

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

Infectious risk of transfusion and malaria-specific interventions the contribution of haemovigilance	
Αθήνα, 19 & 20 Μαρτίου 2020	
	Άτομα / τεμάχια
19 ΜΑΡ - προσφορά καφέ /2 διαλείμματα καφέ στο σύνολο της ημέρας	120
19 ΜΑΡ - προσφορά γεύματος σε όρθιο μπουφέ με συνοδεία αναψυκτικών και εμφιαλωμένου νερού	120
20 ΜΑΡ - προσφορά καφέ / 3 διαλείμματα καφέ στο σύνολο της ημέρας,	55
20 ΜΑΡ - προσφορά γεύματος σε όρθιο μπουφέ με συνοδεία αναψυκτικών και εμφιαλωμένου νερού	55
Τσάντα (απλή πάνινη τσάντα τύπου tote), Μπλόκ, Στυλό με λογότυπο φορέων σε έγχρωμη εκτύπωση	120
Name Badges (ταυτότητες συνέδρων), σε έγχρωμη εκτύπωση με τον τίτλο της συνάντησης και τα λογότυπα των φορέων με lanyard	120
Ξεναγός για ιδιωτική ξενάγηση στην Ακρόπολη για ξενάγηση μίας ώρας max	1
Roll Up Banners Συνάντησης με έγχρωμη εκτύπωση	20
Τεχνική Υποστήριξη Οπτικοακουστικού Εξοπλισμού / 2 ημέρες	1
Μικροδώρα για ομιλητές 2η μέρας	58

Μενού Διαλείμματος Καφέ (ίδιο και για τις δύο ημέρες)	
Φρέσκος καφές φίλτρου	
Τσάι κρύο και ζεστό σε διάφορες γεύσεις	
Χυμός Πορτοκάλι	
Ποικιλία από βουτήματα	
Μεταλλικό Νερό	
Ελαφρύ Γεύμα Εργασίας - Μέρα 1η	
(Buffet όρθιο με πιάτο και πιρούνι)	

Εμφιαλωμένο νερό
Τούρτα κρητικής σαλάτας με ντομάτα, κριθαρομπουκιές, ελιές, ανθό κάπαρης, ρίγανη και ελαιόλαδο
Πράσινη σαλάτα ρόκα, baby σπανάκι, λευκά μανιτάρια, κολούμπρα, ταλαγάνι, καβουρδισμένα αμύγδαλα και vinaigrette από οξύμελο
Πατατοσαλάτα με πιπεριά Φλωρίνης, λιαστή ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι και vinaigrette σινάπι και μάραθο
Συνοδεύονται από plateau ελληνικών τυριών με κριτσίνια, ψωμάκια, crackers, αποξηραμένα φρούτα και πάστα ελιάς
Χορτόπιτα με φέτα Μυτιλήνης
Κολοκυθοπρασόπιτα
Κοτόπουλο με γλυκόξινη σάλτσα, πολύχρωμες πιπεριές και σουσάμι
Ρύζι άγριο και ρύζι Basmati
Ποικιλία από μικρά γλυκά
Ελαφρύ Γεύμα Εργασίας - Μέρα 2η
(Buffet όρθιο με πιάτο και πιρουνί)
Σαλάτα με ντοματίνια, scoops αγγουριού, κάπαρη, φύλλα αντράκλας και dressing ξυνομυζήθρας
Σαλάτα με ραντίτσιο, iceberg, αντίδια, πράσινη λόλα, φρούτα εποχής και vinaigrette βαλσάμικου
Κρύα σαλάτα με κριθαράκι, φρέσκια ντομάτα, avocado Κρήτης, γλυστρίδα, λιαστή ντομάτα, μπρόκολο και vinaigrette με λευκό ξύδι και λουίζα
Συνοδεύονται από Plateau ελληνικών τυριών με κριτσίνια, ψωμάκια, crackers, αποξηραμένα φρούτα και πάστα ελιάς
Σπιτική τυρόπιττα
Χορτόπιτα με φέτα Μυτιλήνης
Κολοκυθοπρασόπιτα
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι με chutney τομάτας και hummus φέτας
Baby πατάτες στο φούρνο με ελαιόλαδο και φρέσκα μυρωδικά
Ποικιλία από μικρά γλυκά

Στην τιμή συμπεριλαμβάνονται ο βασικός εξοπλισμός στησίματος, εξοπλισμός σερβιρίσματος μενού και ποτών και το προσωπικό.

Προσωπικό: (2 σερβιτόροι την 1^η ημέρα, και 1 σερβιτόρος την 2^η ημέρα)