniche al pomodoro e ricotta salata

Ciambella alla marchigiana, cheesecake ai frutti di bosco, macedonia di frutta

A partire da € 30,00 per persona

MENÙ BUFFET 2 - LUNCH

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carote, pomodorini, cetrioli, insalata verde, radicchio, iceberg, mozzarelline

Piadina, filone di pane casareccio al taglio, focaccia con stracchino salmone e avocado, pizza Rossini, mini burger buns di manzo con insalata verde, formaggio e salsa bbq

Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana, polpo, patate e olive taggiasche, quiche di verdure

Strozzapreti salsiccia e broccoli, paccheri con salsa di pomodorino ciliegino e stracciatella

Pasticciata alla Pesarese

Torta Rossini alla crema chantilly, crostata alla marmellata, macedonia di frutta

A partire da € 45,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%.



MENÙ PRANZI O CENE

(A SCELTA)

MENÙ 1

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 3 portate a base di carne

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia
di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Insalata di tacchino carciofi alla mentuccia
e puntarelle
Girasoli al formaggio pomodorini confit
vellutata al parmigiano e prosciutto
croccante
Macedonia di frutta fresca

A partire da € 40,00 per persona

MENÙ 2

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di carne

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia
di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Tagliata di pollo in doppia cottura, patate
allo zafferanno e cicoria
Lasagnetta bianca zucchine pesto
di basilico pomodoro pachino e taleggio
Tagliata di manzo rucola, petali di pecorino
stagionato e balsamico
Torta al cioccolato soffice alla vaniglia
e frutti rossi

A partire da € 45,00 per persona

MENÙ 3

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di carne

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia
di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carpaccio di manzo, fagiolini allo zenzero
e formaggio parmigiano
Gnocchetti con crema al brie e bruciatini
di ciauscolo
Spalla di vitello glassata
Tortino di patate e bietola
Semifreddo allo zabaione, croccante
alle mandorle e cioccolato fondente

A partire da € 50,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%.



MENÙ PRANZI O CENE

(A SCELTA)

MENÙ 4

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 3 portate a base di pesce

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Polpo a vapore con patate e olive taggiasche
Tortelli di ricotta e spinaci, brunoise di rana pescatrice, pesto e pomodorini
Macedonia di frutta

A partire da € 40,00 per persona

MENÙ 5

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di pesce

Bevande calde/fredde

1 bottiglia di vino bianco/rosso, acqua naturale/frizzante, caffè

Menù

Insalatina tiepida di seppia, gamberi e verdure croccanti
Ravioli di branzino, pomodorini pachino, crema di spinaci e bottarga
Coda di rospo in porchetta alle erbe e ripassate all'olio
Namelaka al cioccolato, pere caramellate e crumble

A partire da € 45,00 per persona

MENÙ 6

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di pesce

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Insalata di polpo e patate, crostino con burrata e acciughe del cantabrico
Lasagnetta di mare
Orata alla plancia, erbette ripassate e pistacchi tostati
Cheesecake ai frutti di bosco

A partire da € 60,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%.









CENA A BUFFET

MENÙ BUFFET 1 - DINNER

Minimo 30 pax - 45 min di servizio.

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carote, pomodorini, insalata verde, rucola, mozzarelline

Piadina crudo dei colli pesaresi e casciotta, pizza alla Rossini, crescia marchigiana con olio al rosmarino e mortadella, panzerottini fritti, filone di pane casareccio al taglio, mini burger buns di manzo insalata verde, formaggio e salsa bbq, quiche di verdure

Strozzapreti pesto di basilico, pomodorini e stracciatella di burrata, mezze maniche al pomodoro e ricotta salata

Pasticciata alla Pesarese, verdurine ripassate

Cannoli alla crema, crostata alla marmellata, macedonia di frutta

A partire da € 30,00 per persona

MENÙ BUFFET 2 - DINNER

Minimo 30 pax - 45 min di servizio.

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carote, pomodorini, cetrioli, insalata verde, radicchio, iceberg, mozzarelline

Piadina, filone di pane casareccio al taglio, focaccia con stracchino salmone e avocado, pizza Rossini, mini buns di salmone con insalata verde, formaggio e maionese all'avocado

Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana, veli di pesce spada marinato agli agrumi, flan di verdure con crema di pecorino

Passatelli al sugo di pesce dell'adriatico, strozzapreti con fagioli di Novilara

Stracetti di vitello e patate al rosmarino, frittura di calamari e verdure in tempura

Torta al cioccolato, millefoglie con crema chantilly, macedonia di frutta

A partire da € 55,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%. Per tavoli appoggio apparecchiati supplemento di € 10,00.



