

Oggetto: APE 20 pax sullo stand in fiera

Proponiamo le nostre migliori offerte per un servizio catering con una selezione di prodotti da effettuarsi secondo le seguenti modalità presso il Vs. stand in fiera:

- sede: polo fieristico c/o Vs. stand
- data: da definirsi
- partecipanti buffet: 20 persone

- fornitura per il buffet:
piattini eco formato dessert con tovagliolini 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 plastica trasparente e gambo nero

- 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

beverages

4 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 30 consumazioni

2 bottiglia Coca Cola 1,5 lt

circa 15 consumazioni

12 bottigliette acqua naturale 50 cl

12 bottigliette acqua gasata 50 cl

3 succhi di frutta da 1 lt

ACE – arancia – ananas

circa 15 consumazioni

10 bottigliette di Crodino

food

36 mini croissant salate farcite

salmone & essenza di limone – caprese – zucchine croccanti & mousse di formaggio

48 mini bottoncini di pane farciti

cotto nostrano – crudo di Parma DOP – mortadella IGP – salame Il Golfetta – rollè di pollo alle erbe aromatiche

80 mini tartine gourmet

con spada affumicato e crema vaccina al pistacchio - mazzancolle e crema vaccina agli agrumi - noci e crema vaccina allo zola

30 mattoncini di pane vegetariani

farciti con verdure & formaggi freschi

no food

50 bicchieri in PLA trasparente 200 cc

fornitura 50 piattini eco formato dessert

100 tovagliolini catering

40 bicchieri tipo ballon in plastica trasparente e gambo nero

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 314+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 300+iva 10%



proposta 2

beverages



2 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 15 consumazioni

2 bottiglie FranciaCorta Vezzoli brut s.a. DOCG
circa 15 consumazioni

2 bottiglia Coca Cola 1,5 lt
circa 15 consumazioni

12 bottigliette acqua naturale 50 cl

12 bottigliette acqua gasata 50 cl

3 succhi di frutta da 1 lt
ACE – arancia – ananas
circa 15 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



2 torte salate tagliate a cubetti
carciofi & ricotta – asparagi & semi di zucca
circa 40 pz

32 mini croissant salate farcite
cotto nostrano & mozzarella fiordilatte – crudo di Parma DOP & brie

0,5 Kg focaccia farcita con salumi e verdure in trancetti
circa 40 pz



no food

50 bicchieri in PLA trasparente 200 cc

fornitura 50 piattini eco formato dessert

100 tovagliolini catering

60 bicchieri tipo ballon in plastica trasparente e gambo nero

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 300+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 285+iva 10%



proposta 3

beverages



2 bottiglie Prosecco Valdobbiadene Ruggieri Quartese DOCG
circa 15 consumazioni

2 bottiglie FranciaCorta Vezzoli brut s.a. DOCG
circa 15 consumazioni

2 bottiglia Coca Cola 1,5 lt

12 bottigliette acqua naturale 50 cl

12 bottigliette acqua gasata 50 cl

3 succhi di frutta da 1 lt
ACE – arancia – ananas

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 tartine sfiziose al tonno & parmigiano – salmone & Philadelphia



48 bicchierini sfiziosi salati

insalatina, gamberetti, maionese & pomodorini
bresaolina Limousine, riduzione di Philadelphia & scaglie di agrumi
salmone norvegese affumicato, crema con riduzione di formaggio & granella di pistacchio

20 mini triangolini di sfoglia ai cereali

farciti con bresaola - pollo roast beef



no food

50 bicchieri in PLA trasparente 200 cc

fornitura 50 piattini eco formato dessert

100 tovagliolini catering

60 bicchieri tipo ballon in plastica trasparente e gambo nero

glacette per spumante & 5 Kg di ghiaccio in cubetti

sacchetti spazzatura

totale preventivo € 320+iva 10%
prezzo a Voi riservato € 300+iva 10%

