

VAL-VAL s.r.l.

Sede operativa

Via Trento e Trieste, 5

26030 Cicognolo (CR)

Tel. 3336538258

Spett.le Cremona Infopoint

Alla c.att. della Sig.ra Elisabetta Riboni

Cicognolo, 26 Aprile 2024

Servizio catering per Welcome Coffee + Light Lunch

Data evento: 9 Maggio 2024

Orario di servizio: da definire

Numero di commensali: 100 pax per il welcome coffee, 30 pax per il light lunch.

Location: Campus Santa Monica dell'UNICATT, Cremona

Welcome Coffee a buffet:

Beverage

Caffè classico, decaffeinato, al ginseng e d'orzo

Selezione di tè e tisane

Thermos e bollitore per acqua calda

Macchine del caffè e cappuccinatore

Succhi di frutta assortiti

Acqua naturale e frizzante

Latte vaccino e latte di soia

Food

Pasticceria secca artigianale mista

Crostate assortite porzionate

Light Lunch a buffet:

Bavette

Bollicina italiana

Lambrusco di Sorbara frizzante

Bibite analcoliche assortite

Acqua naturale e frizzante

Food

Grana Padano e formaggelle accompagnate da marmellate leggermente senapate

Salame cremonese km0

Culaccia stagionata "gran riserva"

Coppa di Zibello

Focaccia porzionata

Frittatina classica

Mini sandwiches farciti in vari gusti

Lasagnetta bianca agli ortaggi e Parmigiano

Pinsa al sugo di datterini, fiordilatte, olio Evo e basilico fresco.

Dolce coccola

Caffè e pasticceria secca assortita.

Nel preventivo sono inclusi:

Trasporto;

Servizio;

Allestimento buffet e buvette con tovagliati di cotone bianco;

Tovaglioli a perdere;

Piatti, bicchieri e posate bio a perdere per il Welcome Coffee;

Piatti di porcellana, posate d'acciaio, calici e tumbler bassi di vetro per il Light Lunch;

Boule del ghiaccio e ghiaccio;

Il disallestimento.

Il prezzo totale per tutto quanto sopra elencato, ammonta a 1.875,00 € Iva 10% esclusa.

Termini di pagamento:

Saldo: a fine evento a vista fattura.

CONDIZIONI GENERALI

- *Numero dei partecipanti all'evento: 7 giorni prima dell'evento il cliente è tenuto a confermare a VAL-VAL s.r.l. il numero esatto dei partecipanti.
Il numero comunicato sarà considerato ai fini del calcolo dell'ammontare da fatturare. Nel caso il cliente non comunichi 7 giorni prima il numero esatto dei partecipanti, VAL-VAL s.r.l. provvederà all'approvvigionamento delle materie prime in base al numero dei partecipanti come da preventivo che sarà usato per il calcolo della fatturazione finale.*
- *Tolleranza sul numero dei partecipanti comunicato dal cliente: nel limite del 3% in più, il prezzo dell'evento sarà sempre calcolato sul numero dei partecipanti comunicato dal cliente a VAL-VAL s.r.l.. Oltre il 3% di tolleranza, il prezzo dell'evento sarà ricalcolato sul numero effettivo dei partecipanti.*
- *Intolleranze e/o allergie alimentari: sempre 7 giorni prima dell'evento, il cliente è tenuto a comunicare a VAL-VAL s.r.l. il numero esatto dei partecipanti intolleranti e/o allergici così e le relative sostanze causa di intolleranze o allergie;*
- *VAL-VAL s.r.l. non risponde di eventuali danni arrecati alla location da parte dei partecipanti all'evento.*

Nell'attesa di una vostra cortese conferma, rimaniamo a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento in merito o variazione di quanto offerto.

VAL-VAL s.r.l.

Valerio Valcarenghi