



## Servizio aziende 2024

### **Welcome Coffee**

Latte, caffè, decaffeinato, caffè d'orzo e the  
Latte di soia, latte senza lattosio e latte d'avena  
Succhi in bottigliette di vetro d'arancia ed ananas  
Acqua minerale naturale e frizzante  
Biscottini di pasta frolla, alle mandorle e al cioccolato

### **Coffee Break**

Latte, caffè, decaffeinato, caffè d'orzo e the  
Latte di soia, latte senza lattosio e latte d'avena  
Succhi di frutta in bottigliette di vetro al mirtillo, ai frutti di bosco e ai lamponi  
Yogurt in vasetto di vetro al naturale e alla frutta  
Acqua minerale naturale e frizzante  
Brioscine di sfoglia alle confetture, al cioccolato, alla crema chantilly, ai frutti di bosco e alla nocciola  
e vuote

### **Lunch a Buffet**

Acqua naturale minerale e frizzante  
Vermentino I.G.P. Bio Terra Cenaja – Casa Pitti  
Sangiovese I.G.P. Bio Torre a Cenaja – Casa Pitti  
Bibite: Aranciata, Coca – Cola

### *Antipasti*

Magatello di manzo al punto rosa con salsa alla Monferrina e peperoni dolci  
Tagliere di formaggi tipici con marmellate senapate alla frutta  
Millefoglie di salmone affumicato con insalatina di carciofi e mentuccia  
Frittatine vegetariane con verdure croccanti e fontina Valdostana  
Polpettine di vitello con gremolata di verdure alla Mediterranea  
Tortino di melanzane alla Parmigiana con pomodoro fresco e pesto di basilico  
Cesto di pane tipico all'uvetta ai pinoli alle olive alle noci e rosmarino  
Verdure fresche di stagione alla griglia in salsa al limone

### *Primo Piatto*

Lasagnette di pasta fresca con ragù di zucca e provola dolce  
*Oppure Pansotti alla Ligure con ripieno di magro e pesto alla Genovese*  
*Oppure Maccheroni al torchio di pasta fresca con ragù di vitello ed erbe dell'orto*

### *Dessert*

Cre moso al mascarpone con cioccolato e crumble di frolla  
*Oppure Tiramisù al cioccolato e caffè con granella di pistacchi*

### Caffè

### Coffee Break

Latte, caffè, decaffeinato, caffè d'orzo e the  
Latte di soia, latte senza lattosio e latte d'avena  
Succhi di frutta assortiti  
Bibite: Aranciata, Coca – Cola  
Acqua minerale naturale e frizzante  
Pizzette e salatini di sfoglia alla Mediterranea  
Brioschine di sfoglia con prosciutto crudo di Parma, Asiago e zucchine

#### *Come sopra*

€. 50,00 a persona per n. 60/70 persone  
€. 55,00 a persona per n. 40/50 persone  
€. 65,00 a persona per n. 20/30 persone  
IVA 10% Esclusa

#### *Solo due coffee break e Lunch*

€. 45,00 a persona per n. 60/70 persone  
€. 50,00 a persona per n. 40/50 persone  
€. 60,00 a persona per n. 20/30 persone  
IVA 10% Esclusa

#### *Solo Wellcome coffee e Lunch*

€. 40,00 a persona per n. 60/70 persone  
€. 45,00 a persona per n. 40/50 persone  
€. 55,00 a persona per n. 20/30 persone  
IVA 10% Esclusa

#### *Solo Lunch*

€. 37,00 a persona per n. 60/70 persone  
€. 42,00 a persona per n. 40/50 persone  
€. 50,00 a persona per n. 20/30 persone  
IVA 10% Esclusa

I Prezzi suddetti sono comprensivi di:

allestimento tavoli con tovagliato in cotone e lino di vari colori  
- stoviglieria ceramica, piatti, bicchieri e posateria acciaio  
- cucina sul posto con chef altamente qualificati  
- servizio camerieri con grembiulone nero e papillon  
e tutto quanto serve per un servizio di prim'ordine.