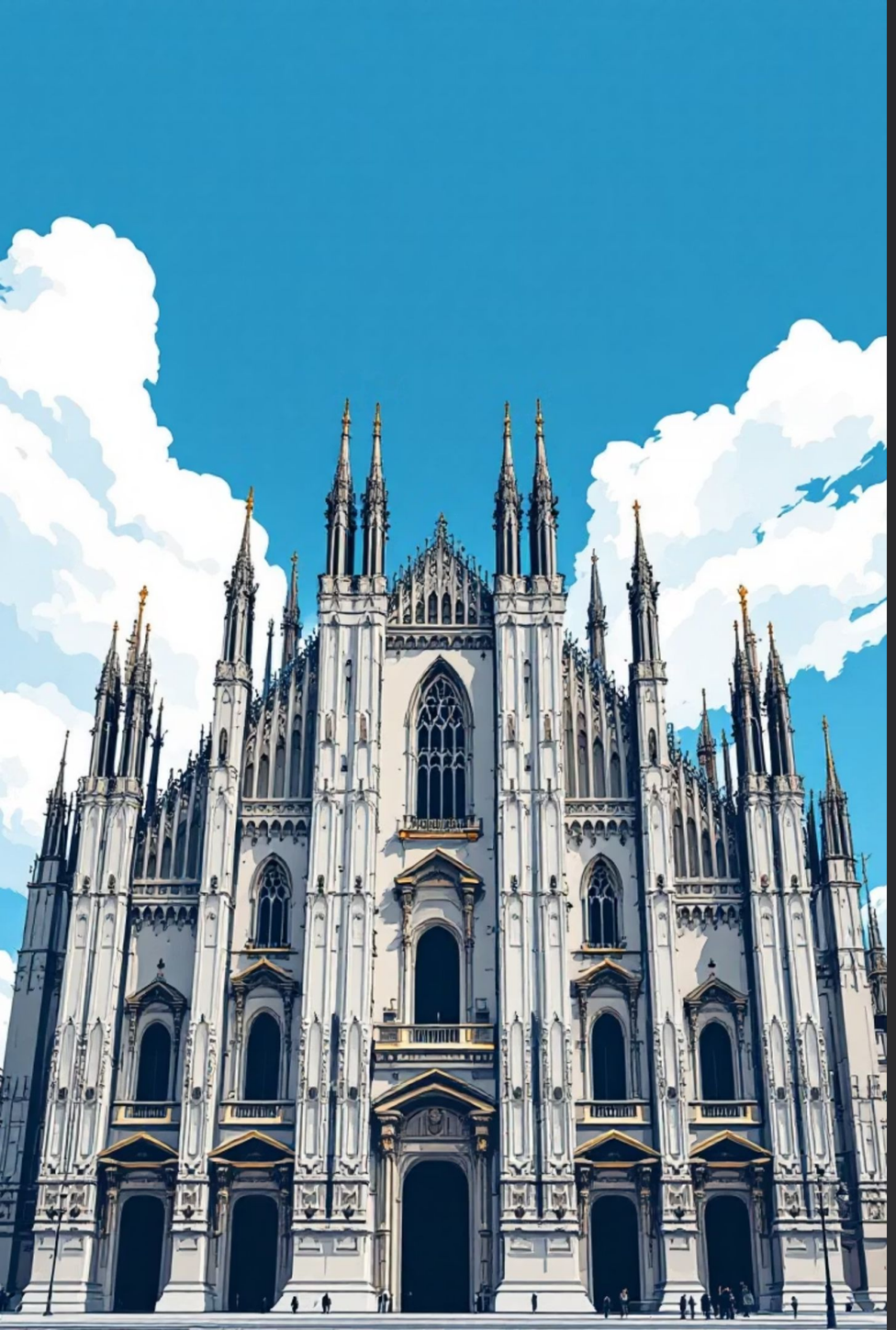

I.P.S.E.O.A. **CARLO PORTA**

Catering & Banqueting Meeting

Le Nostre Proposte Coffee Break

Quattro soluzioni studiate per ogni esigenza, dalla pausa dolce al mix dolce-salato.

Ogni proposta include bevande calde, succhi e acqua.

