



EVENTI&SAPORI

your perfect event

Date: dal 16 al 19 Aprile 2027

Location: Sede Torino

Referente: Michela Benedicenti

POLITECNICO DI TORINO

P.IVA 00518460019

Eventi
& **SAPORI**

COFFEE STATION

16 Aprile 50 persone dalle 8.30 alle 18

BEVERAGE:

- Acqua naturale e frizzante "Sparea design bottle"
- Assortimento di succhi di frutta e agrumati
- Caffè espresso, decaffeinato
- Orzo e Ginseng
- Latte caldo/freddo
- Assortimento di the e tisane TWININGS

FOOD:

al mattino

- Mini croissant dolci alla crema, marmellata di lamponi, crema al pistacchio e ganache.

al pomeriggio

- piccola pasticceria secca assortita

LIGHT LUNCH BUFFET

16 Aprile 50 persone ore 12.30

MARE

- Baccalà alla vicentina
- Carpaccio di pesce spada con cipolla rossa di Tropea e mentuccia

TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Rosa di vitello, salsa tonnata della tradizione e fiore di cappero

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi freschi
- Hummus di ceci alla barbabietola

PRIMO CALDO

- Lasagnetta alla genovese con patate, pesto e fagiolini

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea

DESSERT

- Crema pasticcera, sfoglia e frutti di bosco
- Frutta fresca

CENA A BUFFET

16 Aprile - 40 persone dalle 19 alle 20.30

FINGERFOOD DI MARE

- Gambero saltato al brandy in salsa cocktail
- Tonno tataki con maionese vegana
- Tartare di salmone

FINGERFOOD DI TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Girello marinato agli agrumi
- Medaglione di polletto arrosto con sedano e salsa di peperone bruciato

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi tipici del territorio
- Insalata di finocchi e arancia

PRIMO CALDO

- Mezzo pacchero alla norma con ricotta salata

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea
- Alta Langa cantina Vite Colte
- Vino rosso e bianco cantina Vite Colte

DESSERT

- Cheese cake ai frutti di bosco
- frutta fresca di stagione

COFFEE STATION

17 Aprile 50 persone dalle 8.30 alle 18

BEVERAGE:

- Acqua naturale e frizzante "Sparea design bottle"
- Assortimento di succhi di frutta e agrumati
- Caffè espresso, decaffeinato
- Orzo e Ginseng
- Latte caldo/freddo
- Assortimento di the e tisane TWININGS

FOOD:

al mattino

- Mini croissant dolci alla crema, marmellata di lamponi, crema al pistacchio e ganache.

al pomeriggio

- piccola pasticceria secca assortita

LIGHT LUNCH BUFFET

17 Aprile 50 persone ore 12.30

MARE

- Catalana di polpo e gamberi con avocado e pomodorini
- Insalatina di riso venere con salmone e brunoise di verdure

TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Spezzatino di vitello con patate

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi freschi
- Cus cus alle verdure

PRIMO CALDO

- La parmigiana di melanzane

CENA A BUFFET

19 Aprile - 30 persone dalle 19 alle 20.30

FINGERFOOD DI MARE

- Alici marinate con cipolla rossa di tropea confit
- tentacolo di polpo, crema di patate e pomodorino ciliegino
- Tartare di ricciola

FINGERFOOD DI TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Rosa di vitello, salsa tonnata della tradizione e fiore di capperi
- Bauletto con salsiccia di Bra e mousse di robiola

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi tipici del territorio
- Orzo e farro con verdure

PRIMO CALDO

- Ravioli di Branzino con pomodorini patate e olive

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea
- Alta Langa cantina Vite Colte
- Vino rosso e bianco cantina Vite Colte

DESSERT

- Tiramisù al sifone
- frutta fresca di stagione

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea

DESSERT

- Bonet della tradizione piemontese
- Frutta fresca

Incluso:

Transporti

Personale 1 ogni 15 persone con divisa aziendale

Calici degustazione in vetro

N° 2 tavoli rotondi con tovaglia

N° 20 sedie

Note:

Allestimento cucina in esterno con gazebo
già presenti in loco tavoli per il buffet

POLITECNICO DI TORINO
P.IVA 00518460019
Direzione ARIA
Corso Duca degli Abruzzi 24 - 10129 Torino

CCNL di riferimento: Pubblici esercizi
CODICE CNEL: H05Y

Personale:

BAI ALBERTO:

Livello personale: 4° livello

Costo orario di base: 9,60866€/h (1.652,69€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 26,08€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 17,46€ (solo il mese di novembre base)

GASTALDI GAIA:

Livello p e r s o n a l e : 6 ° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h (1.458,31€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 27,14€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 14,78€ (solo il mese di novembre base)

NAPOLI VITTORIA: (apprendista)

Livello personale: 80% del livello 6° super

Costo orario di base: 6,88727€/h (1.184,61€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 11,53€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 10,88€ (solo il m e s e di novembre base)

NAPOLI SIMONE:

Livello personale: 6 ° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h (1.458,31€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 15,55€ (con media netto d a gennaio a
ottobre) / 15, 15€ (solo il mese di novembre base)

COSTAMAGNA ALESSIA:

Livello personale: 6° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h

Totale costo orario base con oneri: 15, 18€

The background image shows a long, elegantly set dining table in a garden. The table is covered with a white cloth and is filled with various dishes, glasses, and bottles. People are seated along the table, some looking towards the camera and others looking away. The garden is lush with greenery, and a large, ornate chandelier hangs from the ceiling above the table. The overall atmosphere is sophisticated and formal.

