



Preventivo n. 1

Spett.le: Gianrico Filacchione IAPS-INAF Institute for Space Astrophysics and Planetology
via del Fosso del Cavaliere, 100, 00133 Rome – IT phone: +39-0645488454

Email: gianrico.filacchione@inaf.it **Tel :** 347-7914470

Servizio Catering per 70 persone C/O Società Geografica Italiana Villa Celimontana Roma
13-14-15 maggio 2025

Menù senza carne suina

Martedì 13 maggio- Coffee Break ore 10:30

Succhi Arancia Rossa, Pesca, Mirtillo

Caffè Espresso , Thè Freddo, Acqua Minerale

*Mini Croissant Classici e Farciti, Pasticceria Mignon assortita,
Sfogliatine assortite*

Martedì 13 maggio - Light Lunch ore 13:00

Raviolini alle Erbette con Zucchine e Fiori di Zucca (Vegetariana)

Lasagnette al Ragù

Polpettine di Scottona al Pomodoro e Basilico (Senza Glutine)

*Zucchine al Finocchietto, Cicorietta Ripassata, Verdurine miste al Forno (Vegano e
Senza Glutine)*

Dessert :

*Pasticcini Secchi : Tozzetti, Ciambelline al Vino, Brutti e Buoni,
Tozzetti al Cioccolato, Crostate di Marmellata
Pane*

Bevande

Acqua Minerale Naturale e Frizzante, Bevande Analcoliche, Vino Bianco e Rosso

Martedì 13 maggio - Coffee Break ore 16:00

Succhi Arancia Rossa, Ananas

Caffè Espresso , Thè Caldo , Acqua Minerale

Pasticceria Mignon assortita, Pizzette Sfoglia, Rusticini Assortiti

Mercoledì 14 maggio - Coffee Break ore 10:30

Succhi Arancia Rossa, Pesca, Mirtillo

Caffè Espresso , Thè Freddo, Acqua Minerale

*Mini Croissant Classici e Farciti, Pasticceria Mignon assortita,
Sfogliatine assortite , Mini Rolls*

Mercoledì 14 maggio – Light Lunch 13:00

Lasagnetta alle Verdure (Vegetariana)

Strozzapreti alla Boscaiola

Bocconcini di Lombatina alle olive (Senza Glutine)

*Broccoletti Ripassati, Pisellini primavera, Patatine Duchessa (Vegano e senza
glutine)*

Dessert

Pasticcini Secchi, Strudel di mele, Tiramisù

Pane

Bevande

Acqua Minerale Naturale e Frizzante, Bevande Analcoliche, Vino Bianco e Rosso

Mercoledì 14 maggio - Coffee Break ore 16:00

Succhi Arancia Rossa, Ananas

Caffè Espresso , Thè Caldo , Acqua Minerale

Pasticceria Mignon assortita, Pizzette Sfoglia, Rusticini Assortiti

Giovedì 15 maggio- Coffee Break ore 10:30

Succhi Arancia Rossa, Pesca, Mirtillo

Caffè Espresso , Thè Freddo, Acqua Minerale

*Mini Croissant Classici e Farciti, Pasticceria Mignon assortita,
Sfogliatine assortite , Mini Rolls*

Giovedì 15 maggio - Light Lunch ore 13:00

*Orecchiette Broccoletti e Pomodorini (Vegetariana)
Lasagnetta alla Zucca Gialla e Rucola*

Straccetti di Manzo al Pomodoro e Basilico (Senza Glutine)

*Melanzane al pomodoro, Bietolina Ripassata, Perline di Patate (Vegane e senza
glutine)*

Dessert :

*Pasticcini Secchi : Tozzetti, Ciambelline al Vino, Brutti e Buoni,
Tozzetti al Cioccolato, Crostate di Marmellata
Pane*

Bevande

Acqua Minerale Naturale e Frizzante, Bevande Analcoliche, Vino Bianco e Rosso

Giovedì 15 maggio - Coffee Break ore 16:00

Succhi Arancia Rossa, Ananas

Caffè Espresso , Thè Caldo , Acqua Minerale

Pasticceria Mignon assortita, Pizzette Sfoglia, Rusticini Assortiti

Il prezzo include la fornitura di tavoli e tovaglie per buffet, stoviglieria monouso Riciclabile/compostabile e personale specializzato per il servizio agli Ospiti al Buffet come da decreto legislativo in atto.

Totale fornitura € 8290 + iva 10% per 70 persone

C/C INT. FRANCESCO CIUCCIARELLI SAS -

IBAN : IT38P0200814502000400757497

Codice BIC e SWIFT : UNCRITM1612

SU UNICREDIT BANCA S.P.A.

*Primizie e Delizie Catering e Banqueting di Francesco Ciucciarelli s.a.s Sede legale Strada Cassia Nord Km.90,600 Viterbo
Tel. 0761 342946 Mob.348 9583699 P.Iva 01767950569*