



BROCHURE  
CATERING  
SERVICE  
LA COLLINA  
DEGLI  
STUDENTI

# COFFEE TIME

## BASIC COFFEE BREAK

*Caffè Espresso e decaffeinato in cialda*

*Te in thermos/cialda*

*Latte*

*Succhi di frutta in caraffa*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Assortimento di frollini da Pasticceria secca*

## LIGHT COFFEE BREAK

*Caffè Espresso e decaffeinato in cialda*

*Te in thermos/cialda*

*Latte*

*Succhi di frutta assortiti in caraffa*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Assortimento di croissant mignon dolci*

*Mini muffin al cioccolato e vaniglia*

*Frollini da Pasticceria secca assortiti*



# COFFEE TIME

---

## COFFEE BREAK

*Caffè Espresso e decaffeinato in cialda*

*Te in thermos/cialda*

*Latte*

*Succhi di frutta assortiti in caraffa*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Assortimento di croissant mignon dolci*

*Sfogliatelle napoletane*

*Ovolini al latte con prosciutto cotto e Philadelphia*



# QUOTAZIONI COFFEE BREAK

## Quotazioni

Basic coffee break fino a 10 pax	€ 8,50 + IVA pp
Basic coffee break tra 10 - 50 pp	€ 6,00 + IVA pp
Basic coffee break tra 50 - 100 pp	€ 5,00 + IVA pp
Light coffee break fino a 10 pax	€ 10,50 + IVA pp
Light coffee break tra 10 - 50 pp	€ 8,50 + IVA pp
Light coffee break tra 50 - 100 pp	€ 7,50 + IVA pp
Coffee break fino a 10 pax	€ 12,00 + IVA pp
Coffee break tra 10 - 50 pp	€ 9,00 + IVA pp
Coffee break tra 50 - 100 pp	€ 8,00 + IVA pp

Superiori a 100 pp verrà redatto preventivo

## Specifiche

La durata del servizio è di 30 minuti  
Location consigliata per il servizio catering: Terrazza Esterna  
Tovagliato standard nero Ad Arte incluso nell'offerta

## Quotazioni extra

- Materiale vetro ceramica € 2,00 + IVA pp
- Tovagliato di lino 330\*330 colorazioni diverse € 15,00 + IVA cad.

# SANDWICH LUNCH

---

## *Il nostro beverage*

*Acqua naturale e gasata*

*Bibite assortite*

*Caffè espresso in cialda*

## *Il nostro food*

*Bottoncini con tacchino arrosto, radicchio rosso e salsa bernaïse*

*Trancio di focaccia con robiola e julienne di zucchine*

*Tramezzino con verdure grigliate e scamorza*

*Bottoncino tricolore con roastbeef e salsa alla senape antica*

*Minicroissant salato con crudo di Parma e riduzione di aceto balsamico di Modena IGP.*



# BUFFET SOL.A

---

## *Il nostro beverage*

*Acqua naturale e gasata*

*Bibite assortite*

*Caffè espresso in cialda*

## *L' Antipasto*

*Insalata nizzarda*

## *Il Primo*

*Lasagnetta al pesto, stracchino e basilico*

## *Il Dessert/frutta*

*Cubotti di crostata di albicocche*



# BUFFET SOL.B

---

## *Il nostro beverage*

*Acqua naturale e gasata*

*Bibite assortite*

*Caffè espresso in cialda*

## *Gli Antipasti*

*Insalata di radicchi, pere, asiago e noci croccanti in  
vinegrette al miele*

*Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con yogurt  
alla menta*

*Quiche lorraine*

## *I Primi*

*Casoncelli al burro noisette e Parmigiano 36 mesi*

*Parmigiana di melanzane*

## *Il Dessert/frutta*

*Carpaccio di frutta fresca di stagione*



# BUFFET SOL.C

## *Il nostro beverage*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Bibite assortite*

*Caffè*

## *Gli Antipasti*

*Bresaola della Valtellina con rughetta e raspadura*

*Tagliere di formaggi stagionati con mostarde senapate*

*Torta salata ligure con verdura di stagione e timo*

## *I Primi*

*Cannelloni con ricotta e spinaci con delicata al pomodoro fresco*

*Risotto asparagi e speck croccante*

## *Il Secondo con contorno*

*Roast beef all'inglese con salsa leggera alla senape in grani*

*Con patate al vapore*

## *Il Dessert*

*Assortimento di dolci al cucchiaino monoporzione*



# QUOTAZIONE BUFFET

## Quotazioni

Sandwich lunch da 10-50 pax  
Sandwich lunch da 50-100 pax

€ 18,00 + IVA pp  
€ 16,00 + IVA pp

Buffet Sol.A da 10-50 pax  
Buffet Sol.A da 50-100 pax

€ 18,00 + IVA pp  
€ 16,00 + IVA pp

Buffet Sol.B da 10-50 pax  
Buffet Sol.B da 50-100 pax

€ 28,00 + €IVA pp  
€ 26,00 + IVA pp

Buffet Sol.C da 10-50 pax  
Buffet Sol.C da 50-100 pax

€ 32,00 + IVA pp  
€ 30,00 + IVA pp

Superiori a 100 pp verrà redatto preventivo

## Specifiche

- La durata del servizio Buffet prevista è di 1 ora
- Location consigliata per il servizio catering: terrazza esterna
- Tovagliato standard nero Ad Arte incluso nell'offerta

