

Note sul servizio 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 cioccolato, 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 artigianale, come è tradizione nei nostri Ristoranti

Ecco qualche esempio tratto dai nostri menu:

Tonno fresco di "Mattanza" affumicato in casa
Con insalata di finocchi ed agrumi

Tagliatelle all'uovo mantecate
Con ragù di triglie, broccoli e bottarga

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

Trancio di gallinella in crosta di olive
Su cartoccio di verdure e salsa "Acquapazza"

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

Something about our Food and Beverage service

Our Resort gives our guests the opportunity to organize not only the congress, but every moment of it including lunch, dinner, coffee breaks and welcome coffee or cocktails.

We have plenty of choices among which the meeting organizer can choose.

For example, to the classic coffee breaks a.m. or p.m. (constituted of croissant, traditional Italian cakes, fruit juices etc...) one can prefer “thematic” alternatives (chocolate, fruit or tea).

To the classic lunch at table, we add the various kinds of buffet such as the “Panaio” (made up of flavoured flat bread filled with Italian salami and vegetables) or the “Tortaio” (based on various kinds of pies filled with cheese, vegetables).

As far as more formal lunches and dinners are concerned, one can choose among 3-4-5 courses menus, composed of fish or meat dishes, all prepared with fresh, home-made products.

The following are only some examples of our menu:

Smoked Tuna fish
With fennels and citrus fruit's salad

Whisked egg Tagliatelle
With red mullet's rougut, broccoli and bottarga

Ravioli stuffed with “Pappa al Pomodoro” (Tomato and bread soup)
With Thyme an pecorino cheese D.O.P. emulsion

Slice of gurnard in olive crust
On vegetables en papillote and “Acquapazza” sauce

Fondant semolina and coconut's pudding
Orange's honey and dried fruit