

P R O P O S T E
M E N U



EVENTI IN
ESCLUSIVA



BAJA

THE RIVER EXPERIENCE

P R O P O S T A
STANDARD
FINGER FOOD

- **APERITIVO DI BENVENUTO
FINGER FOOD**
(servizio a braccio)
con 3 scelte di finger food da definire
- **6 ANTIPASTI FINGER FOOD**
da definire
- **1 PRIMO PIATTO**
servito su piccoli piattini





APERITIVO DI BENVENUTO FINGER FOOD

(servizio a braccio)

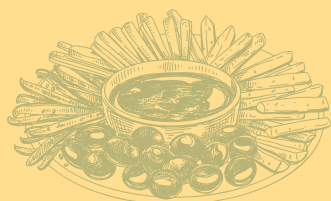
PROPOSTA
STANDARD

- Barchette di verdure in tempura con maionese leggera
- Finger di hummus con crostini
- Bicchierini di guacamole con nachos
- 1 flute di prosecco a persona



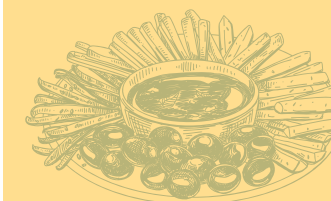
FINGER FOOD

- Sbriciolata di taralli con stracciatella e pomodorini confit
- Cestino di frolla salata con mousse di salmone e aneto
- Fiore di zucca pastellato
- Mini supplì
- Panelle
- Zeppolina alle alghe



FINGER FOOD

- Montanara (zeppolina con salsa di pomodoro, grana e basilico)
 - Cappuccino ai funghi
 - Spiedo di mozzarella e pomodoro
 - Pallotte cacio e uova
- 1 Primo piatto caldo**
servito su piccoli piattini
- Lasagnetta classica alla bolognese (con ragout e besciamella)





P R O P O S T E
ALTERNATIVE

FINGER FOOD

APERITIVO FINGER FOOD

(servizio a braccio):

- **Incluso nel prezzo:**
possibilità di sostituire i 3 finger proposti
con altri della lista “finger standard”
- **Supplemento di € 2,00 a persona**
per 1 finger standard aggiuntivo rispetto
ai 3 inclusi nell’offerta
- **Supplemento di € 3,00 a persona**
per 1 finger premium aggiuntivo
- **Supplemento di € 1,00 a persona**
per sostituzione di 1 finger standard
con 1 finger premium





FINGER FOOD

STANDARD

PROPOSTE
ALTERNATIVE

ESTIVO

- Crema fredda di carote con cumino e zenzero
- Finger di gazpacho
- Zucchine marinate lime e menta con datterini confit e feta

ESTIVO | INVERNALE

- Finger di hummus con crostini
- Finger di panzanella classica con stracciatella e alici



FINGER FOOD

PREMIUM

ESTIVO

- Tartare di salmone con guacamole
- Finger di tartare di tonno con salsa di soia e sesamo
- Carpaccio di spigola con menta e lime

ESTIVO | INVERNALE

- Catalana di mazzancolle
- Insalata di polpo e crema di patate
- Insalata di seppie con ceci e sedano
- Finger di guacamole con nachos



FINGER FOOD

PREMIUM

ESTIVO | INVERNALE

- Tartare di carne salada con tapenade di olive
- Roastbeef con pesto di rucola e feta
- Bocconcino di pollo croccante con insalata coleslaw
- Crudo di gambero rosso
- Crudo di scampi
- Roselline di roastbeef con pesto di rucola e feta

INVERNALE

- Tartine di baccalà mantecato e erba cipollina



P R O P O S T A **STANDARD** BUFFET

- **APERITIVO DI BENVENUTO
FINGER FOOD**
(servizio a braccio)
con 3 scelte di finger food da definire
- **6 ANTIPASTI A BUFFET**
da definire
- **2 PRIMI PIATTI A BUFFET**
da definire
di cui 1 pasta fredda o lasagna
e 1 caldo espresso





APERITIVO DI BENVENUTO FINGER FOOD

(servizio a braccio)

PROPOSTA
STANDARD

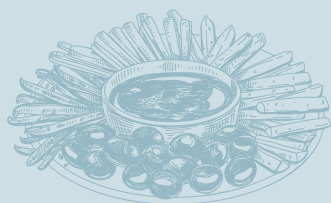
- Barchette di verdure in tempura con maionese leggera
- Finger di hummus con crostini
- Bicchierini di guacamole con nachos
- 1 flute di prosecco a persona



