



Giolitti Catering
Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

Roma, 23 Settembre 2025

Spett.le
INAF - IAPS

Mail :alessandro.mura@inaf.it

Ns. Offerta Prot. 14086 - 23/09/2025- EV

Oggetto : Offerta servizi catering 10-11 Novembre

In relazione alla richiesta ricevuta , inviamo la nostra migliore offerta per la fornitura e realizzazione dei servizi di ristorazione sotto meglio specificati, da svolgersi presso la sede di Tor Vergata - Aula Gismondi , i giorni 10-11 Novembre come sotto meglio indicato per un numero previsto di 100 persone.

Il prezzo comprende, materiale a perdere 100% biocompatibile, tovagliati, e di tutto il necessario per la migliore realizzazione dei servizi di ristorazione oggetto della presente.

Minimo garantito : 90 Partecipanti .

Termine ultimo per eventuale conferma : 31 Ottobre ore 18.00

Con viva cordialità.

Emanuele Vesce - Direttore Generale Divisione Catering
e.vesce@giolitti.it



Giolitti Catering

Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

10 Novembre - Coffee break - 100 partecipanti - Pomeriggio - Orario da definire

- Caffè espresso in cialde
- Caffè decaffeinato espresso in cialde
- Caffè al Ginseng espresso in cialde
- The al limone espresso in cialde
- Latte caldo
- Acqua minerale liscia e gasata
- Succo di arancia
- Succo di ananas
- Piccola biscotteria da the
- Pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita

Prezzo € 7,00 + Iva 10% p. persona

Eventuale servizio di cameriere/i € 90,00 + Iva

**SI PRECISA CHE SE NON VIENE RICHIESTO IL SERVIZIO DI CAMERIERE LE
BEVANDE CALDE VERRANNO SERVITE IN THERMOS ED IN ASSORTIMENTO
RIDOTTO**



Giolitti Catering

Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

10 Novembre - Coffee break - 100 partecipanti - Mattina - Orario da definire

- Caffè espresso in cialde
- Caffè decaffeinato espresso in cialde
- Caffè al Ginseng espresso in cialde
- The al limone espresso in cialde
- Latte caldo
- Acqua minerale liscia e gasata
- Succo di arancia
- Succo di ananas
- Assortimento di lieviti con farciture assortite
- Pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita

Prezzo € 7,00 + Iva 10% p. persona

Eventuale servizio di cameriere/i € 90,00 + Iva per intera giornata

**SI PRECISA CHE SE NON VIENE RICHIESTO IL SERVIZIO DI CAMERIERE LE
BEVANDE CALDE VERRANNO SERVITE IN THERMOS ED IN ASSORTIMENTO
RIDOTTO**



Giolitti Catering

Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

11 Novembre – Light lunch Tipo A – 100 persone – Ore 13.00

- Pain brioche fantasia (anche vegetariano)
- Torta rustica ricotta e spinaci
- Torta rustica prosciutto e formaggio
- Ovolini di pane mignon con pomodoro, mozzarella e basilico
- Genovesine di pane mignon con speck e brie
- Cirioline di pane mignon con mozzarella e verdure
- Bottoncini di pane mignon con prosciutto crudo e mozzarella
- Ovolini al sesamo mignon con insalata di pollo
- Pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita
- Acqua minerale liscia e gasata
- Coca Cola
- Succo di arancia
- Succo di ananas
- Caffè

Prezzo € 23,00 p. persona + Iva 10%



Giolitti Catering

Catering di lusso- Ricevimenti- Colazioni- Cocktails- Congressi

11 Novembre – Light lunch Tipo B – 100 persone – Ore 13.00

- Crespelle al salmone e formaggi magri gratinati
- Lasagnette zucchine e mozzarella
- Treccia di bufala Campana con guarnitura di pachino
- Caponatina di verdure alla siciliana
- Insalata di indivia belga, groviera, mele e noci
- Pane ns. produzione
- Savarin di gelato cioccolato fondente e pistacchio
- Succo ananas
- Succo arancia
- Acqua minerale liscia e gasata
- Caffè



Prezzo € 27,00 p. persona + Iva