



Spett.le
Comitato Nazionale per le celebrazioni
dei 700 anni dalla morte di Marco Polo
San Marco 4136
30173 – Venezia
c.a. Consuelo Puricelli
E Mail: progetto.marcopolo@unive.it

PREVENTIVO N. E24C- 141-A

Evento: Coppa Marco Polo

Data: **Venerdì 30.08.2024 – Domenica 01.09.2024**

Luogo: Università Ca' Foscari di Venezia – Sede centrale

Servizi richiesti: Servizio catering

Venerdì 30.08.2024

1) **H. 18:45** – Cortile Grande di Ca' Foscari
Brindisi per 80 pax

2) **H. 19:45** – Salone del Rettorato
Cocktail rinforzato per 30 pax

Domenica 01.09.2024

3) **H. 19:30- 21:00** – Cortile piccolo di Ca' Foscari
Light dinner buffet x 30 pax – studenti

Allestimenti: saranno allestiti tavoli buffet con tovagliato, punti di appoggio con tavolini alti. Nel preventivo sono inclusi gli allestimenti standard, per la personalizzazione dell'evento, su richiesta, possiamo fornire altre tipologie di materiali.

Menù: allegato esempio di menù
Tutte le nostre pietanze vengono preparate con prodotti freschi, di ottima qualità, DOP, IGP, BIO e tutto viene lavorato nelle nostre cucine.

Condizioni economiche

1) Brindisi	Menù tipo allegato	€.	23,00	x n.	80 pax	=	€.	1.840,00	+ i.v.a.	10%
2) Cocktail rinforzato	Menù tipo allegato	€.	45,00	x n.	30 pax	=	€.	1.350,00	+ i.v.a.	10%
3) Light dinner	Menù tipo allegato	€.	35,00	x n.	30 pax	=	€.	1.050,00	+ i.v.a.	10%
Trasporti:	e facchinaggi						€.	800,00	+ i.v.a.	22%
Conferma:	sottoscrizione del preventivo concordato .									

Do-Eat Ricevimenti S.r.l.

Sede Legale : Via Castellana, 163 – Martellago – Ve –

P. IVA/ C.F.04145640274 CCIAA369520

Tel – fax 041 – 5402325 e-mail info@do-eat.com www.do-eat.com



- Pagamenti:
- 1) alla conferma versamento dell'acconto pari al 50% del preventivato con B.B. alle coordinate che saranno comunicate.
 - 2) Saldo a presentazione fattura con B.B. alle medesime coordinate .

Note:

- Il personale impiegato rimarrà a Vs. disposizione per il servizio e con l'orario concordato; eventuali prolungamenti di orario non concordati saranno conteggiati a consuntivo ad €. 25,00 + i.v.a. 22% ora per cameriere, notturno €. 40,00 ora + iva.
- Il numero definitivo degli ospiti dovrà essere comunicato non più tardi di 4 gg. prima dell'evento e sarà ritenuto definitivo, potrà variare solo in aumento di qualche unità fino a 2 gg. precedenti nel mentre eventuali defezioni non saranno considerate.
- Il prezzo preventivato è predisposto per il numero minimo di **80 + 30 + 30 ospiti** per numeri inferiori seguirà nuova quotazione.
Si precisa che nel caso di numeri di ospiti eccedenti il preventivato e non comunicati per tempo, non sarà garantito il puntuale servizio
- Per quanto concerne allestimenti e logistiche diverse da quelle comunicate saranno valutate.
- Non sono compresi nel preventivo allestimenti floreali o scenografici, luci extra, service audio/video, arredi, per i quali, su richiesta possiamo fornire progetto e quotazione.
- In caso di annullamento dell'evento entro 10 gg. prima comporta il pagamento di una penale pari al 30% del preventivato; oltre i 10 gg comporta il pagamento del 90% del preventivato.

Rimaniamo a disposizione per chiarimenti e/o delucidazioni ed in attesa di Vs. cortese cenno di riscontro cogliamo l'occasione per porgere i migliori saluti

Martellago, 22/08/2024

Do- Eat Ricevimenti S.r.l





1)

Brindisi per 80 pax

Flute di Prosecco Treviso
Aperitivo analcolico a base di frutta
Acque minerali gassata e naturale

Cips & nuts

Ciotole di Olive di Cerignola

Tartine & canapès
di varie farciture

Mini sandwich di vari gusti

Bocconcini di soffici focacce ai pomodorini e olive

2)

Cocktail rinforzato per 30 pax

Flute di Prosecco Valdobbiadene DOC Bortolomiol extra dry
Aperitivo analcolico a base di frutta
Acque minerali gassata e naturale

Conetti di grana con baccalà mantecato

Cestine di pasta fillo con manzo all'orientale

Fagottini di sfoglia serviti caldi con ricotta e spinaci

Finger food

Gamberi in saòr con uvetta e pinoli ricetta tipica

Melanzane, pomodorini e capperi lacrimella con granella di feta greca

Hummus di ceci con barrette di verdure

*

Riso venere con gamberi, pomodorini e zucchine

Fagottino di crespella con verdure servito su fonduta di
pomodoro al basilico

*

Spillone di fichi e Prosciutto crudo di Parma su quadrotto di focaccia
Crema di aceto balsamico di Modena Dop

Spillone di caciottina veneta e pera su quadrotto di focaccia
Miele di castagno

Shots di frutta fresca

Do-Eat Ricevimenti S.r.l.

Sede Legale : Via Castellana, 163 – Martellago – Ve –

P. IVA/ C.F.04145640274 CCIAA369520

Tel – fax 041 – 5402325 e-mail info@do-eat.com www.do-eat.com



3)

Light Dinner buffet per 30 pax

Soft drinks e acque minerali

Mini sandwich con

Prosciutto e formaggio

Mozzarella, pomodoro e lattuga

Bresaola, rucola e spalmabile

Mousse di tonno e cetriolo

*

Tagliere con selezione di salumi & formaggi

Bocconcini di soffici focacce

Primo piatto

Insalata di pasta fredda con pomodorini, mozzarelline e olive

Dessert

Tiramisù servito a cucchiaio

Do-Eat Ricevimenti S.r.l.

Sede Legale : Via Castellana, 163 – Martellago – Ve –

P. IVA/ C.F.04145640274 CCIAA369520

Tel – fax 041 – 5402325 e-mail info@do-eat.com www.do-eat.com