PROPOSTA
STANDARD

BUFFET Antipasti

- Taglieri misti di salumi e formaggi semi stagionati (*con 2 tipologie di pecorino di Manciano*)
- Frittini misti (panelle, arancinette e tempura di verdure) e zeppoline alle alghe
- Tatin con pomodorini arrosto e cipolle di Tropea
- Quiche miste alle verdure
- Parmigiana di melanzane
- Crumble di zucchine e robiola

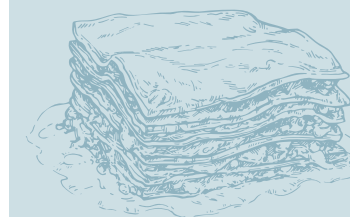




PRIMI PIATTI

P R O P O S T A
STANDARD

- **1 primo piatto caldo espresso:**
Risotto con zucchini e zafferano
- **1 primo piatto lasagna:**
Lasagna alla Bolognese



PROPOSTA
STANDARD

TORTA

della nostra pasticceria

ARTESANO

1 a scelta tra:

- Mimosa classica con crema e gocce di cioccolato
- Crostata con crema e frutta di stagione
- Cheesecake al cioccolato / pistacchio / mango e passion fruit / lampone
- Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato
- Profiteroles
- Croquembouche
- Tiramisù
- Sacher
- Pandispagna con farcitura a scelta





BUFFET DOLCI FINGER FOOD

PROPOSTA
STANDARD

della nostra pasticceria

ARTES^{ANO}

*Selezione di mignon a cura dei nostri pastry chef a
scelta tra:*

- Cannoli sfoglia con crema pasticcera
- Cannoli Siciliani con ricotta di pecora da
farcire in barca
- Tartellette con frutta
- Coppettine di cioccolato e tiramisù
- Bignè con crema pasticcera





P R O P O S T E
ALTERNATIVE

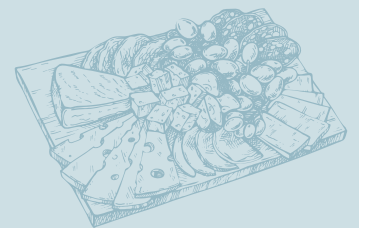
BUFFET



ANTIPASTI A BUFFET

PROPOSTE
ALTERNATIVE

- **Incluso nel prezzo:**
possibilità di sostituire le 6 proposte standard incluse con gli antipasti di seguito elencati
- **Supplemento di € 5,00 a persona**
per 1 antipasto a buffet aggiuntivo standard rispetto ai 6 inclusi nell'offerta
- **Supplemento di € 6,00 a persona**
per 1 antipasto a buffet premium rispetto ai 6 inclusi nell'offerta

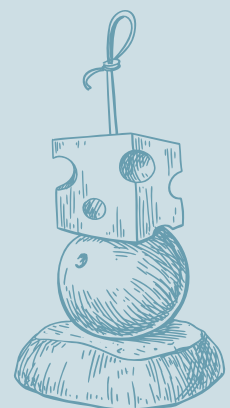


ANTIPASTI A BUFFET

STANDARD

ESTIVO | INVERNALE

- Panzanella alla romana / stracciatella e alici/
con tonno, cipollotto e cetrioli
- Taglieri misti di salumi (*mortadella, prosciutto
crudo, capocollo, finocchiona*)
e formaggi semi stagionati (*con 2 tipologie
di pecorino di Manciano*)
- Selezione di formaggi freschi (*bufala bianca,
bufala affumicata, ricotta fresca del pastore
e primo sale*) con frutta fresca di stagione
- Tortilla spagnola
- Bocconcini di bufala con insalata di datterini
e basilico
- Melanzana al forno con yogurt e menta

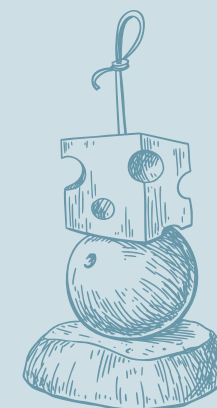


ANTIPASTI A BUFFET

STANDARD

ESTIVO | INVERNALE

- Treccia di bufala con datterini e basilico
- Treccia di bufala affumicata con datterini
e basilico
- Torte rustiche
- Croissants salati farciti (insalata di pollo,
salmone, robiola e rughetta, speck e brie)
- Melanzane alla parmigiana
- Parmigiana di zucchine e menta



