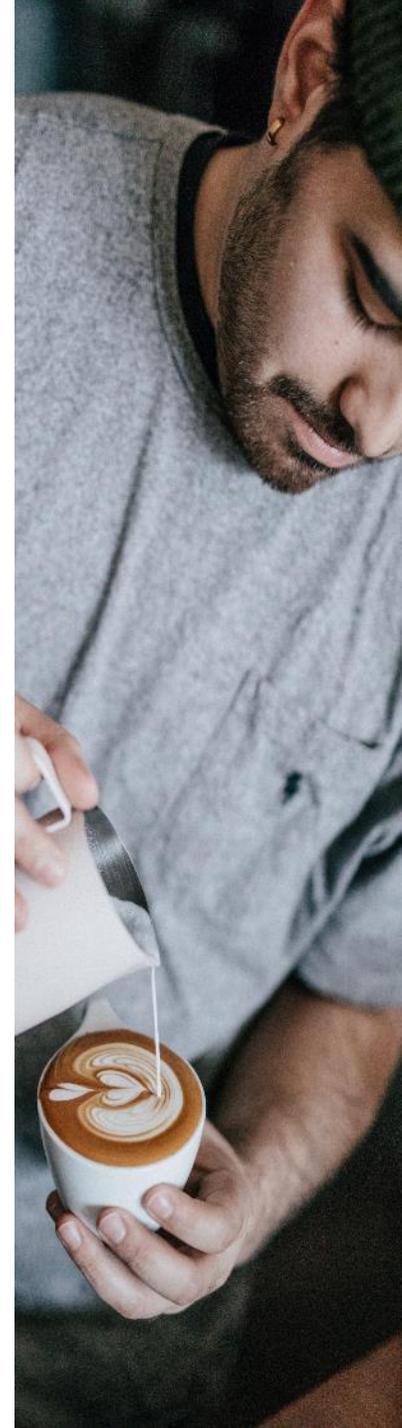




Brochure Catering Service Politecnico



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
Crostata 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: _____