



POLITECNICO
MILANO 1863

LISTINO 2023 SERVIZI CATERING

 Pellegrini



POLITECNICO
MILANO 1863

SERVIZI CATERING DEDICATI E PERSONALIZZATI
CON SCELTE F&B DI QUALITÀ SUPERIORE E
PERSONALE SPECIALIZZATO.

L'ACCADEMIA PELLEGRINI STUDIA LE PROPOSTE IN BASE AGLI
EVENTI:

- BUSINESS LUNCH
- WELCOME COFFEE/COFFEE' BREAK
- APERITIVI
- LIGHT DINNER

EVENTI ADERENTI ALLE NORMATIVE DI
SICUREZZA E SALUTE ALIMENTARE CHE ASSICURANO

- DISTANZIAMENTO
- TRASPARENZA
- ESTETICA
- PUNTUALITÀ
- QUALITÀ
- MODERNITÀ
- DISCREZIONE



COFFEE STATION



POLITECNICO
MILANO 1863

Coffee Station 1

Caffè in capsula

Caffè deca in capsula

Succo di frutta in brocca

Acqua minerale naturale e gasata

**Da 0 a 35 Ospiti Euro 7,00 + iva pp*

Coffee Station 2

Caffè in capsula

Caffè deca in capsula

Biscotteria secca

Mini croissant assortiti/Mini Muffin/Tartelletta alle 4
creme/Tartelletta alle 4 marmellate

Succo di frutta in brocca

Acqua minerale naturale e gasata

**Da 0 a 35 Ospiti Euro 8,50 + iva pp*

- Fino a 15 Ospiti è previsto un contributo di trasporto di Euro 30,00 + iva a forfait

Non è previsto il presidio del Personale



COFFEE BREAKS



POLITECNICO
MILANO 1863

Coffee Break 1

Caffè espresso/deca con capsula
Tea caldo
Biscotteria secca
Succo di frutta in brocca
Acqua minerale naturale e gasata

*Da 10 a 50 Ospiti Euro 8,00 + iva pp
Oltre 50 Ospiti valorizzazione su richiesta*

Coffee Break 2

Caffè espresso/deca con capsula
Tea caldo
Biscotteria secca
Mini croissant assortiti/Mini Muffin/Tartellette alle 4
creme/Tartelletta alle 4 marmellate
Succo di frutta in brocca
Acqua minerale naturale e gasata

*Da 10 a 50 Ospiti Euro 10,00 + iva pp
Oltre 50 Ospiti valorizzazione su richiesta*



LUNCH BRONZE



POLITECNICO
MILANO 1863

Mini tartine assortite con prosciutto cotto

Mini tartine assortite con zucchine e melanzane grill e spalmabile

Cubotti di focaccia farcita con prosciutto crudo

Mini croissant farciti/Spiedini vegetariani

Cubotti di Pizza margherita

Macedonia/Torta dello chef a quadranti

Acqua minerale naturale e gasata

Soft drinks

Caffè in capsula

Da 10 a 50 Ospiti Euro 25,00 + iva pp

Da 51 a 100 Ospiti Euro 23,50 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta

Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale



LUNCH SILVER



POLITECNICO
MILANO 1863

Primo piatto caldo o freddo
Tramezzino assortito con prosciutto cotto e formaggio
Mini croissant farciti al prosciutto San Daniele
Spiedino vegetariano
Torta salata
Cubotti di Pizza margherita

Macedonia/Torta dello chef a quadranti
Acqua minerale naturale e gasata
Soft drinks
Caffè in capsula

Da 10 a 50 Ospiti Euro 30,00 + iva pp

Da 51 a 100 Ospiti Euro 28,50 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta

Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale



LUNCH GOLD



POLITECNICO
MILANO 1863

Bis di primi piatti caldi e/o freddi
Tagliere di Crudo San Daniele
Tagliere di Prosciutto cotto
Tagliere di salame milano



Tagliere di formaggi con composte fatte in casa e miele
Cesti di focacce e pani assortiti

Torta salata

Macedonia/Torta dello chef a quadranti
Acqua minerale naturale e gasata
Soft drinks
Caffè in capsula

Da 10 a 50 Ospiti Euro 35,00 + iva pp
Da 51 a 100 Ospiti Euro 33,00 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta



Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale

APERITIVO BRONZE

N° 7 referenze a boccone – Esempio:

Tocchetti di torta salata assortita
Tartine con salumi
Tartine con formaggi
Tartine vegetariane
Cubotti di focaccia al rosmarino
Cubotti di Pizza margherita
Patatine in confezione monouso

Prosecco

Aperitivo analcolico in brocca

Aperitivo alcolico in brocca

Acqua minerale naturale e gasata

Da 0 a 50 Ospiti Euro 25,00 + iva pp

Da 51 a 100 Ospiti Euro 23,50 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta

Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale



POLITECNICO
MILANO 1863



APERITIVO SILVER



POLITECNICO
MILANO 1863

2 referenze finger + 5 referenze a boccone. Esempio:

