

INFORMACIÓN SOBRE COMIDAS EN EL CONGRESO

Para agilizar al máximo posible el tema de la comida durante el Congreso, la Organización ha concertado un total de 500 comidas diarias para jueves, viernes y sábado, la mitad de las cuales se servirían en la cafetería de las mismas ETS de Ingenierías y la otra mitad en el Complejo Deportivo Universitario (edificio que está justo al lado). En principio este es el número máximo de comidas que pueden servir estos centros para poder seguir atendiendo su demanda normal de alumnos y profesores. En ambos casos se habilitaría una superficie específica para nosotros.

En principio el sistema sería de autoservicio con cuatro platos a elegir de primero, tres platos de segundo, postre/café y una bebida por 7 euros. En uno de los dos centros se elaboraría un menú vegetariano y se podrían atender otros requerimientos de regímenes específicos (celíacos, etc) si se conocen con suficiente antelación (sería conveniente que todos los que deseen comida vegetariana o de otro tipo lo comunicaran previamente para tener calculado y preparado todo el día del Congreso).

Como no sabemos el número exacto de participantes no hemos hecho más reservas. Si finalmente el número de asistentes supera los 500, no habría problemas el jueves y el viernes porque en el mismo campus hay otras facultades con menús (a precios similares), así como bares en torno al Hospital Clínico Universitario. Podría plantearse un problema el sábado ya que muchos centros y bares cierran, pero ese día se podría ampliar el número de comensales en Deportes e Ingenierías, por lo que sería conveniente que los que no puedan/quieran comer en los sitios previstos el jueves y el viernes, pero si tengan que hacerlo el sábado lo comuniquen a la organización en el momento de inscribirse.

En el momento de la inscripción se habilitará una mesa en el que las delegaciones podrán ir retirando los tickets correspondientes y abonando los 7 euros por día y por persona, para que la organización pueda liquidar con las cafeterías y realizando las previsiones de comidas para el sábado. A continuación os copiamos tres modelos de menú que se aproximarán bastante a lo que nos ofrezcan esos días.

<p>Menu 1</p> <p>1º Berzas</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Pipirrana con pulpo</p> <p>Canelones gratinados</p> <p>2º Merluza salsa verde</p> <p>Muslos pollo al horno</p> <p>Arroz a la marinera</p> <p>Pan, postre y bebida</p>	<p>Menu 2</p> <p>1º Gazpachuelo</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Ensalada tropical</p> <p>Espaguetis napolitana</p> <p>2º Bacalao vizcaína</p> <p>Ternera asada en jugo</p> <p>Fideua</p> <p>Pan, postre y bebida</p>	<p>Menu 3</p> <p>1º Potaje lentejas</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Ensalada de pasta</p> <p>Pisto con huevo</p> <p>2º Cazón en adobo</p> <p>Albóndigas s. almendra</p> <p>Paella de verduras</p> <p>Pan, postre y bebida</p>
---	---	--