ALLEGATO “A5”

Servizio catering

SERVIZIO CATERING (BUFFET - CONVEGNI)

IPOTESI A (commensali previsti minimo di 20 persone)

- Tartine assortite mignon
- Tramezzini assortiti mignon
- Salatini assortiti
- Patatine
- Sfogliatine farcite assortite mignon
- Pizzette mignon
- Piccola pasticceria assortita
- Spumante metodo classico
- Vino bianco F.V.G. D.O.C. - Vino rosso F.V.G. D.O.C.
- Aperitivi analcolici a base di frutta
- Bibite analcoliche varie
- Acqua minerale
- Caffè

IPOTESI B (commensali previsti minimo di 20 persone)

- Tartine assortite mignon
- Tramezzini assortiti mignon
- Vol-au-vent assortiti
- Prosciutto di S. Daniele in bellavista
- Sfogliatine farcite assortite mignon
- Pizzette mignon
- Olive all'ascolana
- Frittatine alle erbe e verdure assortite
- Torte salate ai formaggi ed alle verdure
- Verdure grigliate ed aromatizzate
- Roast-beef all'inglese
- Piccola pasticceria assortita
- Spumante metodo classico
- Vino bianco F.V.G. D.O.C. - Vino rosso F.V.G. D.O.C.
- Aperitivi analcolici a base di frutta
- Bibite analcoliche varie
- Acqua minerale
- Caffè

IPOTESI C (commensali previsti minimo di 20 persone)

- Tartine a base di pesce affumicato – crostacei – molluschi assortiti mignon
- Pizzette
- Montasio fresco e stagionato scavato in bellavista
- Prosciutto di S. Daniele in bellavista
- Trota salmonata in bellavista
- Sfogliatine farcite assortite mignon
- Olive all'ascolana
- Frittatine alle erbe e verdure assortite
- Torte salate ai formaggi
- Frutta in bellavista
- Piccola pasticceria assortita
- Spumante metodo classico
- Vino bianco F.V.G. D.O.C. - Vino rosso F.V.G. D.O.C.
- Aperitivi analcolici a base di frutta
- Bibite analcoliche varie
- Acqua minerale
- Caffè

Il servizio catering si intende comprensivo di allestimento, pulizia locali, preventiva e finale, e della presenza di personale sempre presente, addetto alla distribuzione delle pietanze e bevande.