

Oggetto: APE 50 pax presso Vs. stand in fiera

Vi proponiamo le nostre migliori offerte per un servizio catering da effettuarsi secondo le seguenti modalità presso il Vs. stand in fiera:

- sede: polo fieristico Rho c/o Vs. stand
- data: da definirsi
- partecipanti buffet: 50 persone

- fornitura per il buffet:
piattini in PLA monouso con tovagliolini ECO coordinati
tutto il cibo è servito su piatti da portata monouso
il buffet è tale da essere mangiato in piedi senza l'uso del coltello
bicchieri in PLA trasparente monouso
bicchieri tipo ballon in vetro

- termini di pagamento:
 - acconto 50% all'ordine
 - saldo a fine servizio con carta di credito oppure con accordi personalizzati

- l'offerta si intende confermata al pagamento dell'anticipo entro 10 giorni dall'inizio dell'evento tramite bonifico bancario

- in mancanza di detta conferma ci riserviamo di accettare l'ordine compatibilmente con la nostra programmazione.

rimaniamo a disposizione per eventuali chiarimenti

proposta 1 APE small 50 pax

beverages

6 bottiglie Prosecco Valdobbiadene Casa Canevel extra dry DOC
ottimo come aperitivo, spumante dal perlage vivace, asciutto e fragrante, con profumi floreali e di mela
circa 40 consumazioni



1 bottiglia Coca Cola 1,5 lt
circa 10 consumazioni

12 bottigliette acqua naturale Lauretana 50 cl

12 bottigliette acqua gasata Lauretana 50 cl

1 succo di frutta ananas da 1 lt
circa 5 consumazioni

10 bottigliette di Crodino

food

50 mini croissant salate farcite
salmone & essenza di limone – caprese – zucchine croccanti & mousse di formaggio

50 mini bottoncini di pane ai semi vari farciti
cotto nostrano – crudo di Parma DOP – mortadella IGP – salame Il Golfetta – rollè di pollo alle erbe aromatiche

1,5 Kg pizzeria mignon
circa 60 pz

50 mini cestini di frolla salata
robiola & pistacchio – zola & noci – mousse di formaggio & fragole

1 salame nostrano affettato

400 gr di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 40 mesi a cubetti

500 gr gran mix di olive denocciolate

no food

50 bicchieri PLA trasparente 200 cc

fornitura 40 piattini in PLA monouso

100 tovagliolini catering ECO

40 bicchieri tipo ballon in vetro

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 377+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 350+iva 10%



proposta 2 APE medium 50 pax

beverages

6 bottiglie Prosecco Valdobbiadene Casa Canevel extra dry DOC
ottimo come aperitivo, spumante dal perlage vivace, asciutto e fragrante, con profumi floreali e di mela
circa 40 consumazioni



1 bottiglia Coca Cola 1,5 lt
circa 10 consumazioni

12 bottigliette acqua naturale Lauretana 50 cl

12 bottigliette acqua gasata Lauretana 50 cl

1 succo di frutta ananas da 1 lt
circa 5 consumazioni

10 bottigliette di Crodino

food

50 mini paninetti arcobaleno farciti
cotto nostrano – crudo di Parma DOP – mortadella IGP – salame Il Golfetta – rollè di pollo alle erbe aromatiche

3 torte salate tagliate a trancetti
carciofi & ricotta – asparagi & semi di zucca
circa 60 pz

50 tartine sfiziose
al tonno & Parmigiano – salmone & Philadelphia

50 mini quiches ai gusti vari

1,5 Kg pizzeria mignon
circa 60 pz



400 gr di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 40 mesi a cubetti

500 gr di dadolata di mortadella iGP

500 gr gran mix di olive denocciate

no food

50 bicchieri PLA trasparente 200 cc

fornitura 40 piattini in PLA monouso

100 tovagliolini catering ECO

40 bicchieri tipo ballon in vetro

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 420+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 390+iva 10%



proposta 3 APE large 50 pax

beverages

6 bottiglie Prosecco Valdobbiadene Casa Canevel extra dry DOC
ottimo come aperitivo, spumante dal perlage vivace, asciutto e fragrante, con profumi floreali e di mela
circa 40 consumazioni

1 bottiglia Coca Cola 1,5 lt
circa 10 consumazioni

12 bottigliette acqua naturale Lauretana 50 cl

12 bottigliette acqua gasata Lauretana 50 cl

1 succo di frutta ananas da 1 lt
circa 5 consumazioni

10 bottigliette di Crodino

food

50 mini paninetti arcobaleno farciti
cotto nostrano – crudo di Parma DOP – mortadella IGP – salame Il Golfetta – rollè di pollo alle erbe aromatiche

50 mini croissant salate farcite
salmone & essenza di limone – caprese – zucchine croccanti & mousse di formaggio

80 tartine gourmet
spada affumicato – mazzancolle

48 mini cestini di frolla salata farciti
Robiola & pistacchio, zola & noci, parmigiano & melograno

2 Kg pizzeria mignon fatta a mano
circa 60 pz

400 gr di Parmigiano Reggiano stagionato oltre 40 mesi a cubetti

500 gr gran mix di olive denocciolate

no food

50 bicchieri PLA trasparente 200 cc

fornitura 40 piattini in PLA monouso

100 tovagliolini catering ECO

40 bicchieri tipo ballon in vetro

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 450+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 410+iva 10%

