

I RICEVIMENTI
INCONTRI DI GUSTO

Convention Mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero 2024

Rezzato, 11 aprile 2024

Cliente

Pro Brixia

Referente

Mariella Chieppa
chieppa@probrixia.cam
331.1499206

Data

Da venerdì 21 a martedì 25 giugno 2024

Venerdì 21.06.2024

COFFEE STATION

CCIAA - Sala Giunta

Pax 10

Assocamere e Stampa

Dalle 09,00 alle 18,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Acqua minerale naturale e frizzante

Totale € 150,00 + iva 10%

Costo a persona € 15,00 + iva 10%

Il servizio include:

Tavolo da buffet con tovaglia

Materiale monouso compostabile

Piccola macchina del caffè gestita in autonomia

NB: non è previsto personale di servizio

Sabato 22.06.2024

COFFEE STATION

CCIAA - Sala Giunta

Pax 10

Assocamere e Stampa

Dalle 09,00 alle 18,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Acqua minerale naturale e frizzante

Totale € 150,00 + iva 10%

Costo a persona € 15,00 + iva 10%

Il servizio include:

Tavolo da buffet con tovaglia

Materiale monouso compostabile

Piccola macchina del caffè gestita in autonomia

NB: non è previsto personale di servizio

LIGHT LUNCH

Museo Santa Giulia – Chiostro Rinascimento

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150/200)

Delegati e Accompagnatori

Dalle 13,00 alle 14,15

Franciacorta Brut Vittoria Alata F.Ili Berlucci

Curtefranca Mandola F.Ili Berlucci

Curtefranca Cà Brusade F.Ili Berlucci

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Cesto con focaccia e pagnotta rustica

Selezione di formaggi stagionati, mezzani e freschi con confetture Andrini

Tagliere di salumi della tradizione e giardiniera di verdure fatte in casa

Composta di pollo grigliato, lattughino, bacon, semi di zucca e scaglie di padano

Tartare di manzo con senape antica e pinoli tostiti

Salmerino marinato all'aneto ed agrumi

Zucchine grigliate aromatizzate alla mentuccia

Primo piatto caldo

Orecchiette fredde con caponatina leggera

Insalata di frutta fresca

Caffè espresso

Totale € 5.500,00 + iva 10%

Costo a persona € 55,00 + iva 10%

COFFEE STATION

CCIAA - Salone Conferenze e Sale A, B, C

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150)

Il minimo garantito è da intendersi:

50 pax fino a 80 pax (Salone) – 50 pax fino a 100 pax (Sale A, B, C)

Delegati e Accompagnatori

Dalle 14,30 alle 18,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Biscotteria secca assortita

Totale € 1.800,00 + iva 10%

Costo a persona € 18,00 + iva 10%

Domenica 23.06.2024

COFFEE STATION

CCIAA - Sala Giunta

Pax 10

Assocamere e Stampa

Dalle 08,30 alle 18,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Acqua minerale naturale e frizzante

Totale € 150,00 + iva 10%

Costo a persona € 15,00 + iva 10%

Il servizio include:

Tavolo da buffet con tovaglia

Materiale monouso compostabile

Piccola macchina del caffè gestita in autonomia

NB: non è previsto personale di servizio

COFFEE STATION

CCIAA – Salone Ridotto

Min. garantito **pax 50** (possibili fino a pax 100)

Presidenti - Dalle 09,30 alle 13,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Piccola Pasticceria

Totale € 1.000,00 + iva 10%

Costo a persona € 20,00 + iva 10%

COFFEE STATION

CCIAA - Sala A, B, C

Min. garantito **pax 50** (possibili fino a pax 100)

SG - Dalle 09,30 alle 13,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Acqua minerale naturale e frizzante

Totale € 700,00 + iva 10%

Costo a persona € 14,00 + iva 10%

PRANZO DI LAVORO

CCIAA – Area Scacchi piano terra

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150)

Delegati - Dalle 13,00 alle 14,30

Franciacorta Brut Contadi Castaldi

Lugana Olivini

Suer F.lli Trevisani

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Cesto con focaccia e pagnotta rustica

