



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.