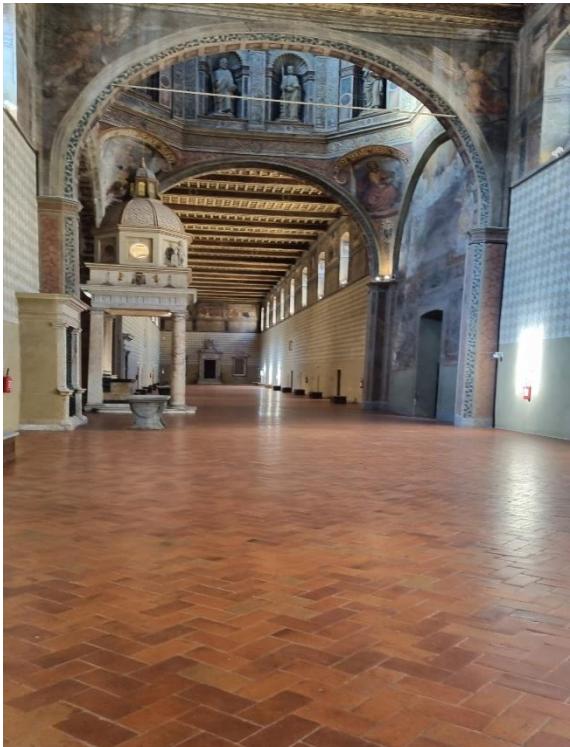
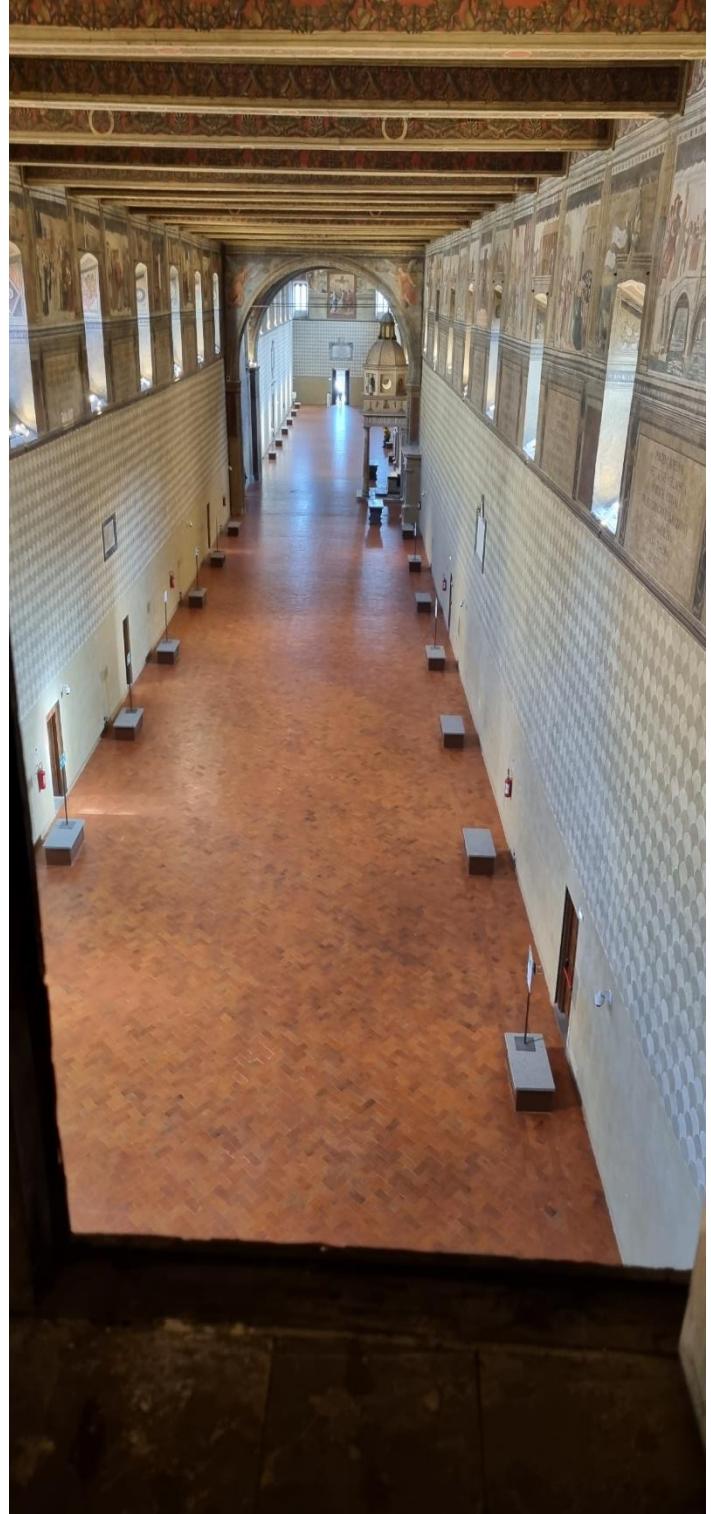


