



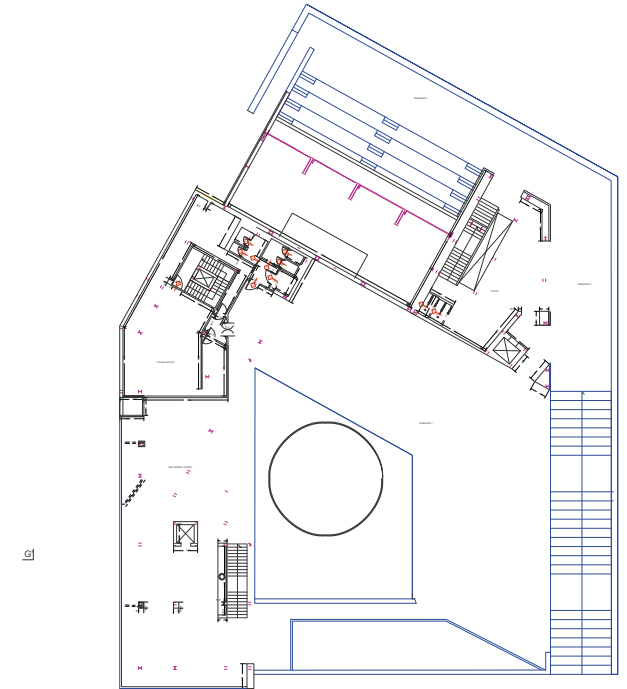
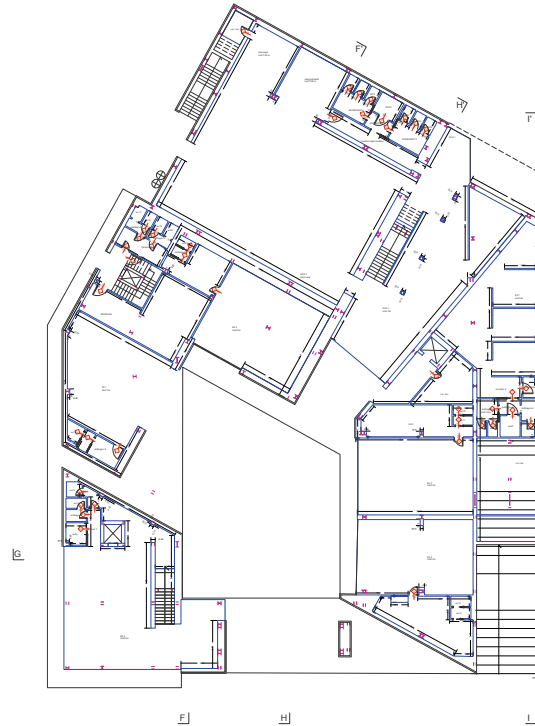
**MARINA
CONVENTION
CENTER**

IL MARINA CONVENTION CENTER

Il Molo Trapezoidale di Palermo è uno spazio aperto che si estende per più di 26 mila metri quadrati ed è stato oggetto di uno dei più importanti interventi di rigenerazione urbana realizzati a Palermo, un'opera di riconnessione dello scalo con il tessuto urbano e, soprattutto, un asset industriale e turistico strategico.

All'interno di questa splendida cornice è situato il Marina Convention Center, un luogo esclusivo e ideale per eventi a carattere nazionale ed internazionale.

Esso ha spazi ampi, eleganti e versatili che consentono di organizzare riunioni aziendali, congressi scientifici, feste, ricevimenti, celebrazioni speciali; inoltre, è dotato di un'ampia segreteria dinamica e accogliente, che fornisce il contesto ideale per discussioni strategiche e scambi di idee.





**I NOSTRI
SPAZI**

MACC
MARINA CONVENTION CENTER

La sala Marina, con pedana e fondale personalizzabile, dispone di una platea no a 250 posti e la flessibilità degli spazi si adatta perfettamente alle più svariate esigenze organizzative; la sala, infatti, è utilizzabile in versione ridotta oltre che completamente svuotabile per i differenti e particolari allestimenti come workshops e area espositiva.