Selezione di formaggi stagionati, mezzani e freschi con confetture Andrini

Tagliere di salumi della tradizione e giardiniera di verdure fatte in casa

Polenta morbida con farina nostrana e funghi porcini trifolati

Paninetto con porchetta di montagna e cialda di grana padano

Baccalà in umido alla bresciana

Verdure di stagione al forno con aromi

Primo piatto caldo

Lasagnetta croccante di lago

Insalata di frutta fresca

Caffè espresso

Totale € 4.500,00 + iva 10%

Costo a persona € 45,00 + iva 10%

BUSINESS LUNCH

CCIAA – Sala Consiliare

Min. garantito **pax 20** (possibili fino a pax 30)

Consiglieri - Dalle 14,00 alle 15,00

Franciacorta Brut Contadi Castaldi

Lugana Olivini

Suer F.lli Trevisani

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Cesto con focaccia e pagnotta rustica

Selezione di formaggi stagionati, mezzani e freschi con confetture Andrini

Tagliere di salumi della tradizione e giardiniera di verdure fatte in casa

Polenta morbida con farina nostrana e funghi porcini trifolati

Paninetto con porchetta di montagna e cialda di grana padano

Baccalà in umido alla bresciana

Verdure di stagione al forno con aromi

Primo piatto caldo

Lasagnetta croccante di lago

Insalata di frutta fresca

Caffè espresso

Totale € 1.200,00 + iva 10%

Costo a persona € 60,00 + iva 10%

WELCOME COFFEE

CCIAA - Foyer Salone Conferenze

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150)

Delegati + Ospiti - Dalle 15,00 alle 16,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Piccola pasticceria

Biscotteria assortita

Totale € 1.500,00 + iva 10%

Costo a persona e 15,00 + iva 10%

APERITIVO E CENA DI GALA

Un responsabile - Sedici camerieri – Quattro chef

Museo Santa Giulia – Viridarium o Brixia Forum

Min. garantito **pax 200** (possibili fino a pax 350)

Delegati e Accompagnatori, Sistema Camerale, Autorità, Istituzioni locali,

Relatori

Dalle 19,30 alle 22,30

Aperitivo a passaggio

A BUFFET

Franciacorta Berlucchi 61

Spritz con Aperol e Bitter Campari

Cocktail analcolico

Acqua minerale

IL FREDDO A PASSAGGIO

Pan brioche con pancetta coppata, robiola e cotognata Andrini

Frollini salati al nostrano della Valsabbia

Frisella al cucchiaino condita agli aromi del Mediterraneo

Coroncina di patate con tartare di salmerino

IL CALDO A PASSAGGIO

Dattero fresco farcito con zola erborinato

Tatin di pere, gorgonzola e chips di bacon croccante

Frittella di spinaci tartufata

Cuore di baccalà pastellato (bertagnì)

Cena servita a tre portate

PRIMO PIATTO

- Uno a scelta tra i seguenti -

Risotto al basilico e quartirolo maturo lombardo

Risotto mantecato al Franciacorta con riduzione di agrumi e tartare di salmerino

Ravioli con sfoglia di castagne camune, farcite al Silter con vellutata al rosmarino

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana con burro di malga e salvia

Ravioli di coregone con ragù di lago

SECONDO PIATTO

- Uno a scelta tra i seguenti -

Filetto di vitello agli aromi con crema al parmigiano

Guancetta di Chianina cotta a b.t. allo Chardonnay della Franciacorta

Petto di faraona con classico ripieno alla bresciana

Contorno: in abbinamento

DESSERT AL PIATTO

- Una monoporzione a scelta tra i seguenti -

Mille veli al cioccolato

Charlotte alle creme con fondo croccante

Meringata alla frutta fresca

Crostata di frutta fresca

CAFFE' ESPRESSO

DALLA CANTINA

Lugana Olivini

Botticino Noventa Colle degli Ulivi

Franciacorta Berlucchi 61

A persona – Parco del Viridarium € 110,00 + iva 10%

(comprensivo di operazioni di disallestimento del Dehor interno al Museo,
facchinaggio per allestimento/disallestimento Vs evento e riposizionamento degli
arredi del Dehor)

A persona – Brixia Forum € 95,00 + iva 10%

Diritto di tappo in caso di vino fornito dal Consorzio:

€ 5,00 + iva 10% a bottiglia

Lampade a centrotavola: € 12,00-€ 18,00 + iva 22% cad.

