

Oggetto: **Preventivo aperitivo 1 ottobre 2026 - Comune RE – Ufficio Analisi dei Bisogni**

Rif: Marina Ferretti

Allestimento a buffet in caffetteria o modulo centrale

Orario: 11.40

Pax: 25

Gentilissimi,

Abbiamo considerato le vostre esigenze e siamo lieti di presentarvi il seguente preventivo:

OPZIONE 3 - Essenziale

- Focaccia calda con selezioni di salumi del territorio (Salumificio Gianferrari)
- Pizza margherita
- Erbazzone tradizionale artigianale
- Spergola Metodo Classico – Cantina Bertolani (una bottiglia ogni 5 persone)
- Acqua (bottiglie d'acqua ad inizio evento alle 9.00)
- Bevanda analcolica

€ 20,00 a persona (IVA 10% inclusa)

Servizio ed allestimento:

Il servizio sarà a buffet ed il set tavola sarà composto da stoviglie e posateria monouso in materiale compostabile.

- Allergia ai frutti di mare e al pesce (per alcuni ospiti).
- Allergia alle noci (per un ospite).

Note:

Si informa che, pur offrendo opzioni prive di determinati ingredienti, incluse le portate senza glutine, nonostante venga riposta la massima attenzione durante le lavorazioni, la preparazione avviene in un'unica cucina. Pertanto, non possiamo garantire l'assoluta assenza di contaminazioni crociate.

Il servizio è indicato per intolleranze alimentari e non per allergie gravi, in quanto non disponiamo di aree di lavorazione separate e certificate.

Si prega di comunicare eventuali intolleranze con almeno 5 giorni di anticipo rispetto alla data dell'evento.

Il presente preventivo è valido per 15 giorni dalla ricezione.

Pagamento: vista fattura, salvo diversi accordi

Attendiamo gentile riscontro
Cordiali saluti,
Lo staff di Food In Chiostri

Claudio Bashaj

cell: 348 725 7321

Società Cooperativa Sociale "Rigenera"

Via Brigata Reggio, 22/S

42124 Reggio Emilia

P.IVA 02790050351

SDI: M5UXCR1

FIRMA PER ACCETTAZIONE