

## ΑΝΑΓΚΕΣ CATERING ΓΙΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΚΑΙ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

1. Παροχή Coffee break Καθόλη την διάρκεια της ημέρας για τρεις (3) ημέρες (ώρες εργασιών συνεδρίου) το οποίο θα περιλαμβάνει – καφέ φίλτρου , Νες Καφέ , Espresso, Freddo Espresso , Τσάι , Νερό , Χυμό , Αναψυκτικά , Βουτήματα , δύο (2) είδη κέικ , Πίτες δύο (2) ειδών , Σάντουιτς Brio's (με ζαμπόν , κασέρι , σος , μαρούλι και με κασέρι , σος ) , μάφινς .  
Η πρόβλεψη για την καθημερινή παροχή είναι για εκατόν πενήντα (150) άτομα ανά ημέρα.
2. Παροχή Γεύματος για τις ανάγκες του Συνεδρίου για δύο Ημέρες (2) που θα περιλαμβάνει : δύο (2) είδη Σαλάτας , Πλατό Τυριών , δύο (2) Ορεκτικά (ένα ζεστό ένα κρύο) και δύο (2) Κυρίως πιάτα (Κοτόπουλο – Μοσχάρι ή Χοιρινό καθώς

και γαρνιτούρα – Πατάτες ή Ζυμαρικό ή Ρύζι)

Η πρόβλεψη για την καθημερινή παροχή είναι για εκατόν πενήντα (150) άτομα ανά ημέρα.

3. Παροχή Υλικοτεχνικού εξοπλισμού για εκδηλώσεις Γευσιγνωσίας (πάγκοι εργασίας , Εστίες Μαγειρικής , ThermoBox αποθήκευσης φαγητού , Πιάτα , Πιρούνια , Μαχαίρια , Κουτάλια , Ποτήρια (γυάλινα και πορσελάνη)

4. Διαμόρφωση χώρου catering με δύο διαφορετικούς χώρους σερβιρίσματος (buffet) έναν για τα coffee break και έναν για τα Γεύματα. Επίσης στο χώρο του Catering θα υπάρχουν τουλάχιστον 10 σταντ όρθιων και 4 ροτόντες για την καλύτερη εξυπηρέτηση των παρευρισκόμενων.

5. Παροχή Τραπεζομάντηλων στην διοργανώτρια αρχή τουλάχιστον 30 Μέτρων κάλυψης τραπεζιών για τις ανάγκες (Scirting φούστα που θα καλύπτει έως το πάτωμα την εμπρόσθια όψη των τραπεζιών)

6. Παροχή 10 Τραπεζιών στην διάσταση 1,60 μ. χ 0,80 για τις ανάγκες των εκδηλώσεων