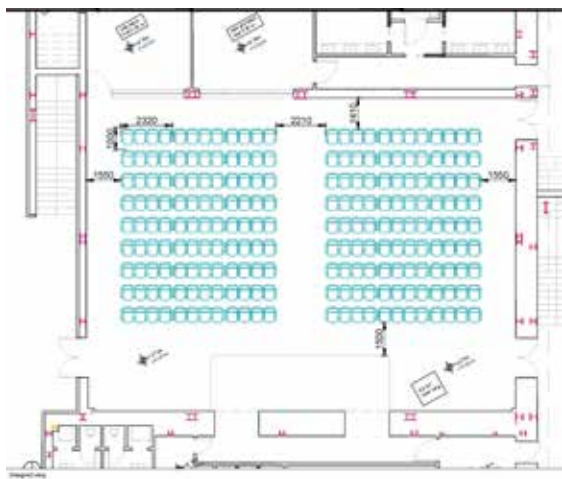
POSTI fino a 250

ATTREZZATURE Ledwall 16:9 | Podio Multimediale | Attrezzature audio/video

LAYOUT



PLANIMETRIA sala da 268 mq



La Sala Lago, dispone di una platea di 70 posti ideale per meeting e riunioni aziendali, Direttivi e Segretarie Scientifiche; è dotata di luce naturale e schermo touch interattivo e può essere all'occorrenza utilizzata per supporto sottosale e/o workshop.

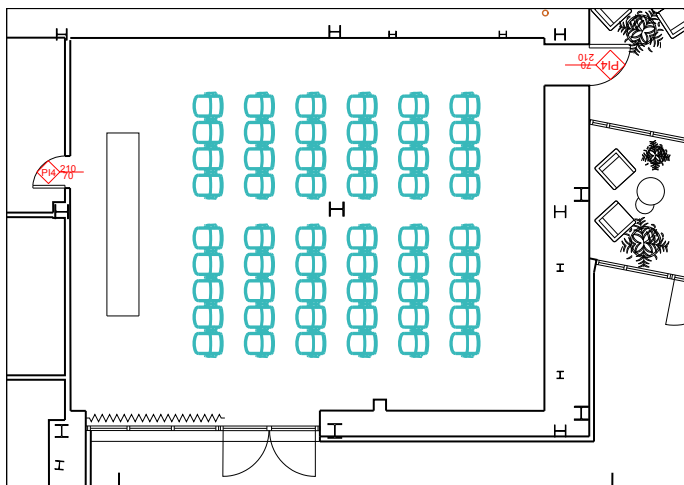
POSTI fino a 70

ATTREZZATURE schermo 3x2 retraibile, videoproiettore a soffitto, flipchart

LAYOUT



PLANIMETRIA sala da 86 mq



La Sala Monte, è l'ideale per l'utilizzo come Sala Stampa e tavole rotonde; essa può essere allestita in maniera personalizzata secondo l'utilizzo prescelto ed è fornita di schermo per videoproiezione. Inoltre, come la sala Lago, all'occorrenza può essere allestita a platea no 20 posti per supporto sottosale e/o workshop.

