



# Brochure Catering Service Politecnico



# Coffee break



## **Basic**

*Caffè espresso in cialda*

*Caffè decaffeinato in cialda*

*Te al limone in cialda*

*Succhi di frutta in caraffa*

*Acqua minerale Naturale e Frizzante*

*Assortimento di piccoli frollini da Te*

## **Coffee Break Silver**

*Caffè espresso in cialda*

*Caffè decaffeinato in cialda*

*Te al limone in Cialda*

*Succhi di frutta in caraffa*

*Acqua minerale Naturale e Gasata*

*Assortimento di piccoli frollini da pasticceria secca*

*Croissant mignon cioccolato, crema, marmellata, vuoto*



## **Coffee Break Gold**

*Caffè espresso in cialda*

*Caffè decaffeinato in cialda*

*Te al limone in cialda*

*Orzo espresso in cialda*

*Succhi di frutta in bottiglietta di vetro*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Mini krapfen ripieni di cioccolato e Crema pasticcera*

*Croissant mignon ripiena cioccolato, crema, marmellata, vuota*

*Tartellette in frolla ripiene di creme dense*

## **Coffee Break Pomeridiano**

*Caffè espresso in cialda*

*Succhi di frutta in bottiglietta*

*Acqua minerale naturale e gasata*

*Croissant mignon salate con Bresaola, rucola e grana*

*Assortimento di focaccine e pizzette micro*

*Rotolini di Piadina romagnola con pesto di pomodori secchi, Philadelphia e insalata*



## Quotazioni

Coffee break Basic tra 10 – 50 pp	€ 7,00 + IVA pp
Coffee break Basic tra 50 – 100 pp	€ 6,00 + IVA pp
Coffee Break Silver tra 10 – 50 pp	€ 9,00 + IVA pp
Coffee Break Silver tra 50 – 100 pp	€ 8,50 + IVA pp
Coffee Break Gold tra 10 – 50 pp	€ 11,00 + IVA pp
Coffee Break Gold tra 50 – 100 pp	€ 10,00 + IVA pp
Coffee Break pomeridiano 10-50 pp	€ 12,00 + IVA pp
Coffee Break pomeridiano 50-100 pp	€ 11,00 + IVA pp

Superiori a 100pp verrà redatto preventivo

## Specifiche

- Materiale monouso biodegradabile incluso nell'offerta
  - Materiale vetro ceramica
  - Materiale vetro ceramica per eventi superiori a 50 pax
  - Tovagliato (standard AD Arte nero)
  - Trasporto e facchinaggio all' esterno dell' ateneo in base alla fascia km
  - Inferiore/ uguale a 10 pax aggiunta extra minimo d'ordine
  - Camerieri professionali al servizio
  - Superiori a 200 persone i camerieri saranno inclusi nell' offerta
- |                       |
|-----------------------|
| € 2,00 + IVA pp       |
| € 1,50 + IVA pp       |
| € 15,00 + IVA         |
| € 25,00 + IVA         |
| € 25,00/h a cameriere |

# Buffet Lunch



## **Sandwich Lunch**

Acqua minerale naturale e gasata  
Assortimento di bevande gasate  
Caffè espresso in cialda

Bottoncini alle olive con Prosciutto cotto bio e Maionese  
Trancio di focaccia ripiena con robiola e Pomodorini secchi  
Piccole focaccine all' olio evo  
Piccole pizzette margherita  
Tramezzini micro fantasia  
Bottoncini al nero di seppia con salmone affumicato e Philadelphia

## **Buffet lunch Bronze**

Acqua naturale e gasata  
Bibite assortite  
Caffè espresso in cialda

Insalatina di finocchi alla julienne, arancia e citronette  
Lasagnetta verde con ragù alla bolognese  
Crostatina ai frutti di bosco-marmellata-mele-limone



## **Buffet Lunch Silver**

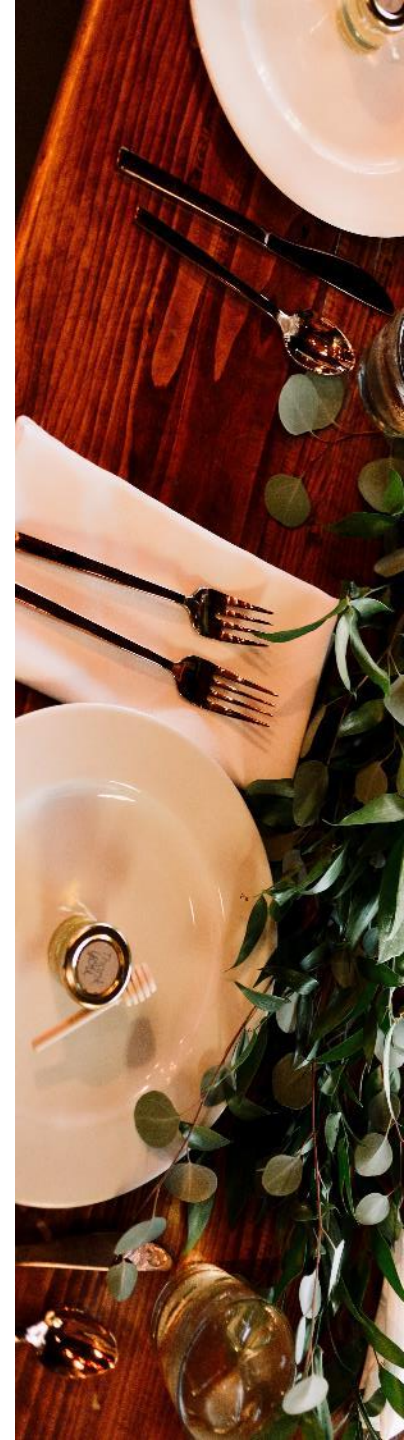
Acqua minerale naturale e gasata  
Assortimento di bevande gasate  
Caffè espresso in cialda