EVENTI&SAPORI

your perfect event

Date: 18 e 19 Aprile 2026
Location: Accademia delle scienze
Referente: Michela Benedicenti
POLITECNICO DI TORINO
P.IVA 00518460019

Eventi
& **SAPORI**

COFFEE STATION

18 Aprile 20 persone dalle 9 alle 19

BEVERAGE:

- Acqua naturale e frizzante "Sparea design bottle"
- Assortimento di succhi di frutta e agrumati
- Caffè espresso, decaffeinato
- Orzo e Ginseng
- Latte caldo/freddo
- Assortimento di the e tisane TWININGS

FOOD:

al mattino

- Mini croissant dolci alla crema, marmellata di lamponi, crema al pistacchio e ganache.

al pomeriggio

- piccola pasticceria secca assortita

LIGHT LUNCH BUFFET

18 Aprile 20 persone ore 12.30

MARE

- Zuppetta di pesce alla mediterranea
- Lobster-roll

TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Insalatina di petto d'anatra con salsa all'arancia

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi freschi
- Mix di verdure alla griglia

PRIMO CALDO

- Cannelloni ricotta e spinaci

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea

DESSERT

- Bavarese al caffè con cioccolato fondente
- Frutta fresca

COFFEE STATION

19 Aprile 20 persone dalle 9 alle 18.30

BEVERAGE:

- Acqua naturale e frizzante "Sparea design bottle"
- Assortimento di succhi di frutta e agrumati
- Caffè espresso, decaffeinato
- Orzo e Ginseng
- Latte caldo/freddo
- Assortimento di the e tisane TWININGS

FOOD:

al mattino

- Mini croissant dolci alla crema, marmellata di lamponi, crema al pistacchio e ganache.

al pomeriggio

- piccola pasticceria secca assortita

LIGHT LUNCH BUFFET

19 Aprile 20 persone ore 12.30

MARE

- Seppia, patate e piselli
- Carciofi, calamari e gamberi

TERRA

- Selezione di salumi del territorio
- Roastbeff

VEGETARIAN

- Selezione di formaggi freschi
- Insalata di riso con verdure

PRIMO CALDO

- Lasagna classica al ragù

BEVERAGE

- Succhi di frutta assortiti
- Acqua naturale e frizzante Sparea

DESSERT

- Cremoso alla nocciola
- Frutta fresca

Incluso:

Transporti

Personale 1 ogni 15 persone con divisa aziendale

Calici degustazione in vetro

tovagliato per coprire 5 tavoli quadrati da 120x120

Note:

Allestimento il 17 sera

no forni, fuochi o altri elettrodomestici, portare tutto caldo e utilizzare chefendish

è presente ascensore, parcheggio vicino al museo egizio

POLITECNICO DI TORINO
P.IVA 00518460019
Direzione ARIA
Corso Duca degli Abruzzi 24 - 10129 Torino

CCNL di riferimento: Pubblici esercizi
CODICE CNEL: H05Y

Personale:

BAI ALBERTO:

Livello personale: 4° livello

Costo orario di base: 9,60866€/h (1.652,69€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 26,08€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 17,46€ (solo il mese di novembre base)

GASTALDI GAIA:

Livello p e r s o n a l e : 6 ° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h (1.458,31€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 27,14€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 14,78€ (solo il mese di novembre base)

NAPOLI VITTORIA: (apprendista)

Livello personale: 80% del livello 6° super

Costo orario di base: 6,88727€/h (1.184,61€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 11,53€ (con media netto da gennaio a
ottobre) / 10,88€ (solo il m e s e di novembre base)

NAPOLI SIMONE:

Livello personale: 6 ° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h (1.458,31€ lordi mensili / 172 ore di
coefficiente orario del CCNL)

Totale costo orario base con oneri: 15,55€ (con media netto d a gennaio a
ottobre) / 15, 15€ (solo il mese di novembre base)

COSTAMAGNA ALESSIA:

Livello personale: 6° livello

Costo orario di base: 8,47855€/h

Totale costo orario base con oneri: 15, 18€

CATERING BIENNALE TECNOLOGIA 2026				
OGGETTO	N° PART.	COSTO UN.	COSTO TOT.	
Politecnico				
16 Aprile Coffe Station(matt. + pom.)	50	14,00€	700,00€	
16 Aprile Light lunch	50	35,00€	1.750,00€	
16 Aprile Cena	40	45,00€	1.800,00€	
17 Aprile Coffe Station(matt. + pom.)	50	14,00€	700,00€	
17 Aprile Light lunch	50	35,00€	1.750,00€	
19 Aprile Cena	30	45,00€	1.350,00€	
Accademia delle Scienze				
18 Aprile Coffe Station(matt. + pom.)	20	20,00€	400,00€	
18 Aprile Light lunch	20	40,00€	800,00€	
19 Aprile Coffe Station(matt. + pom.)	20	20,00€	400,00€	
19 Aprile Light lunch	20	40,00€	800,00€	
		TOTALE	10.450,00€ + IVA	

Thank you

FOR YOUR ATTENTION

EVENTI&SAPORI