CENA A BUFFET

MENÙ BUFFET 3 - DINNER

Minimo 30 pax - 45 min di servizio

Bevande calde/fredde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Carote, pomodorini, cetrioli, insalata verde, radicchio, iceberg, mozzarelline

Piadina, filone di pane casareccio al taglio, focaccia con stracchino salmone e avocado, pizza Rossini, mini buns di salmone con insalata verde, formaggio e maionese all'avocado

Bresaola su letto di rucola e scaglie di grana, panzanella mediterranea con tonno, flan di verdure con crema di pecorino

Strozzapreti al ragù di crostacei, trofie con crema di zucca, burrata ed olive nere

Pasticciata alla Pesarese e verdurine ripassate, frittura di calamari e verdure in tempura

Torta alle mele, cheesecake ai frutti di bosco, macedonia di frutta

A partire da € 60,00 per persona

SALUTE

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%. Per tavoli appoggio apparecchiati supplemento di € 10,00.



MENÙ DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

MENÙ 1

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di carne

Bevande fredde/calde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/ rosso, caffè

Menù

Crescia sfogliata di Urbino
Strozzapreti con fagioli alla moda di Novilara
Pasticciata di vitello pesarese
Cheesecake ai frutti di bosco

A partire da € 45,00 per persona

MENÙ 2

Minimo 20 pax - 45 min di servizio
Servito a 4 portate a base di pesce

Bevande fredde/calde

Acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/ rosso, caffè

Menù

Baccalà marinato con salsa all'arancia
Lasagnetta di pesce alla Rossini
Filetto di pesce in quazzetto alla pesarese
Crema cotta

A partire da € 50,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%.



MENÙ CENE DI GALA

MENÙ GALA 1

Minimo 20 pax - 60 min di servizio
Servito a 5 portate a base di carne

Bevande calde/fredde

Flûte di prosecco, acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Dry snack, patatine, noccioline, olive, verdure miste in pastella

Tartare di manzo con sabbia all'aglietto maionese al Wasabi
Flan alle zucchine e ricotta con chips di prosciutto crudo e crema al parmigiano
Riso carnaroli con crema di asparagi, speck ed erbette sottili
Millefoglie di noce di vitello e patate con salsa al bianchello e timo
Torta millefoglie di fragole e cioccolato

A partire da € 65,00 per persona

MENÙ GALA 2

Minimo 20 pax - 60 min di servizio
Servito a 5 portate a base di pesce

Bevande calde/fredde

Flûte di prosecco, acqua naturale/frizzante, una bottiglia di vino della casa bianco/rosso, caffè

Menù

Dry snack, patatine, noccioline, olive, crostino crème fraîche e acciughe

Tartare di ricciola, zucchine lime e menta
Guazzetto di crostacei e pane di chiaserna croccante
Risotto mazzancolle e crema di stracchino
Trancio di ombrina con crema di patate allo zafferano e croccante di porro
Cremoso cioccolato e pere, salsa inglese e amarene

A partire da € 70,00 per persona

Nel caso non si desiderasse offrire agli ospiti del vino, sarà possibile scontare € 5,00 per persona. Le tariffe includono l'iva al 10%.



PACCHETTI VINI

Supplemento al costo menù selezionato

Pacchetti VINO per rendere la vostra cena più ricca
ed offrire un'esperienza di degustazione

PLATINUM

4 vini base

A partire da € 15,00 per persona

GOLD

4 vini fascia medio alta

A partire da € 30,00 per persona

PALLADIUM

4 vini fascia media

A partire da € 20,00 per persona

DIAMOND

4 vini fascia alta

A partire da € 40,00 per persona

CINCIN

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



SUPPLEMENTI

DIRITTO DI TAPPO

A partire da € 2,50 per bottiglia

BUFFET DESSERT PER CENE DI GALA

2 dolci mono cremata
+ 2 tipologie torte
+ Frutta
+ 2 pasticceria secca

A partire da € 15,00 per persona

DIRITTO DI TAGLIO

A partire da € 2,50 per persona

OPEN BAR

Minimo 50 pax - 60 min di servizio

Station + acqua + succo + 50 consumazioni da drink list, consumazioni successive euro 7 per consumazione con un minimo di 20 consumazioni per volta - 60 minuti

A partire da € 500,00

Le tariffe summenzionate includono iva 10%



Urban Hotel *in Pesaro*

CHARLIE

UN HOTEL DEL GRUPPO LINDBERGH HOTELS

Per prenotare il tuo prossimo evento aziendale
o una festa di famiglia o per un compleanno da ricordare
contattaci

Viale Trieste, 281 - 61121 Pesaro (PU)
+39 0721 622090
pesaro@charliehotels.it
info@lbhs.it
www.charliehotels.it