Caviare di melanzane con stracciatella e polvere di cacao
Passatina di ceci al timo e gambero agli agrumi
Tocchetti di torta salata assortita
Paninetti con salumi e/o formaggi e/o vegetariani
Cubotti di focaccia al rosmarino
Cubotti di Pizza margherita
Patatine in confezione monouso

Prosecco

Aperitivo analcolico in brocca

Aperitivo alcolico in brocca

Succo di frutta in brocca

Acqua minerale naturale e gasata

Da 0 a 50 Ospiti Euro 30,00 + iva pp

Da 51 a 100 Ospiti Euro 28,50 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta



Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale

APERITIVO GOLD



POLITECNICO
MILANO 1863

7 referenze finger food. Esempio:

Canapè robiola, salmone affumicato e lime
Caviale di melanzane con stracciatella e polvere di cacao
Passatina di ceci al timo e gambero agli agrumi
Quiche di porri e zucchine
Riso venere con verdure
Cous cous sgombro, arance e uvetta
Spuma di ricotta, cipolla rossa caramellata e crumble di pane aromatico

Prosecco
Aperitivo analcolico in brocca
Aperitivo alcolico in brocca
Succo di frutta in brocca
Acqua minerale naturale e gasata

Da 0 a 50 Ospiti Euro 35,00 + iva pp

Da 51 a 100 Ospiti Euro 33,50 + iva pp

Oltre 100 Ospiti valorizzazione su richiesta



Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale

LIGHT DINNER



POLITECNICO
MILANO 1863

Bis di primi piatti caldi e/o freddi

Mini tartine assortite con salumi, formaggi e vegetariani

Cubotti di focaccia farcita con salumi, formaggi e vegetariani

Cubotti di Pizza margherita

Tocchetti di torta salata assortita con salumi e/o formaggi o vegetariani

Vino bianco/rosso

Acqua minerale naturale e gasata

Soft drinks

Caffè in capsula

Da 10 a 50 Ospiti Euro 38,00 + iva pp(1 cameriere compreso)

Da 51 a 100 Ospiti Euro 35,00 + iva pp

Oltre 36 Ospiti Euro 19,50 + iva pp

Sono compresi: tavoli, tovagliato, stoviglie in materiale a perdere bio e personale





POLITECNICO
MILANO 1863

ATTREZZATURE

Eventuali attrezzature a noleggio, quali ad esempio tavoli mangia in piedi, paraventi e ombrelloni, verranno quotate separatamente

L'Allestimento di servizi di catering si intendono con tovagliato in tessuto chiaro e stoviglie in materiale a perdere bio.

NUMERICHE

I servizi di catering saranno commisurati e garantiti per le presenze dichiarate e concordate: **la conferma delle presenze garantite dovrà pervenire al più tardi entro le 96 ore lavorative la data dell'evento;** eventuali eccedenze verranno conteggiate ed inserite a consuntivo

Tutti i prezzi in questo documento sono esclusi iva



POLITECNICO
MILANO 1863

SERVIZI BANQUETING

 Pellegrini



POLITECNICO
MILANO 1863

Il servizio **banqueting** è direttamente collegato al catering, ma amplia le possibilità a disposizione del cliente. In questo caso si occupa anche dell'intera **organizzazione dell'evento**. Dalla ricerca della location più adatta all'allestimento di spazi e locali, per arrivare alla definizione di ogni singolo dettaglio: illuminazione, ornamenti, musica, momenti di intrattenimento, ecc.

In questo modo, oltre ad usufruire di un servizio di qualità per quanto riguarda la cucina, è possibile pianificare al meglio anche tutto l'evento nel suo insieme, dal momento dell'arrivo degli ospiti fino alla conclusione della festa.

Scegliere un servizio banqueting significa affidarsi a professionisti in grado di trovare soluzioni originali ed efficaci, che sappiano venire incontro alle esigenze del cliente e realizzare ogni volta un evento unico e indimenticabile.





POLITECNICO
MILANO 1863

Cocktail Rinforzati con allestimenti personalizzati e/o con servizio a passaggio

Tipologia di servizi per grandi numeri e in spazi da personalizzare con arredi quali divanetti, sedute a cubo, tavolini bassi di design, lampade da tavolo a led sui tavoli e piante

Possibilità di effettuare il servizio misto con bouvette e buffet e camerieri che girano tra gli ospiti con beverage e food

La valorizzazione del servizio viene fatta ad hoc





POLITECNICO
MILANO 1863

Cene servite al tavolo

Il servizio al tavolo prevede un menù fisso di più portate prestabilite che verranno servite direttamente al tavolo dai camerieri. Solitamente vengono allestiti tavoli con mise en place concordata e con posti assegnati. Ci occupiamo del sopralluogo e di allestire la sala con tutto il necessario, concordando il numero delle portate.

La valorizzazione del servizio viene fatta ad hoc.