POSTI fino a 20

ATTREZZATURE: Flip Chart | Attrezzature tecniche su richiesta

LAYOUT



PLANIMETRIA sala da 44 mq

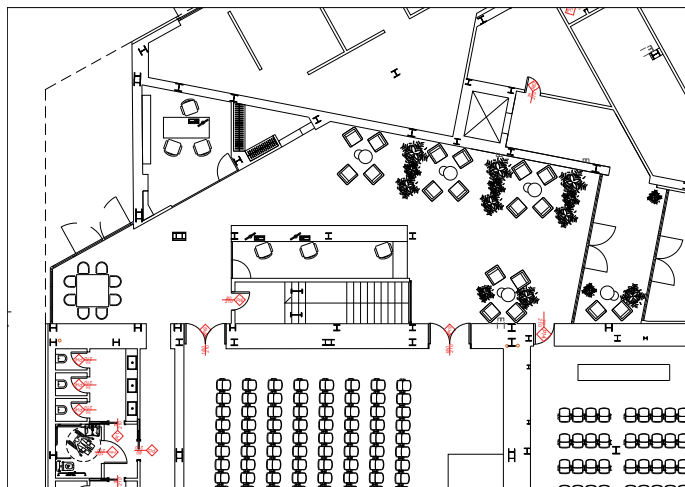


Il **Foyer**, uno spazio polivalente e ranato che si adatta con eleganza a una vasta gamma di occasioni. Qui, l'atmosfera è intrisa di versatilità e si tratta di un luogo pensato per accogliere esposizioni scientifiche e industriali, eventi privati e incontri aziendali con stile e funzionalità; la sua versatilità si estende anche ai cocktails e agli aperitivi, trasformando l'ambiente in uno spazio sociale sosticato, dove gli ospiti possono connettersi e condividere discussioni strategiche e scambi di idee in un'atmosfera rilassata ma ranata.

ADATTO PER Esposizioni scientifiche/Industriali, Cocktails, Eventi Privati, Meeting Aziendali

ATTREZZATURE 2 Totem multimediali 510x1536 px,
2 schermi digitali 1280x720 px

PLANIMETRIA sala da 139 mq



MACC

MARINA CONVENTION CENTER



MACC

MARINA CONVENTION CENTER



SERVIZI 

Coffee Break

Light Lunch a Buffet

Cocktail

Buffet Dinner

Gala Dinner

Proposta 1

Acqua
Latte/Soia/Mandorla
Caffè
Selezione Thè
Mini brioche
pistacchio, cioccolato, vaniglia
Piccoli croissant artigianali
con creme e confetture
Succhi
Spremute d'arancia

Proposta 2

Acqua
Latte/Soia/Mandorla
Caffè
Selezione Thè
Selezione di brioche
con creme e confetture
Mini pasticceria salata tipica siciliana

Proposta 3

Acqua
Latte/Soia/Mandorla
Caffè
Selezione Thè
Piccoli croissant artigianali
con creme e confetture
Torta della Nonna alle mele
Ciambellone al cioccolato
Crostatina agli agrumi
Selezione di biscotti
Spremute d'arancia

Proposta 4

Acqua
Latte/Soia/Mandorla
Caffè
Selezione Thè
Plum Cake
agli Agrumi Brios al Pistacchio
Zeppole
con la ricotta Selezione di biscotti
Spremute d'arancia

Proposta 5

Acqua
Latte/Soia/Mandorla
Caffè
Selezione Thè
Yogurt naturale
Cereali
Selezione di biscotti integrali
Torta alle carote
Pan Cakes
Spremute d'arancia
Uova strapazzate
Bacon croccante
Insalate
Tagliata di frutta

Servizi inclusi

Tavoli, Tovaglie, Piatti/posate/bicchieri, Camerieri

Coffee Break
Mattina

Coffee Break

Light Lunch a Buffet

Cocktail

Buffet Dinner

Gala Dinner

Proposta 1

Acqua
Caffè
Selezione Thè
Cannoli espressi
Cassatine tipiche Siciliane
Buccellato
Spremute d'arancia

Proposta 2

Acqua
Caffè
Selezione Thè
Banchetto con gelati e granite con mini-brioche e mini coni Succhi
Spremute d'arancia

Proposta 3

Acqua
Caffè
Spremute d'arancia
Schiacciatine varie
artigianali Pizzette al pomodoro
Chips piccanti
Mandorle tostate

Coffee station (04 ore)

Caffè
Succhi
Acqua
Biscotti di frolla e burro

Servizi inclusi

Tavoli, Tovaglie, Piatti/posate/bicchieri, Camerieri

Coffee Break
Pomeriggio

Coffee Break

Proposta 1

Crostata salata
con friarelli e salsiccia

Involentino di melanzane
con spaghetti al pomodoro

Caponata tipica Siciliana

Focaccia di Artemide
con verdure grigliate e pesto di pistacchio

Insalate scomposte
(songino, lattuga, pomodorini, rucola, mais)