Cliente: Fondimpresa
Data Evento: 4 Dicembre 2025
Tipologia Evento: Evento Aziendale
Location: Corsie Sistine
N. Partecipanti: 250/400
Orario: 10/15



L'evento del 4 dicembre di Fondimpresa si terrà in una location storicamente simbolica: Le Corsie Sistine, volute da Papa Sisto IV Della Rovere per il Giubileo del 1475, si trovano all'interno dell'antico complesso di Santo Spirito in Sassia; le Corsie sono tornate a splendere grazie ad un restauro durato due anni, il tempio è arricchito da straordinari affreschi e dall'unica opera superstite del rinomato architetto Andrea Palladio.

In questa importante circostanza si sarà avvolti dall'arte, dalla storia e da un'architettura dal fascino intramontabile, che sorge sui giardini degli orti agrippini, quelli che dal Gianicolo si spingono fino alle sponde del Tevere.



SOSTENIBILITA'

NEL FOOD

AconA Events&Catering

La ristorazione è uno dei settori in cui si spreca di più, complessivamente i rifiuti alimentari rappresentano l'8% del totale dei gas serra prodotti dalle attività umane ed interessano tutta la filiera.

Una crescente sensibilità ambientale sta guidando i consumi degli alimenti verso un futuro sempre più sostenibile.

Il servizio del nostro catering mostrerà, durante la giornata dell'evento di Fondimpresa, come rendere un menù sostenibile e al tempo stesso buono e saporito:

prediligeremo prodotti di stagione che non necessitano di forzature per crescere, sceglieremo prodotti locali a km0 o, comunque, del nostro territorio come tutta la selezione dei prodotti caseari e ortofrutticoli a marchio Dop o di provenienza certificata Bio come, ad esempio, la frutta e la verdura colta nei campi dell'Orto di Fabiana presso Cesano di Roma, il famoso pecorino Fulvi, il provolone di Agerola e la ricotta salata Montella, e ancora altro di produzione de "La regine dei Mazzoni" di Cancello ed Arnone.

Il nostro catering, quindi, prevederà un welcome coffee, un aperitivo ed un light lunch che rispetterà in pieno la **SOSTENIBILITA'**, anche gli imballaggi saranno biodegradabili e gli scarti saranno smaltiti secondo regola.

La mise en place alternerà tovagliato in cotone biologico o lino e centrotavola con piante aromatiche, saranno usate solo porcellane e cristalli e tovaglioli di carta di riso.

Il menù sarà pensato per portare sulle tavole **prodotti locali o delle vicinanze**: formaggi di piccole aziende a filiera corta, verdure e frutta di stagione, olio extra vergine DOP, carni e pesci provenienti da cooperative di allevamenti responsabili. **Coffee break** a base di miscele equosolidali servite in tazze di ceramica; per il **lunch** si utilizzerà e valorizzerà ogni parte di frutta e verdura usando in proporzione meno carni.

I dolci saranno farciti con frutti biologici e di stagione.

Stessa scelta sarà fatta per i vini e gli spumanti, per i quali prediligeremo quelli prodotti da vitigni autoctoni delle campagne laziali, così come l'acqua in bottiglia anche quella a km0.