ANTIPASTI A BUFFET

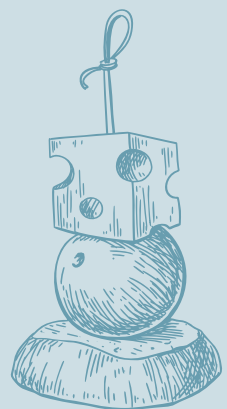
STANDARD

ESTIVO

- Summer Salad (spinacino, primo sale, fragole, semi di chia, aceto balsamico)
- Trionfo di pinzimonio con le sue salse
- Insalata di lenticchie Beluga con indivia riccia e melograno

INVERNALE DA OTTOBRE A DICEMBRE COMPRESI

- Crumble di zucca
- Crumble di radicchio





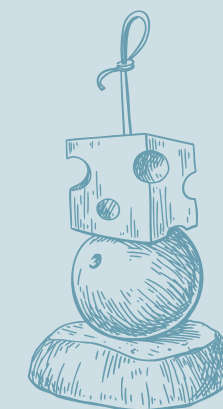
ANTIPASTI A BUFFET

PREMIUM

PROPOSTE
ALTERNATIVE

ESTIVO | INVERNALE

- Roastbeef all'inglese con scaglie di grana, rughetta e datterini
- Insalata di polpo e patate con sedano croccante
- Carpaccio di salmone marinato agli agrumi
- Catalana di gamberi
- Insalata di baccalà, ceci e sedano
- Insalata di mare
- Ostriche
- Carpaccio di tonno
- Prosciutto di spada



PRIMI PIATTI PER BUFFET O FINGER FOOD

- **Incluso nel prezzo:**
possibilità di sostituire le 2 proposte indicate
con 1 pasta fredda o lasagna e 1 caldo
espresso tra le proposte standard indicate
- **Supplemento di € 5,00 a persona**
per cambio di 1 primo standard con 1 primo
premium
- **Supplemento di € 5,00 a persona**
per l'aggiunta di un primo standard oltre
ai 2 inclusi nell'offerta



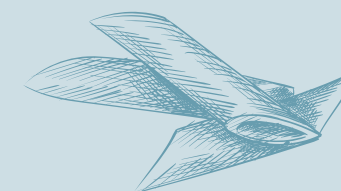


PRIMI PIATTI FREDDI

STANDARD

PROPOSTE
ALTERNATIVE

- Pasta con pesto alla Trapanese
- Pasta con stracciatella, pesto di basilico e pomodorini datterini confit
- Pasta corta tonno, zucchine romanesche e zest di limone
- Pasta corta alla checca (bufala, pomodoro e basilico)
- Pasta corta datterini, origano, olive e feta
- Mezze maniche alla siciliana (verdure fritte e menta) *variante vegana*
- Pasta con zucchine e stracciatella
- Riso thai (con verdure al sesamo e salsa teriyaki)
- Cous cous con verdure saltate *variante vegana*
- Farfalle con salmone, avocado e lime
- Orecchiette con pesto di rucola, pomodori secchi e primo sale



PRIMI PIATTI CALDI ESPRESSI

STANDARD

- Orecchiette con crema di zucchine, fiori e guanciale toscano
- Orecchiette all'ortolana con ricotta salata
- Cavatelli o mezze maniche all'Amatriciana con guanciale croccante
- Cavatelli alla Norcina (*con salsiccia e funghi*)
- Cavatelli o mezze maniche alla Norma con ricotta salata
- Cavatelli o mezze maniche o orecchiette con pesto di zucchine e pistacchi
- Mezze maniche alla boscaiola (*con funghi, panna, piselli e salsiccia*)
- Orecchiette con pesto di rucola, pomodori secchi e primo sale
- Cous cous con verdure saltate *variante vegana*





PRIMI PIATTI CALDI ESPRESSI

STANDARD

P R O P O S T E
ALTERNATIVE

- Risotto cacio e pepe con crudo di Parma croccante
- Risotto con salsiccia e zafferano
- Risotto alla milanese
- Corona di riso basmati con pollo al curry e latte di cocco