Verdure grigliate

Pane artigianale

Dessert

Cannoli mignon

Dolce al cucchiaio *(caramello salato, frutti di bosco)*

Beverage

Acqua naturale/frizzante,
analcolici e caffè

Light Lunch a Buffet

Proposta 2

Sformato di pasta
con sarde e finocchietto

Polpettina di vitello in agrodolce

Timballo di patate
su fonduta di parmigiano

Chips di pollo piccanti

Cous cous verdure e mandorle tostate

Insalate scomposte
(songino, lattuga, pomodorini, rucola, mais)

Verdure grigliate

Selezione del nostro Pane artigianale

Dessert

Cassatina

Dolce al cucchiaio *(pistacchio, cioccolato)*

Beverage

Acqua naturale/frizzante, analcolici e
caffè

Cocktail

Proposta 3

Parmigiana di melanzane

Tagliere di formaggi tipici Siciliani
*con confetture e miele Caprese
(pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico)*

Sformato di anelletti alla Siciliana

Involentini di pesce spada
con caponata bianca

Roast beef di vitello

Patate al rosmarino

Insalate scomposte
(songino, lattuga, pomodorini, rucola, mais)

Selezione del nostro Pane artigianale

Dessert

Selezione di torte

Cassata Siciliana

Torta setteveli

Torta al mango e passion fruit

Beverage

Acqua naturale/frizzante
analcolici e caffè

Buffet Dinner

Proposta 4

Polpette di tonno in agrodolce

Carpaccio di pesce spada
con limone verdello e pepe rosa

Millefoglie di patate croccanti
con fonduta

Sformato di riso
con verdure e gambero rosso

Maialino cotto a bassa temperatura

Mezze maniche *con broccoli in
tegame, uvetta, pinoli e mollica di
pane tostata*

Insalate scomposte *(songino, lattuga,
pomodorini, rucola, mais)*

Verdure di stagione

Pane artigianale

Dessert

Selezione di torte e Tiramisù

Cassata al forno

Cheesecake

Beverage

Acqua naturale/frizzante
Analcolici e caffè

Servizi inclusi

Tavoli, Tovaglie, Piatti/posate/bicchieri, Camerieri

Coffee Break

Light Lunch a Buffet

Cocktail

Buffet Dinner

Gala Dinner

Proposta 1

Piccola selezione delle nostre pizze artigianali
in pala

Schiacciatina

con mozzarella di bufala e prosciutto crudo

Coppo con street food

Sfincionello fritto

Bocconcino pull & pork

Beverage

Bollicine, Aperol Spritz

Acqua

Proposta 2

Coppo con fritto di pesce

Panzerotto fritto

Fiori di zucca con mozzarella in pastella

Crostino fritto burro e alici

Selezione di arancine

(burro, carne e pistacchio)

Beverage

Bollicine, Aperol Spritz

Acqua

Proposta 3

Gambero rosso al panko

Ovetto artigianale al tartufo

Crunch con doppia croccantezza

Filettino di Pesce in pasta Kataifi

servito su una delicata marmellata

Palla croccante lievitata con scarola e ragusano

Paninetti, con curcuma, barbabietola, carbone

vegetale con mousse di vegetali Pasticceria

Salata Gourmet

Beverage

Bollicine, Aperol Spritz

Acqua

Servizi inclusi

Tavoli, Tovaglie, Piatti/posate/bicchieri, Camerieri

Coffee Break

Light Lunch a Buffet

Cocktail

Buffet Dinner

Gala Dinner

Menù Trapezoidale

All'Arrivo

Prosecco e analcolici

Al Buffet

Palla lievitata con scarola e ragusano

Paninetti con panelline e crocchette

Sformatino di melanzane con bufala

Timballino di patate alle erbe di campo

Focaccia con stracciatella di bufala e crudo

Bocconcino alla barbabietola
con maialino e cipolla caramellata

Arancina al pistacchio
con scamorza affumicata

Due primi piatti da scegliere
(1 di mare; 1 di terra)