MENU'

WELCOME COFFEE

Caffè espresso

Caffè decaffeinato espresso

Latte con e senza lattosio

Tea caldo ed infusi

Succhi di ananas , arancia e pompelmo

Acqua minerale naturale e frizzante

Crostate senza glutine e lattosio

Frolline al cioccolato con e senza glutine e lattosio

Occhi di bue alla marmellata ed al cioccolato

Frolline alla frutta secca con e senza glutine e lattosio

APERITIVO

IL NOSTRO FRITTO AL CARTOCCIO

Verdurine di stagione julienne in pastella dorata Fiori di zucca alla romana mozzarella e alici
Polpettine di melanzane al fior di latte di Agerola

Tutto colto dall'orto di Fabiana, produzione Bio a Cesano di Roma

La nostra selezione di salumi regionali accompagnata da rettangolini di focaccia romana al rosmarino

Pizza bianca senza glutine

Cialdina di pane ai cereali con formaggio blu e uva

Tortino di polenta con cuore caldo al gorgonzola

Mini vol au vent con le verdure

L'ANGOLO CAMPANO

Aversana di bufala al taglio con pomodorini del Vesuvio

e basilico dop

Specchio di ricottine di bufala mignon aromatizzate alla paprika dolce e al miele di castagno

Tutto di produzione de “La regine dei Mazzoni” di Cancello ed Arnone, patria incontrastata del pascolo delle bufale in provincia di Caserta, produzione bio con standard tecnici

STANDING LUNCH

I PRIMI

Trofiette con punte di asparago e speck

Paccheri di Gragnano con guanciale croccante, pachino, pecorino romano D.O.P. e menta piperita

Chicche di patate alla rapa rossa con vellutata di provolone affumicato e mandorle tostate (senza glutine)

CONTORNI

Patate al forno aromatizzate al rosmarino Avezzano dop

Insalata di songino con scaglie di grana bacon croccante

Verdure gratinate

Composta di songino, funghi champignon, mais

Crudo di spinaci con bacon julienne,
scaglie di Reggiano D.O.P.

La nostra insalata con cipolla rossa di
Tropea caramellata

Crostini di pane a parte

DOLCE IN MONOPORZIONI

Piccola coppa del nonno con grani di caffè Mini tiramisù

Shot di cannolo siciliano scomposto al pistacchio di Bronte Montblanc

Mini Sacher al lampone Bavarese alla pera e cioccolato

Tagliata di frutta in bella vista

CAFFÈ ESPRESSO E DECAFFEINATO

VINI

Prosecco Valdobbiadene

Vino bianco e rosso selezionati

Frascati Superiore DOCG cantine Silvestri Cesanese Rosso colli DOCG cantine Silvestri

AconA Events&Catering srls

Via Lima, 35 – 00198 – Roma

P. Iva 17983961008

Tel 3476563962

All'att.ne del direttore generale Elvio Mauri e della dr.ssa Serafina Damato

Oggetto: Preventivo Catering;

preventivo servizi: Pulizie, Hostess, Vigilanza, Antincendio e varie

Catering* 250/400 pax: comprende quanto segue:

- Welcome Coffee;
- Standing lunch;
- Personale per allestimento e disallestimento (facchinaggio) giorno 3 e 4 dicembre;
- 1 cameriere ogni 20 persone;
- 1 maitre;
- 1 responsabile del servizio;
- Tutto il materiale necessario per la buona riuscita dell'evento;
- Pannelli ignifughi e attrezzatura per l'allestimento della cucina;
- Tavoli da buffet;
- 4 Tavoli tondi con sedute;
- Tavoli d'appoggio alti;
- Mise en place: tovagliato con fibre naturali, bicchieri cristallo, posate in acciaio, piatti di servizio (vassoi argento, alzate da buffet, porcellane), piatti da servizio in porcellana, tovaglioli in carta di riso;
- Centrotavola;
- Smaltimento rifiuti;
- Trasporto 3 e 4 dicembre
- Consulenza location

Durante la vostra consultazione si terrà successivamente al lunch, sistemeremo un tavolo presso il Salone del Commendatore dove lasceremo a disposizione degli ospiti acqua naturale e frizzante, succhi, in questo caso saranno utilizzati bicchieri in carta riciclata.

