

Food&Beverage

Green Park Resort offre ai propri ospiti non solo servizi relativi all'organizzazione di meeting, ma anche dei momenti di pausa e gastronomia come pranzi, cene, coffee break, colazioni o cocktails.

A disposizione degli organizzatori vi è un'ampia scelta di proposte. Oltre al classico coffee break del mattino o del pomeriggio, in cui offriamo croissant, dolci tradizionali lucchesi, succhi di frutta e altra pasticceria secca, si possono preferire varianti come selezioni di cru di cioccolata, frutta, piccola pasticceria o selezioni di tè. Il pranzo servito si può sostituire con varie tipologie di buffet in piedi, dal Panaio, che offre specialità di pani aromatici, guarniti con salumi e formaggi italiani, verdure e pasta fresca, al Tortaio, con i vari tipi di torte salate, tipiche della tradizione italiana, ripiene di formaggi e verdure.

Per pranzi e cene si possono scegliere portate a base di pesce o di carne, tutte preparate con ingredienti freschissimi di prima qualità rielaborati in maniera artigianali, come è tradizione nei nostri Ristoranti

Ecco qualche esempio tratto dai nostri menu:

Tonno fresco affumicato in casa
insalata di finocchi, arance e semi di papavero (inverno)
insalata di sedano, mango e semi di sesamo (estate)

Tagliatelle all'uovo mantecate
con ragù di triglie e asparagi (primavera-estate)
con ragù di triglie ceci e origano secco (autunno-inverno)

Ravioli di pappa al pomodoro
emulsione di pecorino di Fossa D.O.P. e timo

Trancio di gallinella arrostito
capponata di verdure e salsa alle olive taggiasche

Budino caldo di semolino e cocco
Miele d'arancia di montagna decotto con frutta secca