Dessert

Torta dell'evento

Dolci al cucchiaio

Frutta mista al vassoio

Beverage

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco o rosso

Spumante per il brindisi

Caffè e degustazione di liquori da dessert

Menù Lago

All'Arrivo

Prosecco e analcolici

Al Buffet

Crunch

Panzerotto alla siciliana

Paninetto alla curcuma
con rascatura e limone verdello

Arancina al nero di seppia con ricci

Polpo grigliato con macco di ceci

Focaccia
con bufala pistacchio e mortadella

Scottadito di vitello con salsa teriyaki

Involentini di pesce spada
con caponata bianca

Due primi piatti da scegliere
(1 di mare; 1 di terra)

Dessert

Torta dell'evento

Dolcetti al cucchiaio

Frutta mista al vassoio

Beverage

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco o rosso

Spumante per il brindisi

Caffè e degustazione di liquori
da dessert

Menù Marina

All'Arrivo

Prosecco e analcolici

Al Buffet

Crunch

Gambero rosso in crosta di panko

Paninetto al nero di seppia

Focaccia
con crudo, crema di tartufo e stracciatella

Fritto di paranza

Tartara di salmone

Tataki di tonno

Caponata di pesce spada

Tagliatelle di seppie
con pepe rosa e limone verdello

Timballo di melanzane con bufala

Carpaccio di manzo

Due primi piatti da scegliere
(1 di mare; 1 di terra)

Dessert

Torta dell'evento

Dolcetti al cucchiaio

Frutta mista al vassoio

Beverage

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco o rosso

Spumante per il brindisi

Caffè e degustazione di liquori da dessert

Coffee
Break

Light Lunch
a Buffet

Cocktail

Buffet
Dinner

Gala
Dinner

Scelta Primi Piatti

Terra

Risotto pesto di pistacchio e mela verde

Risotto

*con crema di peperoni, fonduta di parmigiano
e polvere di capperi*

Paccheri alla norma

Ravioli friarielli e ragusano con la sua fonduta

Fusillone

con ragù di cinghiale, porro e parmigiano

Mare

Paella alla Catalana ai frutti di mare Siciliani

Risotto con nero di seppia e salsa di granchio

Risotto lime, gamberi e ricci

Fusillone con triglie, finocchietto e pane tostato

Paccheri

*con polpa di ricciola, pomodorino giallo
e crumble di pane*

Mezze maniche

con polpa di granchio e le sue perle



Servizi inclusi

Tavoli, Tovaglie, Piatti/posate/bicchieri, Camerieri

Menù di Mare

Aperitivo

Prosecco, Aperol Spritz, analcolici

Degustazione di Finger Food (al buffet)

Gambero rosso al panko

Ovetto artigianale al tartufo

Crunch con doppia croccantezza

Filetino di pesce in pasta kataifi servito su una delicata marmellata

Palla croccante lievitata con scarola e ragusano

Paninetti, con curcuma, barbabietola, carbone vegetale

con specialità dello chef

Antipasto (Uno a Scelta, Al Tavolo)

Carpaccio di gambero,

gel di passion fruit, crumble di passion fruit, mandorle

Polpo, baby patate cotte alla griglia e salsa di pomodoro piccante

Tataki di tonno scottato con sesamo nero e cipolla di Giarratana

Calamaro ripieno alla siciliana, vellutata di zucca e salsa Teriyaki

Primi Piatti: Risotti (Uno a Scelta)

Risotto lime, gambero rosso e ricci

Risotto pesto di pistacchio mela verde e scampi

Risotto barbabietola, vongole, cocco e burro affumicato

Risotto al nero di seppia e granchio imperiale

Primi Piatti: Pasta (Uno a Scelta)

