

domingo, 06 de noviembre de 2011

## **Mauricio Sequeiros** **Catering para eventos**



### **PRESUPUESTO CENA DE EGRESADOS**

Mínimo de asistentes a la cena: 200

#### **RECEPCIÓN:**

Mesa de bocaditos fríos, quesos y fiambres.  
Bandejados de empanaditas y bocaditos calientes  
Vino, Champaña y Gaseosas.

#### **ENTRADA:**

Jamón crudo, crepé de ricota y queso, ensalada de palmitos y ananá.

#### **PLATO PRINCIPAL: (con repetición)**

Jamoncitos de pollo rellenos con jamón, queso, salsa de mostaza y curry, papas noicette y chauchas gratinadas.

#### **POSTRE:**

Cheese cake helado con hilos de chocolate

#### **Bebidas: Cena**

Vinos Santa Isabel Cabernet y Chardonay, Gaseosas de Coca Cola, Agua mineral con y sin gas, cerveza.

#### **Servicio de Trasnoche:**

Open Bar: Fernet Branca, Cerveza, Gaseosas, Gin, Gancia, Ron, Vodka, etc.  
(Dos tragos por persona)

Mesa dulce de tartas.

Lomos de ternera flameados con panes y salsas.

Helados libres desde el inicio del baile hasta la hora 04:00

Este presupuesto incluye servicio de mantelería fina, platos de sitio, plato de pan individuales, copas de vino y agua, mozos hasta el cierre de la fiesta, sonido digital, iluminación inteligente, musicalización con Disc Jockey y sonido para salón y jardines, grupo electrógeno, guardarropas, personal de seguridad interno y perimetral, sanitarios para discapacitados, jardines, playa de estacionamiento, aire acondicionado con climatización automática, servicio de asistencia médica y control de consumo de alcohol a menores.

Precio por persona a la cena \$ 220,00 Incluye IVA e Impuestos.

Precio por persona al baile (solo venta anticipada) \$ 65,00.

**No incluyen propinas.**