Insalata di radicchi, pere, asiago e noci croccanti in vinegrette al miele  
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma con mozzarelline ciliegine e grissini artigianali conditi  
Sformatino di patate e cipolla  
Paccheri con pesto di pistacchio, burrata e zeste di limone biologico  
Melanzane alla parmigiana cotte al forno  
Assortimento di creme fresche in monoporzione ( tiramisù, pistacchio, fragola, cioccolato)

## **Buffet lunch Gold**

Acqua Minerale naturale e gasata  
Assortimento di bevande gasate  
Calice di prosecco Cantina Vignana  
Caffè espresso in cialda

Mortadella di Bologna con crostone di pane arrostito nel burro di malga  
Tagliere di formaggi nostrani con mostarde senapate e grissini conditi artigianali  
Sformatino di verdure e brie  
Lasagnette caserecce con Ragù di manzo e funghi campagnoli  
Risottino Carnaroli mantecato all' onda con rosmarino e champagne  
Roast beef all'inglese con salsa leggera alla senape in grani e scaglie di Grana Padano  
Caponatina di verdure al forno con pomodoro stufato  
Assortimento di Pasticceria fresca mignon





## Quotazioni

Sandwich lunch da 10-50 pax

€ 19,00 + IVA pp

Sandwich lunch da 50- 100 pax

€ 17,00 + IVA pp

Buffet Lunch «BRONZE» da 10-50 pax

€ 19,00 + IVA pp

Buffet Lunch «BRONZE» da 50- 100 pax

€ 17,00 + IVA pp

Buffet Lunch «SILVER » da 10-50 pax

€ 29,00 + IVA pp

Buffet Lunch «SILVER» da 50-100 pax

€ 27,00 + IVA pp

Buffet Lunch «GOLD» da 10-50 pax

€ 33,00 + IVA pp

Buffet Lunch «GOLD» da 50-100 pax

€ 32,00 + IVA pp

Superiori a 100pp verrà redatto preventivo

## Specifiche

- Materiale monouso biodegradabile incluso nell'offerta
- Materiale vetro ceramica
- Materiale vetro ceramica per eventi superiori a 50 pax
- Tovagliato (standard AD Arte nero)
- Inferiore a 10 pax aggiunto extra minimo d'ordine
- Camerieri professionali al servizio
- Superiori a 200pp i camerieri sono compresi nell' offerta
- Personale di cucina
- Trasporto e facchinaggio all' esterno dell' ateneo in base alla fascia km

€ 3,50 + IVA pp

€ 2,50 + IVA pp

€ 15,00 + IVA

€ 25,00 + IVA

€ 25,00/h a cameriere

€ Su richiesta

# Cocktail Time



### **Finger Cocktail** (2 drink pp)

Prosecco cantina Vignana

Aperol Spritz / Campari Spritz

Soft drink assortiti

Acqua Minerale naturale e gasata

(food 6 pz pp)

Bicchierino di Stracciatella di Bufala con culis di pomodoro e gocce di pesto Tartare di gamberi marinati al lime, mango, menta e zenzero

Bicchierino con hummus di ceci e Sesamo tostato

Piccole roselline di bresaola e Philadelphia

Carpaccio di Spada su battuta di pomodorini picadilly e olive essiccate al forno

Cheesecake al salmone affumicato

### **Beverage Cocktail** (2 drink pp)

Prosecco

Aperol spritz / Campari Spritz

Soft drink

Acqua Minerale

Caffe espresso



## Quotazioni

Cocktail finger food	10 pax	€ 26,00 + IVA pp
Cocktail finger food	superiore a 50 pax	€ 24,00 + IVA pp
Beverage cocktail		€ 11,00 + IVA pp

## Specifiche

- Bicchieri in vetro € 1,50 + IVA pp
- Personale di cucina € Su richiesta
- Tovagliato (standard AD Arte nero) € 15,00 + IVA
- Trasporto e facchinaggio all' esterno dell' ateneo in base alla fascia km
- Inferiore a 10 pax aggiunto extra minimo d'ordine € 25,00 + IVA
- Camerieri professionali al servizio € 25,00/h a cameriere
- Superiore alle 200 pax i camerieri sono inclusi nell' offerta

Le proposte presenti in brochure sono puramente indicative.  
I servizi potranno essere personalizzati sulle specifiche richieste del cliente.  
Le numeriche si intendono per i numeri minimi di servizio

Regole di utilizzo catering:

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 o più 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

Per le richieste di servizi inferiori a 10 persone sarà addebitato un extra minimo d'ordine pari a € 25,00 + iva.

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

NOME RICHIEDENTE:

RECAPITO RICHIEDENTE:

GIORNO EVENTO:

LUOGO EVENTO:

DIPARTIMENTO SU CUI FATTURARE:

CIG : \_\_\_\_\_

CODICE UNIVOCO: \_\_\_\_\_

IMPORTO TOTALE EVENTO:

DATA E FIRMA PER ACCETTAZIONE: \_\_\_\_\_