



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

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

Lotto 4 – Lunch/dinner seduto

CIG 89234339DB

Gara telematica n. 102841

Allegato 1 al Capitolato Prestazionale

LUNCH/DINNER SEDUTO

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 cocktail analcolico e alcolico;
- ✓ 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

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Focaccia alla crema di olive e pomodorini secchi;
 - Bignè con mousse al formaggio;
 - Sformatino con verdure di stagione;
 - Tortel di patate con formaggi/salumi;
 - Verdure ripiene;
 - Quiche di verdure;
 - Salmerino o trota marinata;
 - Rösti di patate;
 - Insalata di pollo;
 - Insalata di polpo;
 - Strudel salato con prosciutto, formaggio e funghi;
 - Vol-au-vent misti;
 - Vitello tonnato con capperi;
 - Roastbeef di manzo con insalata russa;
 - Salame con salsa tartara;
 - Spicchio di piadina con prosciutto, rucola e crescenza;
 - Speck con cappuccio marinato;
 - Insalata di farro con caponata di verdure;

- Tagliere di formaggi e affettati.

Primi piatti

- ✓ 1 porzione di bis di primi a persona (circa 100 g) (con ripieni o condimenti di stagione)

a scelta tra:

- Crespelle;
- Lasagnette gratinate;
- Cannelloni;
- Strangolapreti;
- Parmigiana di melanzane;
- Pasta;
- Orzotto;
- Risotto;
- Casarecce all'uovo
- Una proposta dell'appaltatore

Secondi piatti

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:

- Controfiletto di manzo in crosta con patate e verdure stagionali;
- Bocconcini di manzo o vitello brasati con polenta e dadolata di verdure di stagione;
- Pesce cotto al forno con dadolata di verdure;
- Melanzane ripiene;
- Polpette di ceci;
- Sformato di cereali e verdure
- Una proposta dell'appaltatore

Pane

- ✓ 2 pezzi a persona di:

- Panini assortiti;
- Grissini casarecci.

Frutta

- ✓ 1 porzione a persona a scelta tra:



- Spiedini di frutta fresca;
- Frutta a pezzetti.

Dolci

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Crema catalana;
 - Bocconcini di torte artigianali (torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta di zucca, torta di mele, torte con creme fresche, torta alla ricotta e uva sultanina);
 - Tiramisù (classico o altre varianti);
 - Panna cotta con frutti di bosco;
 - Cannoli con crema chantilly;
 - Pasticceria assortita
 - Una proposta dell'appaltatore