

Allegato 2A – LOTTO 2

DESCRIZIONE DEI COFFEE BREAK E MENU

Coffee Break 1

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Tè Caldo/Latte vaccino/vegetale/Cappuccino	1	Tazza
Succhi di frutta assortiti	0,25	Litri
Acqua minerale liscia e gasata in bottiglie di vetro	0,25	Litri
Biscotti (Assortiti; di Credenza)	4	Pezzi

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, kit da caffè in ceramica, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Si specifica che:

- nella Variante Welcome Coffee “Non Servito” il caffè e l’acqua calda per il tè dovranno essere proposti all’interno di thermos;
- nella Variante Welcome Coffee “Welcome Coffee + Coffee Break” le bevande (il caffè, l’acqua calda per il tè, i succhi di frutta e l’acqua minerale) dovranno essere riproposte a metà evento nelle medesime quantità richieste per il Welcome Coffee iniziale;
- in aggiunta alle varie opzioni potrà essere richiesto un numero integrativo di caffè in quantità da definire.

Camerieri: 1 (uno) almeno ogni 35 (trentacinque) persone.

Coffee Break 2

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Tè Caldo/Latte/Cappuccino	1	Tazza
Succhi di frutta assortiti	0,25	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,25	Litri
Biscotti (Assortiti; di Credenza)	4	Pezzi
Piccole Brioches assortite (Brioches mignon) o Torte porzionate (*) (**)	2 brioches o 1 porzione di torta	Pezzi o Porzione

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, kit da caffè, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Camerieri: 1 (uno) almeno ogni 35 (trentacinque) persone.

* Sarà possibile sostituire a scelta: 1 delle 2 portate di dolci con 1 portata salata (esempio, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, mini-pizzette, bocconcini di focacce con varie farciture, ...) al medesimo prezzo;

** Torte a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra crostata di diversi gusti, cheesecake, torta di mele, torta di pere, torta di ricotta, sbrisolona, creme caramel, ecc.

Si specifica che:

- nella Variante Welcome Coffee “Non Servito” il caffè e l’acqua calda per il tè dovranno essere proposti all’interno di thermos;
- nella Variante Welcome Coffee “Welcome Coffee+Coffee Break” le bevande (il caffè, l’acqua calda per il tè, i succhi di frutta e l’acqua minerale) dovranno essere riproposte a metà evento nelle medesime quantità richieste per il Welcome Coffee iniziale;
- in aggiunta alle varie opzioni potrà essere richiesto un numero integrativo di caffè in quantità da definire.

Lunch Opzione 1

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Succo di frutta	0,25	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,5	Litri
Bibite assortite (a richiesta)	0,3	Litri
Portate di Salato (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra paninetti con varie farciture, gâteau di patate con prosciutto e formaggio, torte salate, mini-pizzette, focacce/canapè/tramezzini con varie farciture, ...)	3	Pezzi / Portate
Formaggio / Scaglie di Grana	1	Pezzo
Dolce al cucchiaio o Torta (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra tiramisù, budino, crostata di diversi gusti, cheesecake, torta di mele, torta di pere, torta di ricotta, sbrisolona, creme caramel, ecc.)	1	Porzione
Macedonia/Frutta	1	Porzione / Pezzo
Caffè	1	Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, kit da caffè, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Camerieri: 1 (uno) almeno ogni 35 (trentacinque) persone.

Lunch Opzione 2

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Succo di frutta	0,25	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,5	Litri

Bibite assortite (a richiesta)	0,3	Litri
Primi Piatti (a scelta tra pasta, riso con condimenti vari, quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, ragù, amatriciana, arrabbiata, panna, zucchine e ricotta/gamberetti, sanremese, tirolese, mari e monti, quattro formaggi, pesto, funghi, ...)	2	Porzioni / Portate
Portate di Salato (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra paninetti con varie farciture, gâteau di patate con prosciutto e formaggio, torte salate, mini-pizzette, focacce/canapè/tramezzini con varie farciture, ...)	3	Pezzi / Portate
Dolce al cucchiaio o Torta (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra tiramisù, budino, crostata di diversi gusti, cheesecake, torta di mele, torta di pere, torta di ricotta, sbrisolona, creme caramel, ecc.)	½	Porzione
Macedonia/Frutta	½	Porzione / Pezzo
Caffè	1	Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, kit da caffè, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Camerieri: 1 (uno) almeno ogni 35 (trentacinque) persone.

Lunch Opzione 3

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Succo di frutta	0,25	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,5	Litri
Bibite assortite (a richiesta)	0,3	Litri
Primi Piatti (a scelta tra pasta, riso con condimenti vari, quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, ragù, amatriciana, arrabbiata, panna, zucchine e ricotta/gamberetti, sanremese, tirolese, mari e monti, quattro formaggi, pesto, funghi, ...)	2	Porzioni / Portate
Portate di Salato (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra paninetti con varie farciture, gâteau di patate con prosciutto e formaggio, torte salate, mini-pizzette, focacce/canapè/tramezzini con varie farciture, ...)	4	Pezzi / Portate
Formaggio / Scaglie di Grana	1	Pezzo
Dolce al cucchiaio o Torta (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra tiramisù, budino, crostata di diversi gusti, cheesecake, torta di mele, torta di pere, torta di ricotta, sbrisolona, creme caramel, ecc.)	1	Porzione
Macedonia/Frutta	1	Porzione / Pezzo
Caffè	1	Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, kit da caffè, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Si specifica che è possibile richiedere la variante “**senza formaggio**” (ossia togliere la portata “Formaggio/Scaglie di grana”) da applicare alle varie opzioni di Lunch.

Camerieri: 1 (uno) ogni massimo 35 (trentacinque) persone.

Aperitivo Opzione 1

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Cocktail Alcolico (es. Spritz)	0,3	Litri
Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti	0,3	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,5	Litri
Portate di Salato (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra paninetti con varie farciture, gâteau di patate con prosciutto e formaggio, torte salate, mini-pizzette, focacce/canapè/tramezzini con varie farciture, ...)	4	Pezzi / Portate
Formaggio / Scaglie di Grana o, in alternativa, Portata aggiuntiva di Salato 1 Pezzo/portata	1	Pezzo / Portata

* È possibile sostituire a scelta:

1 o 2 delle 4 portate di dolci con 1 o 2 portate salate (esempio, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, mini-pizzette, bocconcini di focacce con varie farciture, ...) al medesimo prezzo;

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Camerieri: 1 (uno) ogni massimo 35 (trentacinque) persone.

Aperitivo Opzione 2

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Cocktail Alcolico (es. Spritz)	0,3	Litri
Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti	0,3	Litri
Acqua minerale liscia e gasata	0,5	Litri
Portate di Salato a Finger Food (a scelta, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, tra crostino con	5	Pezzi / Portate

pomodoro e robiola, bignè salati con mousse gusti assortiti, gamberetti in salsa cocktail, polpettine di carne, spiedini con varie farciture)		
---	--	--

* È possibile sostituire a scelta:

1 o 2 delle 4 portate di dolci con 1 o 2 portate salate (esempio, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, mini-pizzette, bocconcini di focacce con varie farciture, ...) al medesimo prezzo;

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovagliato in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri di vetro, decorazione da buffet, posateria in acciaio.

Camerieri: 1 (uno) ogni massimo 35 (trentacinque) persone.