INVERNALE DA OTTOBRE A DICEMBRE COMPRESI

- Risotto alla zucca con taleggio e amaretti

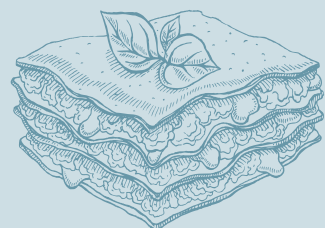
INVERNALE DA DICEMBRE A FEBBRAIO COMPRESI

- Risotto al radicchio e gorgonzola



PRIMI PIATTI DA FORNO

STANDARD



- Lasagna con zucca e gorgonzola
- Lasagna con zucca e salsiccia
- Lasagna con spinaciotto e provola
- Lasagna con radicchio e asiago
- Lasagna con speck e champignons
- Lasagna con provola e asparagi
- Crespelle con spinaciotto, ricotta e provola
- Crespelle con radicchio e gorgonzola
- Crespelle con zucca e guanciale
- Raviolo di ricotta al forno con pomodoro e mozzarella
- Cannelloni con ragù classico





PRIMI PIATTI

PREMIUM

P R O P O S T E
ALTERNATIVE

- Risotto ai crostacei con zest di lime
- Caserecce con ragù di cinghiale
- Crespelle con funghi porcini e besciamella
- Crespelle con zucca e guanciale
- Cannelloni con ricotta e spinaci con sugo di pomodoro
- Cannelloni con salmone e porri



PRIMI PIATTI

PREMIUM

- Cavatelli con ragù di cinghiale
- Cavatelli con funghi porcini e vongole
- Cavatelli con funghi porcini
- Calamarata con cozze, pachino e pecorino
- Calamarata alla puttanesca di tonno





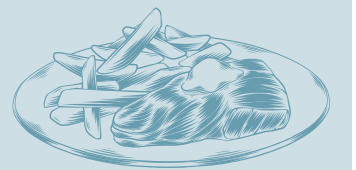
SECONDI PIATTI

STANDARD

PROPOSTE
ALTERNATIVE

Supplemento di € 10,00 a persona
per 1 secondo standard tra le proposte indicate

- Filetto di maiale alla senape
- Polpettine alla romana con pomodoro fresco
- Punta di vitello alla fornara
- Guancette di maiale brasate al vino rosso
- Arista tonnata
- Roastbeef con insalata di rucola, pomodorini e scaglie di grana



SECONDI PIATTI

PREMIUM

Supplemento di € 15,00 a persona
per 1 secondo premium tra le proposte indicate

- Salmone in bellavista in crosta di pistacchi o con salsa alla mediterranea
- Picanha tagliata al momento
- Insalata di polpo e patate
- Stinco di vitello con gremolada e verdure
- Spezzatino di vitello in bianco con champignon e cipolline



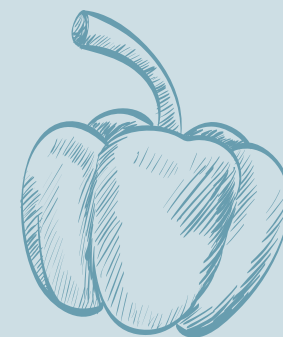


CONTORNI

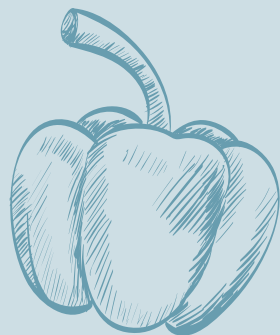
PROPOSTE
ALTERNATIVE

**1 contorno incluso in ciascun secondo
da definire a scelta tra i seguenti**

**Supplemento per ciascun contorno aggiuntivo
€ 5,00 a persona**



CONTORNI



ESTIVO | INVERNALE

- Ratatouille di verdure e basilico fresco
- Melanzane a funghetto
- Patate al forno
- Purè di patate
- Verdure gratinate di stagione
- Pinzimonio

INVERNALE DA FEBBRAIO A MAGGIO COMPRESI

- Insalata di cavolo cappuccio
(*mele e dressing honey mustard*)
- Patate e carciofi al forno
- Sformato patate e zucca
- Gateau di patate
- Cavolfiori al gratin

