



Sede operativa
Piazza Grande Modena 41121
Tel 059.222232 - Fax 059.212836
www.caffeconcertomodena.com
Sede amministrativa e commerciale
Via Bonacorsa 8/A Modena 41121
Tel 059/239645 - Fax 059/4733152

UNIVERSITA' DI MODENA E REGGIO EMILIA			
REGISTRATURA			
ANNO.....TIT.CLASSE <u>14</u> . FASC.....			
11 GEN. 2018			
N°	UOR	CC	RPA
23602	DLE	DLE	

Modena, 31/12/2017

Spett.le
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA
VIA UNIVERSITA', 4
41121 MODENA
C.A. SEGRETERIA
FAX 059/245156
Mail: rettore@unimore.it

OGGETTO: Proposta di convenzione per cene aziendali valida per l'anno 2018

Egregio Rettore,
nel voler rinnovare la collaborazione intercorsa nell'anno 2017, siamo nel proseguo ad illustrare le nostre nuove offerte per il servizio di cene aziendali, valido per l'anno 2018.

1) Cena a menù fisso di tipo invernale da € 37,00 a persona composto da:

Antipasto (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Selezione di affettati della tradizione emiliana serviti con gnocchino fritto tirato a mano
Flan di asparagi alla vaniglia e ristretto di Parmigiano Reggiano
Cheese cake di scarola con salmone affumicato

Primo (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Strozzapreti con ragù tagliato al coltello
Tortelloni di patate di Montese e porcini al fior di panna ed erba cipollina
Risotto Modena Terra di Motori (allo zafferano con salsiccia e costine laccate soia e miele)
Risotto gamberi, datterini e bottarga

Secondo (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Tagliata di manzo con salsa ai semi di senape e cognac
Filetto di orata al cartoccio con pomodorini, capperi ed olive
Suprema di faraona laccata al rum con arancia, zenzero e paprika

Contorni (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Patate arrosto
Grigliata di verdure
Misticanza
Cipolle borettane all'aceto balsamico tradizionale

Dolce (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Tagliata di frutta di stagione
Millefoglie chantilly e prosecco con fragole
Tortino caldo al cioccolato con salsa di lamponi e vaniglia

Acqua, caffè

Vino locale tipo Lambrusco, Sangiovese, Chardonnay (nella misura di 1 bottiglia ogni 4 persone)

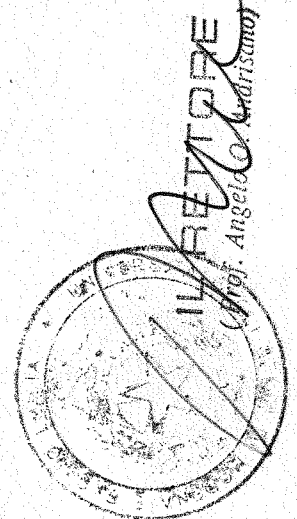
2) Cena a menù fisso di tipo estivo da € 37,00 a persona composto da:

Antipasto (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Selezione di affettati della tradizione emiliana serviti con gnocchino fritto tirato a mano
Carpaccio di tonno con burrata e tropea caramellata
Caesar salad (lattuga, noci caramellate, scaglie di Parmigiano Reggiano, pane tostato e salsa caesar)

Primo (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Crespelle di carciofi, nocciole, mentuccia e salsa allo zafferano
Tortelloni alla norma (con melanzane, ricotta di bianca modenese, pecorino e soutè di datterini al basilico)
Tagliatelle al pesto di rucola con carpaccio di prataioli e fiammiferi di culatello



Paccheri al baccalà con capperi di Pantelleria, finocchietto e piccadilly

Secondo (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Tagliata di manzo con marinata di sedano e mango

Filetto di salmone con purè di mele e zenzero

Poulet cotto a bassa temperatura con caponatina di verdure

Contorni (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Patate arrosto

Grigliata di verdure

Misticanza

Cipolle borettane all'aceto balsamico tradizionale

Dolce (uno a scelta tra quelli sotto indicati):

Tagliata di frutta di stagione

Gelato alla mozzarella di bufala con marmellata di pomodorini pizzutelli e aceto balsamico di Modena

Semifreddo al lime con cialda di menta e cioccolato e salsa al rum

Acqua, caffè

Vino locale tipo Lambrusco, Sangiovese, Chardonnay (nella misura di 1 bottiglia ogni 4 persone)

Le specifichiamo che nell'ipotesi in cui preferiate un **menù ridotto** composto da Antipasto, Primo e Dolce allora il preventivo di spesa a persona sarà di € 35,00 con incluso anche acqua, caffè e vino locale tipo Lambrusco, Sangiovese, Chardonnay (nella misura di 1 bottiglia ogni 4 persone). I piatti li potrete scegliere dal menù di cui sopra.

Per quanto attiene i menù fissi sopra descritti, chiediamo che la prenotazione venga effettuata con almeno 2 giorni di anticipo rispetto la data programmata per la cena, specificando la scelta desiderata per ogni portata fra le proposte indicate. In caso contrario potremmo non riuscire a garantire la disponibilità dei piatti descritti.

3) Cene alla carta: sconto del 10% rispetto i prezzi della carta, senza vincoli numerici di partecipanti o periodicità.

4) Limiti e vincoli:

Vi significhiamo che i prezzi contenuti nella presente offerta hanno validità fino al 31/12/2018 e sono tutti da intendersi già comprensivi di IVA di legge.

5) Modalità di pagamento:

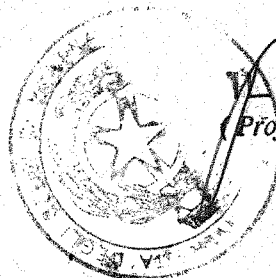
Saldo fine mese vista fattura.

In ipotesi di accettazione della presente offerta Vi chiediamo di ritornarcene copia debitamente firmata per accettazione via fax (059/4733152) o per mail all'indirizzo da cui proviene.

Nella speranza di essere stati esaustivi e fiduciosi di instaurare, con la presente offerta, un rapporto di futura collaborazione, restiamo a Vostra completa disposizione per ogni chiarimento al riguardo.

Vogliate gradire i nostri migliori saluti.

Caffè Concerto
Angelo O. Andrisano



RETTORE
(Prof. Angelo O. Andrisano)