

LISTINO PREZZI PER EVENTI ISTITUZIONALI

Prodotto	Prezzo Euro
<p style="text-align: center;">Coffee break mattina</p> <p style="text-align: right;">€ 6,00</p> <p><i>il servizio deve prevedere:</i> caffè the cappuccino biscotti secchi cornettini vuoti cornettini ripieni con crema o marmellata treccine di pasta brioche sfogliatine alla frutta assortite (almeno due varietà di frutta) succhi di frutta assortiti acqua minerale</p>	
<p style="text-align: center;">Coffee break pomeridiano</p> <p style="text-align: right;">€ 5,00</p> <p><i>il servizio deve prevedere:</i> caffè the cappuccino biscotti secchi dessert succhi di frutta assortiti acqua minerale</p>	
<p style="text-align: center;">Aperitivo</p> <p style="text-align: right;">€ 10,00</p> <p><i>il servizio deve prevedere:</i> analcolici short drink prosecco succhi di frutta stuccichini caldi e freddi spiedini di frutta vini</p>	
<p style="text-align: center;">Cocktail rinforzato</p> <p style="text-align: right;">€ 20,00</p> <p><i>il servizio deve prevedere:</i> analcolici long drink prosecco</p>	

BMI

succhi di frutta
stuzzichini caldi e freddi
quiche assortite
piccoli suppli di riso
gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi
verdure grigliate
insalate verdi
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati
spiedini di frutta
acqua minerale
vini

Colazione di lavoro

€ 23,00

il servizio deve prevedere:

succhi di frutta
quiche assortite
piccoli suppli di riso
gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi
verdure grigliate
insalate verdi
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati
spiedini di frutta
acqua minerale
vini

Ricevimento a buffet

€ 35,00

il servizio deve prevedere:

analcolici
long drink
prosecco
succhi di frutta
stuzzichini caldi e freddi inclusi quelli a base di pesce
primi piatti, almeno tre portate, rispettivamente a base di carne, pesce e verdure
secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne
quiche assortite
portate, almeno due, a base di verdure cotte
insalate verdi
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati
frutta
acqua minerale
vini

bouvette alcolici	
caffè	
Ricevimento al tavolo	€ 40,00
<i>il servizio deve prevedere:</i>	
analcolici	
short drink	
prosecco	
succhi di frutta	
<i>da servire al tavolo:</i>	
antipasto misto (da selezionare in relazione alle portate successive)	
primi piatti, almeno due portate, rispettivamente a base di carne e pesce	
secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne accompagnati da contorni	
dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati, in alternativa dolce al cucchiaio	
frutta	
acqua minerale	
vini	
bouvette alcolici	
caffè	

Nota bene:

Per tutte le fattispecie descritte dovranno inoltre osservarsi le seguenti prescrizioni:

Vini: esclusivamente prime linee di qualità delle più prestigiose case dell'Isola

Acque minerali: in bottiglie di vetro delle più note marche nazionali o regionali

Succhi di frutta: ad elevato contenuto di succo e delle principali aziende nazionali o regionali

Assortimento di vini da dessert e superalcolici delle più prestigiose marche in commercio con varietà di prodotti di qualità e/o tipici siciliani

Pesce esclusivamente fresco del Mediterraneo di media o grande taglia