



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

Procedura aperta per il servizio di catering suddiviso in n. 5 lotti

Lotto 1 – Coffee break/breakfast e aperitivo

CIG 892340311C

Gara telematica n. 102841

Allegato 3 al Capitolato Prestazionale

APERITIVO SEMPLICE

Bevande

- ✓ Almeno 0.40 l (due bicchieri) a persona a scelta tra:
 - Selezione di vini bianchi e rossi classici;
 - Selezione di bollicine di spumante;
 - Aperol Spritz o aperitivo Hugo con bollicine di montagna;
- ✓ Almeno 0.25L a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.20L a persona di cocktail di frutta analcolico.

Menù

- ✓ 7 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Baccalà e polenta;
 - Salmone affumicato con pane fatto in casa;
 - Grissini con il crudo di Parma;
 - Grissini con lo speck;
 - Speck con pane nero e burro;
 - Quiche alle verdure;
 - Salmerino con pinoli;
 - Spiedino di pere e casolet;
 - Formaggio grana a pezzi;
 - Rotolino di speck con ricotta di malga;
 - Speck con cappuccio;
 - Salame nostrano con salsa tartara;
 - Pollo/tacchino con peperoni e olive;
 - Pane alla frutta con mousse di formaggi e noci;
 - Salmerino marinato con rösti di patate.