



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: _____