

ROMA 11.11.2025
Prof.ssa Clelia Matilde Rossi Arnaud
Dipartimento di Psicologia
Facoltà di Medicina e Psicologia
Via dei Marsi, 78
Sapienza Università di Roma
00185 Roma

Preventivo Catering – Convegno Sapienza 25-26 novembre 2025 - N.Prot. LP46

Luogo: Sapienza Università di Roma - AULA MOWE - PAL. TUMMINELLI CU007 - PT

Date: Martedì 25 e Mercoledì 26 novembre 2025

Partecipanti: 25 persone

Servizi richiesti:

- 2 pausa caffè (10.30-11.00)
- 2 pranzi a buffet (1 al giorno)

Esclusioni: bevande alcoliche e carne

Coffee Break 10.30-11.00

Allestimento incluso: tovagliato bianco, bicchieri e stoviglie compostabili, tavolo buffet, materiali di servizio.

Menù tipo per ciascuna pausa:

- Caffè espresso, decaffeinato e tè assortiti
- Succhi di frutta (ananas, arancia, ACE)
- Acqua naturale e frizzante
- Mini cornetti misti artigianali (classici, integrali, marmellata, cioccolato)
- Biscottini artigianali al burro

Costo unitario coffee break (tutto incluso): € 6,50 + IVA a persona

Totale 2 coffee break: € 325,00 + IVA

Pranzo a buffet (no carne, no alcol)

Allestimento incluso: tavolo buffet con tovagliato, piatti e posate compostabili, servizio di assistenza con 1 cameriere per gestione e riordino.

Menù proposto (uguale per stile, con piccole variazioni tra i due giorni):

Pranzo – Giorno 1

- Lasagnetta vegetariana
- Insalata di farro con pomodorini, rucola e scaglie di grana
- Selezione di formaggi freschi igp
- Pane e focaccine artigianali
- Macedonia fresca
- Crostata artigianale all'albicocca

Pranzo – Giorno 2

- Riso venere con zucchine e menta
- Melanzane alla parmigiana
- Torta salata con spinaci e ricotta
- Pane e focaccine artigianali
- Macedonia fresca
- Torta al cioccolato fondente

Costo unitario pranzo buffet (tutto incluso): € 20,00 + IVA a persona

Totale 2 pranzi: € 1.000,00 + IVA

Riepilogo economico

Coffee break	2 × 25 pax	€ 6,50	€ 325,00
Pranzi a buffet	2 × 25 pax	€ 20,00	€ 1.000,00
Totale complessivo			€ 1.325,00 + IVA 10%

Incluso nel prezzo

- Preparazione, trasporto, allestimento e disallestimento
- Materiale di consumo e stoviglie compostabili
- 1 cameriere di supporto per i pranzi
- Coordinamento e assistenza logistica

Tempistiche e note

- Orari da definire in base al programma del convegno
- Possibilità di variazioni nel menù (vegano, senza lattosio o glutine su richiesta)