



o'solemio

RISTORANTE - PIZZERIA

Torino 10 Gennaio 2009

Preventivo per servizio catering a buffet servizio solo food e presentazione su losanghe di ceramica

Sabato 17 ore 20.00

Numero commensali 60/100 persone ca

- Salatini e Pizzette ai gusti vari (7 kg salatini)
- Pizzette, focacce, farinatine (5 teglie pizza bianca e rossa e 200 farinatine)
- Tartine ai gusti vari (spuma di prosciutto, tonno, salmone) (4 filoni di pan, gusti vari)
- Spiedini di pomodorini pachino & mozzarella(1 cassa pomodoro, 2 vaschette mozzarella)
- Spiedini di polipo & patate (1 sacco patate , 3 buste polipo)
- Boulguor al vitello (3 confezioni boulgur, melanzane zucchine, fagiolini, caramella 3 kg)
- Gamberetti al profumo d'arancia (4 buste gamberetti)
- Bicchierino purea di zucca & noce moscata (5 kg zucca)
- Isola delle bruschette (pomodori grappolo e baguette)
- Pennette al ragù di salsiccia(10 kg pasta, 1 confezione pomodoro, salsiccia 2)

Il tutto comprensivo di trasporto e lavorazione presso i nostri locali e rifinitura in loco

Prezzo a Voi riservato :

Euro cadauno

Pagamento: 30% Acconto ad accettazione lavoro, rimanente al termine dell'evento

- Eventuali spese extra:
- Torta a lavorazione artigianale Pasticceria Comba : +___ Euro cadauno
- Forno per lavorazione in loco a noleggio ___: Euro + Iva
- Tovaglie in fiandra bianca per allestimento :___ Euro a tovaglia

Materiale a Vostro Carico come da accordi:

- Bevande :
- Numero 25/30 Bottiglie di Spumante Valmarone Brut
- 12/20 Bottiglie di Coca Cola 2Lt
- 6/10 Bottiglie di Fanta 2Lt
- 3/5 Bottiglie di Sprite 2Lt
- Acqua Naturale & Gasata
- Piatti ,bicchieri, forchette, cucchiari, tovaglioli in materiale monouso.