



Bologna lì, Gennaio 2012

Gentile Cliente

Oggetto: Proposta di offerta commerciale

La nostra azienda opera da anni nel settore della Ristorazione ed attraverso una efficiente e funzionale struttura organizzativa, siamo in grado di garantire un servizio di elevata qualità, a prezzi davvero interessanti.

Il Settore ristorazione della nostra Società "DIELLEEFFEBO S.R.L. S.U." è certificato rispetto alle norme UNI EN ISO 9001:2008, e utilizziamo per lo svolgimento del nostro servizio solamente materie prime di qualità, sfruttando a pieno la professionalità dei nostri dipendenti/collaboratori.

La Dielleeffebo S.r.l., è lieta di illustrarvi alcune proposte di servizio di Ristorazione:

- COFFE-BREAK (per inaugurazioni, conferenze, ecc.) c/o vostre strutture.
- BUFFET (per inaugurazioni, conferenze, ecc.) c/o vostre strutture.
- BANQUETING per ogni evento c/o le nostre sale.

A pochi centinaia di metri dalla Fiera di Bologna (Via Stalingrado) possiamo mettervi a disposizione *sale* per meeting o riunioni di lavoro o *spazi espositivi* "FUORI FIERA" dove potrete dare un servizio personalizzato al Vostro cliente.

I menù da noi proposti sono puramente indicativi per cui è possibile personalizzare la fornitura per ogni specifica esigenza consultando l'elenco generale del catering.

Si ricorda che le nostre forniture comprendono pietanze, bevande, stoviglie a perdere, erogatori d'acqua e relativi boccioni, macchine da caffè a cialde ed il relativo allestimento degli spazi richiesti. Non sono disponibili arredi e stoviglie tradizionali.

Per qualsiasi informazione, ordinazione, prenotazione o richiesta di preventivi i riferimenti sono:

**DIELLEEFFEBO S.R.L. SU.**  
Via Sebastiano Serlio 25/2°  
40128 – Bologna

**Tel. 051/4193231 – [amministrazione.dlfo@dlfo.it](mailto:amministrazione.dlfo@dlfo.it)**

**<http://www.dlfo.it/ristorazione>**



## LE NOSTRE OFFERTE CATERING

### Welcome Coffee

Prevede:

- Succhi di frutta
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè espresso
- The caldo
- Latte
- Pasticceria mignon dolce
- Mix di brioches mignon dolci (marmellata, crema, cioccolato, strudel,)

### Coffee Break

Prevede:

- Acqua minerale, naturale e frizzante
- Cocktail analcolico alla frutta
- Succhi di Frutta
- Bibite
- Caffè espresso
- The caldo
- Latte
- Pasticceria mignon dolce e salata
- Ciambelle fatte in casa (gusti a scelta)
- Torte dolci e salate
- Biscotteria assortita
- Pizzette
- Panini mignon farciti
- Insalata di frutta con yogurt

### Business Brunch

Prevede:

- Acqua minerale, naturale e frizzante
- Succhi di Frutta
- Bibite
- Vini bianchi e rossi
- Crescente farcita
- Panettoni salati
- Torte salate
- Antipasto di mare
- Insalata di pasta
- Taglieri di salumi misti
- Taglieri di formaggi misti
- Caprese fiordilatte o bufala
- Spiedini tricolore (crocchette di pollo, ciliegine di mozzarella e pomodorini)
- Bresaola caprino e rucola
- Carpaccio di manzo rucola grana e funghi
- Roast-beef grana e aceto balsamico
- Insalata di frutta
- Pasticceria mignon dolce
- Dessert fatti in casa

### Cocktail party

Prevede:

- Acqua minerale, naturale e frizzante
- Bibite
- Vini bianchi e rossi
- Cocktail analcolici alla Frutta
- Cocktail alcolici alla Frutta
- Pasticceria mignon salata
- Patatine e salatini
- Olive verdi
- Dadolata di mortadella
- Parmigiano a tocchetti
- Crescente farcita
- Tramezzini misti
- Pizzette
- Involtini di prosciutto crudo e formaggio
- Insalata di riso
- Spiedini caprese
- Mix di crocchette di pollo e olive all'ascolana
- Tartine fantasia
- Insalata di frutta
- Pasticceria mignon dolce



## LE NOSTRE OFFERTE "IN CASA"

Il CASANOVA Ristopub è una location sita ad un passo dalla stazione, dove viene proposta e creata la soluzione su misura a seconda delle esigenze del Cliente a due passi dalla STAZIONE FS.

Bologna, via Milazzo, 24/A



Il tutto partendo dall'aperitivo, all'antipasto, al primo o bis di primi, ai secondi, ai contorni, alla frutta per arrivare al dolce. Tutto questo abbinato ai migliori vini, liquori, rum e whisky al fine di offrire la massima qualità di servizio.

Idea molto gradita dai nostri Clienti è la scelta tra i menù delle cene a tema e, cosa molto importante, vi è la possibilità di un palco per la presentazione ed il lancio prodotti, eventi meeting, riunioni di lavoro attrezzato di microfoni, computer e proiettore con schermo gigante.

Il nostro obiettivo è proporvi combinazioni adeguate a qualsiasi esigenza ed a prezzi concorrenziali.

### Cocktail party

Proposta 1	Proposta 2	Proposta 3
Pizza al taglio Tramezzini Crescente farcita Panzerotti Aperitivo analcolico della casa Succhi di frutta	Pizza al taglio Fantasia di formaggi e salumi con crescente Olive all'ascolana e crocchette di patate Fantasia di tramezzini Aperitivo analcolico della casa Prosecco Succhi di frutta	Tagliere di salumi Grana a tocchetti Piada e crescente Pizza al taglio Crostini misti Fantasia di tramezzini Aperitivo analcolico della casa Prosecco Succhi di frutta
€ 8,00 - a persona	€ 12,00 - a persona	€ 15,00 - a persona



Soluzione adatta per un incontro importante caratterizzato da un menù completo e curato in ogni suo dettaglio, alcuni esempi:



## Business Lunch o Dinner

### Cena Classica

Aperitivo con antipasto a buffet  
 Bis di primi a scelta  
 Bis di secondi a scelta  
 Contorni  
 Dessert  
 Acqua e Vini della Casa  
 Caffè e Limoncello

€ 20,00 a persona

### Cena del bosco

Aperitivo con antipasto a buffet  
 Garganelli alla Boscaiola  
 Risotto ai porcini  
 Filettini mignon con porcini al profumo di tartufo  
 Sformatino con patate e funghi  
 Contorni  
 Mascarpone ai frutti di bosco  
 Acqua e Vini della Casa  
 Caffè e Limoncello

€ 22,00 a persona



Siamo inoltre a disposizione per organizzare ricchi buffet a tema o serate rustiche tipiche Bolognesi con Tagliatelle e crescentine.