Raviolo di scampi, bisque all'arancia e polvere di arance

Fusillone

con grani siciliani, triglia, uvetta al passito e mollica di pane tostata

Calamarata con gambero rosso, arancia, ricci e ricotta affumicata

Paccheri con ricciola, pomodorino giallo confit e bottarga di tonno

Secondi Piatti (Uno a Scelta)

Spigola, caponata siciliana, e salsa Teriyaki

Millefoglie di rombo con verza, chips di alga di mare, salsa di broccoletto

Siciliano Ricciola, carciofi, zenzero e scalogno

Dentice con cialda croccante e ristretto verdure stagionali

Dessert (Al Buffet) **

Dolcetti al cucchiaino Frutta

Beverage

Acqua naturale e frizzante

Prosecco

Soft drink, Analcolici

Vino bianco e rosso di cantine siciliane Bar: caffè, amari, liquori artigianali

****La formula del dessert al buffet può essere sostituita dal dessert al piatto, scegliendone uno tra le seguenti proposte:**

- Cannolo Siciliano con gelato nocciola
- Gelato al limone vanigliato con fragoline e granella di frutta secca caramellata
- Cassatina artigianale con gelato al pistacchio
- Tiramisù con sfera di cioccolato
- Cremoso al pistacchioso, inserto al caramello salato, crumble al caffè e gelato alla mandorla
- Gran Plateau di frutta di stagione, gelati di nostra produzione e tortino al cioccolato con cuore morbido

Menù di Terra

Aperitivo

Prosecco, Aperol Spritz, analcolici

Degustazione di Finger Food (al buffet)

Ovetto artigianale al tartufo

Crunch con doppia croccantezza

Palla croccante lievitata con scarola e ragusano

Paninetti, con curcuma, barbabietola, carbone vegetale

con specialità dello chef

Padellini misti gourmet

Fiori di zucca in tempura

Antipasto (Uno a Scelta)

Patata nel suo orto con crumble salato e fonduta di pecorino

Melanzanina tardiva in crosta di pane nero,

salsa di bufala e pomodorino ramato

Tartara di manzo, salsa cacio e pepe e guancialetto croccante

Carpaccio di manzo affumicato,

fonduta di parmigiano e nocciole tostate

Carciofo cotto a bassa temperatura, tuorlo d'uovo,

fonduta di parmigiano e tartufo

Primi Piatti: Risotti (Uno a Scelta)

Risotto con funghi porcini, castagne e fonduta

di Vastedda del Belice

Risotto con crema di peperoni, fonduta di parmigiano

e polvere di capperi

Primi Piatti: Pasta (Uno a Scelta)

Cannellone ripieno di ossobuco, fonduta di parmigiano

Ravioli con friarelli e ragusano con estratto di melanzane arrosto

Fusillone con ragù di cinghiale, porro, e parmigiano

Secondi Piatti (Uno a Scelta)

Filetto di manzo con porcini, guancialetto e tartufo nero

Scamone di agnello, riduzione di scalogno, spinaci e jus di agnello

Segreto di maiale iberico, cicoria ripassata, salsa bbq e la sua salsa

Tagliata di angus cotta alla brace, purea di patate al finocchio

Dessert (Al Buffet) **

Dolcetti al cucchiaio Frutta

Beverage

Acqua naturale e frizzante

Prosecco

Soft drink, Analcolici

Vino bianco e rosso di cantine siciliane Bar: caffè, amari, liquori artigianali

***La formula del dessert al buffet può essere sostituita dal dessert al piatto, scegliendone uno tra le seguenti proposte:*

- Cannolo Siciliano con gelato nocciola
- Gelato al limone vanigliato con fragoline e granella di frutta secca caramellata
- Cassatina artigianale con gelato al pistacchio
- Tiramisù con sfera di cioccolato
- Cremoso al pistacchioso, inserto al caramello salato, crumble al caffè e gelato alla mandorla
- Gran Plateau di frutta di stagione, gelati di nostra produzione e tortino al cioccolato con cuore morbido