Servizi esclusi dal costo del catering ma preventivati:

- Servizio di pulizie prima e dopo l'evento e presidio bagni durante la giornata del 4.12; per questo servizio abbiamo preferito scegliere una onlus il cui scopo è creare nuove opportunità di lavoro per giovani e adulti (occupati o disoccupati) in particolare verso le donne e verso le categorie più svantaggiate;
- servizio di vigilanza con controllo degli ingressi e monitoraggio ai fini della tutela dei beni monumentali sia durante il giorno 3.12 per l'allestimento che durante il giorno dell'evento il 4.12;
- noleggio relle e 400 grucce, blocchetti con doppio numero;
- 5 tavoli rettangolari con tovaglie, esclusi da quelli previsti dal catering, (2 d'appoggio per il guardaroba e 3 per sala stampa);
- servizio di prevenzione incendi e gestione delle emergenze per il 3 e 4 dicembre;
- servizio 6 hostess/steward per il 4 dicembre

AconA Events&Catering srls

Via Lima, 35 – 00198 – Roma

P. Iva 17983961008

Tel 3476563962

PREVENTIVO EVENTO FONDIMPRESA 4.12.2025 CORSIE SISTINE
CATERING E SERVIZI

Servizio	Quantità	Prezzo Unitario	Imponibile	Iva (22%)	Totale
Vigilanza allestimento 03/12	1				
Vigilanza allestimento 04/12	1				
Vigilanza evento	5				
Vigilanza disallestimento	1				
TOT Vigilanza	8		970	213,4	1.183
Cleaning pre evento			380		
Presidio bagni 04/12	2		150		
Cleaning post evento			380		
Prodotti Cleaning			180		
TOT Cleaning			1.090	239,8	1.329,8
Prevenzione incendi e gestione emergenza 03/12	2				
Prevenzione incendi e gestione emergenza 04/12	3				
TOT Prevenzione incendi e gestione emergenza	5		1.140	250,8	1.390,8
Guardaroba (grucce, relle e blocchetti)	400	1.125	450	99	549
Tavoli con tovaglie (accoglienza e guardaroba)	5	24	120	26,4	146,4
				Iva (10%)	
Hostess/steward	6	100	600	60	660
TOTALE CATERING				Iva (10%)	
Welcome Coffee	400	10	4.000	400	4.400
Standing Lunch (400 pax)	400	67,5	27.000	2.700	29.700
TOT	800		31.000	3.100	34.100
TOTALE GENERALE			35.370	3.989	39.359

Servizio	Quantità	Prezzo Unitario	Imponibile	Iva (22%)	Totale
Vigilanza allestimento 03/12	1				
Vigilanza allestimento 04/12	1				
Vigilanza evento	5				
Vigilanza disallestimento	1				
TOT Vigilanza	8		970	213,4	1.183
Cleaning pre evento			380		
Presidio bagni 04/12	2		150		
Cleaning post evento			380		
Prodotti Cleaning			180		
TOT Cleaning			1.090	239,8	1.329,8
Prevenzione incendi e gestione emergenza 03/12	2				
Prevenzione incendi e gestione emergenza 04/12	3				
TOT Prevenzione incendi e gestione emergenza	5		1.140	250,8	1.390,8
Guardaroba (grucce, relle e blocchetti)	400	1.125	450	99	549
Tavoli con tovaglie (accoglienza e guardaroba)	5	24	120	26,4	146,4
				Iva (10%)	
Hostess/steward	6	100	600	60	660
TOTALE CATERING				Iva (10%)	
Welcome Coffee	250	12	3000	300	3300
Standing Lunch (250 pax)	250	74	18.500	1.850	20.350
TOT	500		21.500	2.150	23.650
TOTALE GENERALE			25.870	3.039	28.909

400 pax

Causale	Importo	Scadenza
Acconto	19.680	Firma contratto
Saldo	19.680	4/12/2025

250 pax

Causale	Importo	Scadenza
Acconto	14.455	Firma contratto
Saldo	14.455	4/12/2025

*Il prezzo del catering può variare in relazione al numero dei partecipanti:

- numero min garantito: 250 pax
- welcome coffee: da 250 a 300 pax: 12 euro
- welcome coffee : da 301 a 400 pax: 10 euro
- Light lunch: da 250 a 300 pax: 74 euro
- Light Lunch da 301 a 400 pax: 67,50 euro
- la conferma del numero delle persone dovrà avvenire entro il 20 novembre 2025.

Pagamento: acconto 50% alla firma e saldo vista fattura elettronica il 4 dicembre 2025 tramite bonifico bancario, le fatture saranno inviate tramite posta elettronica semplice:

BANCO DESIO

Via Crati, 15/b 00199 Roma

IBAN: IT16 L034 4003 2170 0000 0503 500

Intestato a: **AconA Events & Catering srls**

Data

Il Cliente

AconA Srls

L'Amministratore