



Trento, 17 ottobre 2018

Spettabile
TRENTINO SVILUPPO

SERVIZI DI CATERING
Eventi Business / Feste Private

A seguito della Vs. richiesta presentiamo la nostra migliore proposta per i servizi richiesti:

Presso: Progetto Manifattura

In data: 14 novembre 2018

Orario: vari

Ordine vari

Contatti: brigitte.klapper@trentinosviluppo.it – 0464 443307

Evento: B Heroes

Protocollo:

Condizioni di fornitura: fatturazione elettronica

Validità offerta: 03 novembre 2018

Rimanendo a disposizione per eventuali approfondimenti, porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Per Marco Manfrini

Monica Biasioni

Risto 3 s.c.

Via del Commercio, 22 - 38121 Trento

Tel. 0461/17 34 450- 17 34 453 Fax: 0461 /422 763

partyristo3@risto3.it www.partyristo3.it



OPEN EVENTS

Coffee break mattutino permanente – 35 persone

Le bevande

Sciroppi di **Sant'Orsola** mirtillo e sambuco

Succo di frutta ed agrumi in brocca

Succo di mele trentine

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Latte Trento

The

Biscotteria artigianale secca

Pranzo a buffet – 15 persone

Le bevande

Selezione di vini classici trentini DOC bianchi e rossi

Succo di frutta ed agrumi in brocca

Succo di mele trentine

Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Latte Trento

The

Il primo piatto caldo vegetariano

La lasagna vegetariana

Verdure in pinzimonio

Verdure cotte e crude

Verdure grigliate

Frutta fresca a pezzettoni



Coffee break pomeridiano permanente – 35 persone

Le bevande

Sciroppi di **Sant'Orsola** mirtillo e sambuco
Succo di frutta ed agrumi in brocca
Succo di mele trentine
Acqua minerale frizzante e naturale

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
Caffè d'orzo
Latte Trento
The

Biscotteria artigianale secca

- Totale a forfait per tutta la giornata: **€ 638,00** + iva 10%

Il nostro servizio è comprensivo della fornitura alimentare e di tutta l'attrezzatura necessaria per l'allestimento con:

- tavoli per il buffet con relativo tovagliato lungo in stoffa
- bicchieri in vetro
- bicchierini e piattino monouso in materiale BIOdegradabile / compostabile
- tovagliolini monouso in cellulosa
- personale, qualificato a garantire la buona riuscita dell'incontro conviviale

Nei menù di tutte le giornate sono previste pietanze vegetariane.

Siamo disponibili a realizzare menù **GLUTEN FREE** o per diete particolari, previa segnalazione



Tutti i supporti utilizzati per la realizzazione del buffet, sono in materiale riutilizzabile (vetro o ceramica) oppure, se monouso, in materiale compostabile.
Ove possibile, utilizziamo prodotti a filiera corta