



**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 2 al Capitolato Prestazionale**

## **LUNCH/DINNER A BUFFET PLUS**

### **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:
  - Insalata di cereali e verdure;
  - Insalata di pollo;
  - Verdure miste alla griglia;
  - Carpaccio di manzo;
  - Roastbeef con insalata russa;
  - Insalata caprese;
  - Prosciutto crudo e melone;
  - Carpaccio di manzo con scaglie di grana;
  - Insalata di polpo;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Trota affumicata;
  - Pizzette margherita;
  - Frittata con patate e finferli;
  - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
  - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
  - Insalata di farro;
  - Cous cous alle verdure;
  - Crostoni farciti.

### **Primi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Risotto al teroldego;
  - Risotto finferli e casolet.
  - Una proposta dell'appaltatore
- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Lasagna classica;
  - Crespelle radicchio e taleggio;
  - Lasagnette gratinate con varie farciture
  - Una proposta dell'appaltatore

### **Secondi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Cosciotto di maiale;
  - Scaloppina di vitello;
  - Seppioline in umido;
  - Melanzane ripiene;
  - Polpette di ceci;
  - Sformato di cereali e verdure
  - 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 noci o nocciole;
  - Mini strudel di mele;
  - Pasticceria mignon assortita;
  - Spiedini di frutta fresca;
  - Creme brûlée;
  - 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