CONTORNI

INVERNALE SOLO DA OTTOBRE A DICEMBRE COMPRESI

- Crumble di radicchio o zucca o zucchine

ESTIVO

- Radicchio arrostito con salsa miele e mandorle
- Prosciutto e melone
- Insalata greca
- Tiella patate, pomodori, cipolla e olive
- Salmon salad
- Insalata di rucola, fragole, primo sale e aceto balsamico

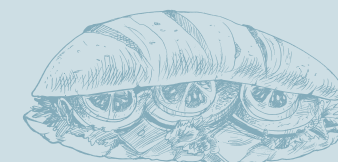


CORNER DEI MARITZZI ARTESANO

PROPOSTE
ALTERNATIVE

Supplemento € 15,00 a persona

- Maritozzo con burrata, pomodorini e pesto
- Maritozzo con porchetta, miele e pomodorini confit
- Maritozzo con vitello tonnato

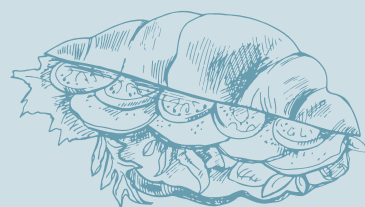


CORNER BAKERY

ARTES^{ANO}

Supplemento € 15,00 a persona

- Mini hamburger ripieni
- Mini bagel con salmone e robiola
- Croissants salati con prosciutto e bufala o speck e brie



CORNER DEI PRIMI ROMANI

Supplemento € 10,00 a persona

- Risotto cacio e pepe con melanzane croccanti
- Caserecce all'Amatriciana





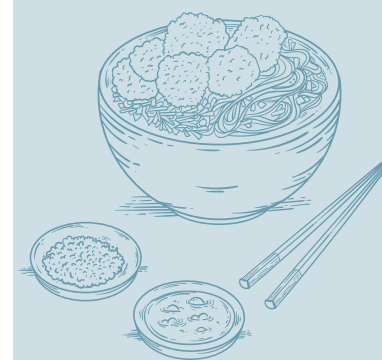
CORNER DI SUSHI E POKE HAWAIANO

CON CHEF A VISTA

PROPOSTE
ALTERNATIVE

Supplemento € 20,00 a persona

- Nigiri misti
(tonno, salmone, spigola e orata)
- Maki (salmone crudo, salmone cotto, tonno, cetriolo e surimi)
- Rolls (avocado, salmone e philadelphia)
- Piccole cocotte di poke di riso hawaiano con tartare di salmone, avocado, mango, goma wakame e salsa teriyaki



CORNER DEL PESCE CRUDO

Supplemento € 25,00 a persona

- Crudo di scampi reali con dressing al lime
- Tartare di salmone con avocado e sesamo nero
- Tartare di ricciola con basilico, menta e avocado
- Carpaccio di spigola al pepe rosa
- Ostriche crude
- Tartare di tonno con soia e scalogno





CORNER DEI DOLCI EXPRESS

P R O P O S T E
ALTERNATIVE

Supplemento di € 10,00 a persona
(per 1 scelta di food)

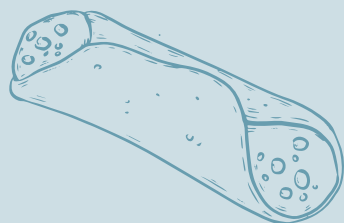
Supplemento di € 15,00 a persona
(per 3 scelte di food)

- Tiramisù express o bowl di mousse al cioccolato con panna servito al momento dal pastry chef
- Chef a vista con crepes da farcire al momento (3 farciture a scelta tra: nutella, crema, crema al pistacchio, marmellata albicocca, lampone o visciole)



CORNER DEI DOLCI EXPRESS

- Chef a vista con mini croissant da farcire al momento (3 farciture a scelta tra: nutella, crema, crema al pistacchio, marmellata albicocca, lampone o visciole)
- Cannoli siciliani con ricotta e granella a scelta farciti al momento
- Tartellette della nonna con crema e pinoli farcite al momento





BAJA

THE RIVER EXPERIENCE

Ristorante +39 06 94368869 | Eventi +39 377 5250423 | eventi@bajaroma.it

Lungotevere Arnaldo da Brescia, 00196 Roma



Come raggiungerci

Attraversare il ponte Pietro Nenni da Prati verso Flaminio. Subito dopo il ponte girare a sinistra per la stradina che scende sulla banchina del Tevere.

www.bajaroma.it |  