**Allegato A**

**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 | 0,3 | Litri |
| Acqua minerale liscia e gasata in bottiglie di vetro | 0,5 | 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 (1€/cad) in quantità da definire.

Camerieri: 1 (uno) ogni massimo 35 (trentacinque) persone, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

***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 | 0,3 | Litri |
| Acqua minerale liscia e gasata | 0,5 | 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) ogni massimo 35 (trentacinque) persone, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

* 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 (1€/cad) 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) ogni massimo 35 (trentacinque) persone, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

***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.) | 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) ogni massimo 35 (trentacinque) persone, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

***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 grana**” (ossia togliere la portata “Formaggio/Scaglie di grana”) da applicare alle varie opzioni di Lunch.

Camerieri: 1 (uno) ogni massimo 35 (trentacinque) persone, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

***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, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

***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 pomodoro e robiola, bignè salati con mousse gusti assortiti, gamberetti in salsa cocktail, polpettine di carne, spiedini con varie farciture) | 5 | Pezzi / Portate |

* 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, previo accordo con i Dipartimenti a seconda del singolo evento.

*Il fornitore aggiudicatario dovrà garantire, su specifica richiesta, la fornitura di pasti ad hoc per diete specifiche e allergie/intolleranze e si impegnerà a predisporre un menù specifico.*