## Quotazioni extra

- Materiale vetro ceramica
- Tovagliato di lino 330\*330 di colorazioni diverse

€ 2,00 + IVA pp  
€ 15,00 + IVA cad.

# APPETIZER TIME A

---

## *Il nostro Beverage*

*Prosecco*

*Aperol & Campari spritz*

*Soft drinks*

*Acqua Minerale naturale e gasata*

## *Il nostro food*

*Pizza margherita mignon*

*Croissant mignon salato con crudo di parma 36 mesi*

*Tagliere di salumi nostrani*

*Erbazzone all' emiliana*

*Pinzimonio di verdure di stagione con sale di maldon*

*Cubotti di frittatina rustica*



# APPETIZER TIME B

---

## *Il nostro Beverage*

*Prosecco*

*Aperol & Campari spritz*

*Soft drinks*

*Acqua Minerale naturale e gasata*

## *I nostri Finger food*

*Bicchierino di stracciatella di bufala con culis di pomodoro e gocce di pesto*

*Tartare di gamberi marinati al lime, mango, menta e zenzero*

*Cannoli con spuma di prosciutto e granella di pistacchi*

*Mozzarelline in carrozza*

*Bignè con crema di formaggi alle erbe*

*Insalatina di pasta fredda in bicchierino*



# COCKTAIL TIME

---

*Il Nostro beverage*

*Calice di bollicine*

*Aperol & Campari spritz*

*Soft drinks*

*Acqua Minerale naturale e gasata*

*Caffè espresso in cialda e decaffeinato*

*Selezione di focacce rustiche a quadrotti*

*Patatine croccanti*

*Grissini conditi artigianali*

*Arachidi tostate salate*



# QUOTAZIONI APPETIZER E COCKTAIL TIME

## Quotazioni

Appetizer time A

Appetizer time A superiore a 50 pax

€ 19,00 + IVA pp

€ 17,00 + IVA pp

Appetizer time B

Appetizer time B superiore a 50 pax

€ 23,00 + IVA pp

€ 21,00 + IVA pp

Cocktail time

€ 10,00 + IVA pp

## Specifiche

La durata del servizio catering prevista è di 1 ora

Location consigliata per il servizio catering: Terrazza Esterna

Nr. 1 consumazione per persona

Tovagliato standard nero Ad Arte incluso nell'offerta

## Quotazioni extra

• Stoviglie vetro ceramica

€ 2,00 pp

• Tovagliato di lino 330\*330 di colorazioni diverse

€ 15,00 + IVA cad

# NOTE

*Le richieste del preventivo vanno inoltrate almeno 5gg prima dell'evento*

*Le richieste del preventivo verranno evase entro le 72 ore dalla ricezione*

*La conferma del preventivo deve essere inoltrata almeno 72 ore prima dell'evento*

*La conferma del preventivo superiore alle 50 persone va inoltrata con 5 gg lavorativi di preavviso.*

*Le disdette per tutte le tipologie di servizio con 50 persone o più vanno comunicate almeno 5 gg lavorativi prima dell'evento*

*Si richiede la compilazione del MODULO DI ACCETTAZIONE, firmato dal richiedente dell'evento e compilato nelle sue parti per la fatturazione.*

*Le proposte presenti in brochure sono puramente indicative e varieranno in base alla stagionalità degli alimenti  
I servizi potranno essere personalizzati sulle specifiche richieste del cliente.*

*Le numeriche si intendono per i numeri minimi di servizio*

# MODULO ACCETTAZIONE

## DATI EVENTO

Nome richiedente:

Recapito tel.:

Giorno evento:

Luogo evento:

Nr. preventivo:

Referente amministrativo del dipartimento a cui inviare la fattura (mail):

## DATI PER LA FATTURAZIONE.

CIG:

Intestatario fattura:

Nome dipartimento:

Indirizzo:

P. IVA:

Codice univoco:

Numero RDA:

Numero CUP:

**IMPORTO DA FATTURARE:** € ,00 + IVA al 10%

**Data e firma per accettazione:** \_\_\_\_\_