Coffee Break N.1

Plum-cake, biscotti di frolla, ovis, sablé al cocco, tartellette

€10,00 a persona

Coffee Break N.2

Plum-cake, biscotti, sablé, ovis, crostate, tartellette di frutta fresca

€12,00 a persona

Coffee Break N.3

Cake variegato, torta paradiso, biscotti esse, torta di mele, tartellette

€13,00 a persona

Coffee Break N.4

Mix dolce-salato: sacrestani, tramezzini, panini, pizzette, dolci assortiti

€15,00 a persona

Proposte Stuzzicheria

Proposta N.1

Pizzette margherita, focaccine alle olive, quiche miste, spiedini mozzarella, panini al latte

€12,00 a persona

Proposta N.2

Pizzette, focaccine pugliesi, salatini di sfoglia, mini hot dog, tramezzini misti

€12,00 a persona

Proposta N.3

Pizzette, focaccine integrali con bresaola e caprino, spiedino caprese, torte salate

€13,00 a persona

Proposta N.4

Paninetti del Porta, tramezzini, bicchierini di riso venere, sacrestani misti

€15,00 a persona

MENU COMPLETO

Lunch Servito a Tavola

Menu personalizzabile con antipasto, primo, secondo e dessert. Servizio in Istituto durante le esercitazioni didattiche degli studenti.

Antipasti

Carpaccio di manzo, piovra scottata, insalata di mare, carpaccio di salmone

€10,00

Primi piatti

Trofie al pesto, orecchiette alla leccese, risotto radicchio e speck, crespelle alle verdure

€9,00

Secondi

Salmone, branzino, involtini di vitello, pollo al curry, arista di maiale

€14,00

Dessert

Zuppa inglese, Sfere di cioccolato con ganache, Tiramisù, Saint Honoré

€6,00

Finger Food Gourmet

Selezione di piatti raffinati serviti in porzioni individuali, perfetti per eventi eleganti e cocktail.

Insalata di Bulgur

Taboulè speziato €3,00

Fagioli di Spagna

Con cipolle di Tropea €4,00

Insalata Mediterranea

Finocchi, arance, olive e gamberi €6,00

Vitello Tonnato

Servito al bicchierino €5,00

Rose di Bresaola

Con rucola e grana €5,00

Arancini Siciliani

Riso allo zafferano €5,00

Focaccia Salmone

Marinato, rucola e philadelphia €6,00

Piatti Unici

Soluzioni complete per un pranzo sostanzioso e bilanciato, perfette per eventi business.

Bocconcini di Pollo al Curry

Serviti con riso basmati aromatico

Goulash di Manzo

Con spaetzle tradizionali

Risotto alla Milanese

Con ossobuco classico

Pennette alla matriciana

Con bombette pugliesi

Trofie Speck e Zucchine

Con noci e bombette

Ravioli Ricotta e Spinaci

Con saltimbocca alla romana

€15,00 per persona

Spazi per Eventi

Sale modulari attrezzate per convention, incentive, riunioni e presentazioni professionali.

Capienza Flessibile

Sistemazione a teatro 150 posti, modulare in 2 sale da 50/80 posti

Tecnologia Completa

Sistema audio-video, proiettore, schermo, collegamento internet

Ambiente Luminoso

Sala con luce naturale, hospitality desk, servizio guardaroba

Tariffe Meeting Room

€300

Half Day

Utilizzo sala e assistenza tecnica

€500

Full Day

Utilizzo sala e assistenza tecnica

Per servizi extra (fax, fotocopie, ecc.) verrà pattuita una somma forfettaria a titolo di rimborso spese.

Servizi Supplementari

Trasporto

Noleggio furgone

€300,00

Hospitality

Desk e accoglienza (4 hostess - steward)

€60,00

Noleggio Extra

Attrezzature non in dotazione

Su preventivo

> **Condizioni organizzative:** Conferma evento entro 10 giorni. Firma convenzione entro il giorno dell'evento.

I servizi si svolgono durante le esercitazioni didattiche degli studenti in orario scolastico (lunedì-venerdì 8:00-17:00). Attività in regime di esclusione IVA ai sensi della circolare dell'Agenzia delle Entrate del 18-04-2005.

Contatti

Via Uruguay, 26/2

20151 Milano

Tel: 02.38003686 int. 122

Fax: 02.3084472

Sito: www.carloportamilano.edu.it

Contatto

eventi@carloportamilano.edu.it