Composizioni floreali a centrotavola: € 35,00 + iva 10% cad.

Lunedì 24.06.2024

COFFEE STATION

CCIAA - Sala Giunta

Pax 10

Assocamere e Stampa - Dalle 08,30 alle 13,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Acqua minerale naturale e frizzante

Totale € 150,00 + iva 10%

Costo a persona € 15,00 + iva 10%

Il servizio include:

Tavolo da buffet con tovaglia

Materiale monouso compostabile

Piccola macchina del caffè gestita in autonomia

NB: non è previsto personale di servizio

WELCOME COFFEE

CCIAA – Foyer Bar

Min. garantito **pax 150** (possibili fino a pax 200)

Area VIP, Delegati e Relatori - Dalle 09,30 alle 10,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Piccola pasticceria

Biscotteria secca assortita

Totale € 2.100,00 + iva 10%

Costo a persona € 14,00 + iva 10%

PRANZO DI LAVORO

CCIAA – Area Scacchi piano terra

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150)

Delegati e Relatori - Dalle 13,00 alle 14,00

Franciacorta Golf Barone Pizzini

Montenetto Bianco Barone Pizzini

Curtefranca rosso Barone Pizzini

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Cesto con focaccia e pagnotta rustica

Angolo del casaro con mozzarelline, nodini e ricottine

Tagliere di salumi della tradizione e giardiniera di verdure fatte in casa

Tartare di manzo con senape antica e pinoli tostiti

Sarde in concia con cipolle rosse e uva passa

Luccio alla gardesana con capperi, pomodorini, agoni e polenta

Insalata di datterini con sedano e basilico fresco

Pappa al pomodoro alla toscana

Primo piatto caldo

Timballo di riso con verdure e fondutina di robiola

Insalata di frutta fresca

Caffè espresso

Totale € 4.500,00 + iva 10%

Costo a persona € 45,00 + iva 10%

COFFEE STATION

Un responsabile – Tre camerieri

Brixia Forum – Aree ristoro del padiglione

Min. garantito **pax 100** (possibili fino a pax 150)

Delegati e Aziende - Dalle 14,30 alle 18,30

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Biscotteria secca assortita

Totale € 1.800,00 + iva 10%

Costo a persona € 18,00 + iva 10%

Martedì 25.06.2024

COFFEE STATION

Un responsabile – Tre camerieri

Brixia Forum – Aree ristoro del padiglione

Min. garantito pax 100

Delegati e Aziende - Dalle 09,00 alle 12,30

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo

Cappuccino

Tè caldo

Succhi di frutta

Acqua minerale naturale e frizzante

Biscotteria secca assortita

Totale € 1.800,00 + iva 10%

Costo a persona € 18,00 + iva 10%

PICCOLO BUFFET SALATO

Brixia Forum – Aree ristoro del padiglione

Min. garantito **pax 100**

Delegati e Aziende - Dalle 11,30 alle 12,30

Opera Brut Le Marchesine

Soft drink

Acqua minerale naturale e frizzante

Chips di pane carasau infornato con aromi

Salame della Franciacorta al tagliere

Noci di grana padano

Club sandwich con porchetta di montagna

Sandwich integrale con salmone e salsa rafano

Tramezzino vegetariano

Totale € 2.400,00 + iva 10%

Costo a persona € 24,00 + iva 10%

QUOTAZIONE

€ 51.400,00 + iva 10%

PER I SERVIZI RICHIESTI SULLE 5 GIORNATE ED EVENTO AL MUSEO S. GIULIA

Sono da integrare:

Diritto di tappo

Lampade a centro tavola

Composizioni floreali a centro tavola

Modalità di pagamento:

Alla conferma acconto del 30%

Saldo 30 gg df fm

IL SEGRETARIO GENERALE
(dr Massimo Ziletti)