



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

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

Lotto 3 – Lunch/dinner a buffet

CIG 8923420F1F

Gara telematica n. 102841

Allegato 1 al Capitolato Prestazionale

LUNCH/DINNER A BUFFET LIGHT - LUNCH/DINNER A BUFFET SEMPLICE

Bevande

- ✓ Almeno 0.75L a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25L a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25L a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
 - Caffè espresso;
 - Caffè decaffeinato;
 - Caffè d'orzo.

Menù

Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Roastbeef di manzo con insalata russa;
 - Vitello tonnato con capperi;
 - Trota affumicata;
 - Pizzette margherita;
 - Frittata con patate e finferli;
 - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
 - Insalata di polpo;
 - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
 - Insalata di farro;
 - Crostoni farciti;
 - Mini tortini;
 - Mini frittate.

Primi piatti

- ✓ 1 porzione di primo caldo in teglia a persona (circa 100 g) a scelta tra:
 - Lasagna classica;
 - Crespelle radicchio e taleggio;
 - Lasagnette gratinate con varie farciture.
 - Una proposta dell'appaltatore



Dolci a buffet

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Mousse al cioccolato con granella di noci o nocciole;
 - Mini strudel di mele;
 - Pasticceria mignon assortita;
 - Spiedini di frutta fresca;
 - Creme brulée;
 - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
 - Bocconcini di torte artigianali;
 - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
 - Fettine di treccia mochena.
 - Una proposta dell'appaltatore