

Da: leggiere_pecere <leggiere_pecere@pec.it>

A: dipartimento.scienzestatistiche@cert.uniroma1.it

CC:

Data: Thu Jan 26 19:04:58 CET 2023

Oggetto: PREVENTIVO PER INDAGINE DI MERCATO - CATERING 16 FEBBRAIO 2023 - DIP. SCIENZE STATISTICHE SAPIENZA UNIVERSITA' DI ROMA

-----Testo-----

Gent.le Dott.ssa Nocella,

a seguito della vostra gradita richiesta, siamo ad inviare una breve presentazione dei nostri servizi ed una proposta dalla quale partire per gli eventi del 16.02 p.v.

Il nostro non è il solito catering, QB è un CATERING BIOLOGICO ED ECOSOSTENIBILE per una scelta eco-chic o eco-country adatta ad ogni evento. Le nostre proposte di cucina, compreso il pane, i dolci e le pizze, vengono realizzate a mano per ogni specifico evento da cuochi esperti e su ricette e menù calibrati a livello nutrizionale.

L'atto stesso del mangiare implica un impatto sull'Ambiente e noi, per ridurre l'emissione di CO2 nell'aria, vogliamo innescare un piccolo "circolo virtuoso" proprio partendo dalla Ristorazione: La nostra mission è rendere gli eventi a minor impatto ambientale possibile; utilizziamo infatti materie prime provenienti dai nostri canali per lo più a km0 e, dove possibile e compatibilmente con le esigenze del cliente, materiali come piatti, bicchieri e contenitori in genere, realizzati in polpa di cellulosa, mater-bi o PLA.

Tutto ciò viene segnalato all'interno dell'evento, non si crea confusione nel fare differenziata essendo tutto compostabile e si dona un "significato" altro all'evento stesso.

Ovviamente disponiamo anche di tutto il materiale "classico" e nel caso il cliente preferisse questa opzione basterà comunicarcelo.

Grazie alla professionalità di tutti i componenti del gruppo, siamo in grado di offrire personale bar, sala e cucina con esperienza pluridecennale. Il nostro team, infatti, ha esperienza a gestire eventi di tutte le dimensioni, dalla semplice cena a casa, con i nostri personal chef, fino alla realizzazione dell'evento, dall'accoglienza alla cura del catering, dall'allestimento al personale tutto.

Possiamo offrire quindi un servizio completo, rapido, efficiente e raffinato, per l'organizzazione di matrimoni, comunioni, battesimi, congressi, inaugurazioni, cerimonie, party e ricevimenti. Tutto organizzato con elevata professionalità ed attrezzature, sicure e integrabili con qualsiasi tipo di atmosfera e/o stagione e, compatibilmente con le esigenze dell'evento.

Realizziamo menu ad hoc per vegetariani, vegan e crudisti.

Allego alcune immagini dei più significativi eventi svolti: "NOWASTE" Ministero degli Esteri - La Farnesina 350pax "TORNO SUBITO" per Laziodisu - Regione Lazio c/o Ex Caserma Guido Reni 2500 pax; EXPANDERE per CDO-Compagnia delle Opere Roma e Lazio c/o Nuova Fiera di Roma 500 PAX ; Convegno nazionale migliori agenti SARA Assicurazioni c/o Palazzo Generali -Terrazza Civita - Piazza Venezia 100 PAX; "Pre-conference Forum for ICN2" perTerraNuova Onlus, FAO e WFO c/o Facoltà di Giurisprudenza RomaTre 200 PAX x 2GG.

[]

[]

[]

[]

Realizziamo inoltre, laddove possa interessare creare eventi live e non ad hoc, buffet di frutta e sculture intagliate a mano con verdura, frutta, ghiaccio e pasta di zucchero.

[]

Per quanto riguarda la sua richiesta, di seguito la nostra migliore offerta dalla quale partire:

85 PAX

LUNCH

FINGERS CUPS E STECCHINATI:

#Polpettine di melanzane e miglio con riduzione di aceto balsamico

#Spiedini di verdure gratinate

#Polpettine di carne al pomodoro

#Panelle alla siciliana

#Baccala mantecato, pane musica e polvere di caffè

BUFFET:

#Riso Venere salmone e zucchine

#Insalata di farro alla mediterranea

#Caponatina agrodolce

BEVANDE:

Acqua liscia e frizzante

Succo d'Arancia / Ananas / Mela verde

TOTALE: 2650,00€ + iva 10%

31,17€ per

comprensivo di servizio e materiali buffet

La presente proposta, ha il fine di stabilire un quadro generale dal quale partire per la costruzione del menù e degli spazi, tenendo conto ovviamente delle vostre reali esigenze che spero di aver ben interpretato.

In attesa di un vostro gradito riscontro, confermiamo ancora la disponibilità per la data scelta e restiamo a disposizione per ulteriori informazioni ed approfondimenti.

Grazie

Antonio
347.42.33.068

QB CATERING & BANQUETING
by ANDALE di LEGGIERI A. e D. SNC