



## APPENDICE 6 AL CAPITOLATO TECNICO

### SPECIFICHE OFFERTA DI CATERING

**Welcome coffee**

Il welcome coffee generalmente prevede solo bevande tipo caffè, acqua succhi di frutta, offerte per accogliere i partecipanti all'evento.

**Coffee break**

Il coffee break, pausa concessa durante l'evento, a seconda dell'orario in cui viene servito, oltre alle bibite calde (caffè, tè, infusi) e fredde (acqua, succhi di frutta), prevede principalmente stuzzichini dolci (mini croissant, biscotti, torte) ma può essere ampliato anche con frutta fresca, yogurt e stuzzichini salati (pizzette, mini tramezzini, salatini). Il coffee break viene servito a buffet. Generalmente non vengono previsti tavoli o sedute per tutti gli ospiti ma soltanto alcuni punti di appoggio.

**Open coffee**

Sono buvette fisse con bevande calde e fredde lasciate a disposizione all'interno della sala dove si svolge l'evento.

**Aperitivi/Cocktail (pre-lunch)**

Aperitivo pre-lunch è un'offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food per accompagnare le bevande servite (alcoliche e analcoliche tipo prosecco, cocktail, succhi di frutta e analcolici) nell'attesa dell'arrivo di tutti gli ospiti, prima di sedersi a tavola. Viene servito a buffet o a girobraccio (con vassoi fatti circolare tra gli ospiti).

**Cocktail rinforzato**

Il cocktail rinforzato si avvicina molto, come proposta al pranzo o cena al buffet. Si differenzia per la presentazione delle pietanze tendenzialmente in versione "finger-food" o monoporzione. Prevede comunque un'offerta completa anche di primi piatti, secondi di carne e pesce.

**Brunch**

Come dice la parola stessa, combina le portate della colazione e del pranzo. L'offerta è varia ed abbondante, generalmente a buffet. Alla base c'è la colazione continentale: uova, bacon, salsicce, yogurt, cereali succhi di frutta e caffè americano, ampliata da insalate e verdure, proposte di carne e pesce, affettati, selezione di dolci e frutta.

**Light lunch**

Si intende tendenzialmente un pranzo di massimo tre portate. Generalmente un antipasto, un primo o un secondo e il dolce o la frutta. Ma può essere composto anche da un piatto unico. Le pietanze servite sono semplici e il servizio veloce.

**Pranzo al buffet**

Il buffet prevede sempre una scelta più ampia, con un minimo di due proposte a portata. Antipasti, primi, secondi, dolci e frutta. Selezione di bevande alcoliche e analcoliche. Il servizio è snello e veloce.

**Tea break**

Analogo al coffee break.

**Aperitivi/Cocktail (pre-dinner)**

Gli aperitivi / cocktail pre-dinner come i pre-lunch prevedono un'offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food per accompagnare le bevande servite (alcoliche e analcoliche tipo prosecco, cocktail, succhi di frutta e analcolici) nell'attesa dell'arrivo di tutti gli ospiti, prima di sedersi a tavola. Viene servito a buffet o a girobraccio.

**Light dinner**

E' sempre una proposta semplice e veloce ma può prevedere dalle 3 alle 5 portate (dall'antipasto al dolce).

**Dinner buffet**

Analogo al pranzo a buffet.

**Cena di gala**

Le cene di gala sono eventi molto formali ed eleganti. I menù serviti sono tendenzialmente sofisticati e il servizio molto curato. Il menù prevede tutte le portate (antipasto, primo, secondo e dolce), a volte anche con più proposte a portata, e preceduto dall'aperitivo/cocktail.

**Pranzo servito e cena servita**

Si intende a la carta o comunque con menu prestabiliti. In quest'ultimo caso i menu vengono concordati col cliente ma alla base ci sono le tre portate.