

# Mauricio Sequeiros

## Catering para eventos



domingo, 11 de marzo de 2012

Presupuesto promocional para cena de fin de año  
(solo uso empresario)

### RECEPCIÓN:

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos,  
Empanaditas de jamón y queso, carne, capresse.  
Jugos, Champaña y Lemmonchamp.

### ENTRADA: (opciones)

Supremita de pollo con salsa rosa, jamón crudo y ensalada de palmitos y ananá.  
Jamón crudo, crepé de ricota y queso, palmitos y paltas.  
Peceto al curry, crepé de choclo, palmitos con salsa golf y ensalada rusa.

### PLATO PRINCIPAL: (opciones con repetición)

Medallón de filet al champignon con chauchas gratinadas, papas noicette y zanahorias glaceadas.  
Supremitas de ave con salsa de mostaza, papas noicette y jardinera de verduras.  
Jamoncitos de pollo rellenos con jamón cocido, queso, salsa de ananá, papas noicette y zanahorias glaceadas.  
Lomo de cerdo con salsa de caramelo, papas noicette, zanahorias envueltas en panceta y mini tarteleta rellena con puré de manzanas.

### POSTRE: (opciones)

Pirámides heladas sabor chocolate split y granizado decorado con salsa de chocolate y crema.  
Ostra en masa de barquillo con duraznos, ananá, helado de cerezas a la crema y crema chantillí.  
Torta helada Cheese Cake decorada con crema, frutillas e hilos de chocolate.

### **Bebidas elegidas para la cena y el bar: (libre hasta la hora 06:00)**

Vinos finos GOYENECHEA Malbec y Sauvignon Blanc,  
Agua mineral VILLAVICENCIO, Gaseosas de **Coca Cola**, Cerveza ANDES en barriles,  
champaña GOYENECHEA Extra Brut (**libre desde el postre hasta el cierre**)  
Bar libre de tragos tradicionales  
(Bebidas nacionales: Fernet Branca, Vodka, Whisky, Gancia, Ron, jugos, etc.)

Lomos de ternera flameados con panes y salsas.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería importada, platos de sitio, plato de pan individual, sillas vestidas, copas de vino y agua, centros de mesa con flores naturales, mozos hasta el cierre de la fiesta, aire acondicionado con climatización automática, grupo electrógeno, asistencia médica de emergencias, sonido, disc jockey, efectos de luces inteligentes, sonido y escenario para show, personal de seguridad en estacionamiento y guardarropas.

Precio por persona a la cena \$ 220,00 IVA incluido.

Los precios no incluyen SADAIC y AADI CAPIF.

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 5 días previos a la realización del evento.

# Mauricio Sequeiros

## Catering para eventos



domingo, 11 de marzo de 2012

Presupuesto promocional para cena de fin de año  
(solo uso empresario)

Mínimo de invitados a la cena: 200

RECEPCIÓN: (todo)

Quesos, bocaditos salados fríos y calientes, almendras tostadas saladas,  
Jugos naturales, Champaña y Lemmonchamp.

ENTRADA: (opciones)

Jamón crudo, cocido y ensalada de la Isla. (Maíz, zanahorias, arvejas y mayonesa con aderezos saborizantes)

Jamón crudo, cocido, crepé relleno y palmitos.

Peceto al curry con palmitos y guarnición.

PLATO PRINCIPAL: (opciones con repetición)

Medallones de ave rellenos con jamón y queso, salsa de naranjas, papas noicette y arvejas.

Jamoncitos de pollo rellenos con pimientos morrones, jamón cocido, queso, salseado con champiñones  
y guarnición de verduras.

POSTRE: (opciones)

Limón cocado sobre espejo de frutillas.

Torta helada de nueces o almendras.

Postre helado Almendrado con hilos de chocolate.

**Bebidas elegidas para la cena y el bar: (libre hasta la hora 05:30)**

Vinos finos CANCELLER, Agua mineral Villavicencio, Gaseosas de **Coca Cola**,

Cerveza en barril, sidra, Champaña CANCELLER Extra Brut **(libre desde el postre hasta el cierre)**

**Bar libre de tragos tradicionales**

**(bebidas nacionales: Fernet Branca, Vodka, Whisky, Gancia, Ron, jugos, etc.)**

Lomos de ternera con panes y salsas.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería importada, platos de sitio, plato de pan individual, sillas vestidas, copas de vino y agua, centros de mesa con flores naturales, mozos hasta el cierre de la fiesta, aire acondicionado con climatización automática, grupo electrógeno, asistencia médica de emergencias, sonido, disc jockey, efectos de luces inteligentes, sonido y escenario para show, personal de seguridad en estacionamiento y guardarropas.

Precio por persona a la cena \$ 200,00 IVA incluido.

Los precios no incluyen SADAIC y AADI CAPIF.

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 5 días previos a la realización del evento.

# Mauricio Sequeiros

## Catering para eventos



domingo, 11 de marzo de 2012

Presupuesto promocional para cena de fin de año  
(solo uso empresario)

Mínimo de invitados a la cena: 200

### RECEPCIÓN:

(todo)

Quesos, bocaditos salados fríos y calientes, almendras tostadas saladas,  
Jugos naturales, Champaña y Lemmonchamp.

### ENTRADA:

Empanadas (dos)

### PLATO PRINCIPAL:

(con repetición)

Chorizo y morcilla,

Tiras de costillas,

Punta de espalda,

Buffete de Ensaladas

### POSTRE:

Bombón Escocés con crema e hilos de chocolate.

### **Bebidas elegidas para la Cena (hasta la hora 05:30):**

Vinos finos Estancia Mendoza, Agua mineral, Gaseosas de **Coca Cola**, Cerveza,

Champaña CANCELLER (Libre desde el postre hasta el cierre).

Bar de tragos con fernet Branca, whisky VAT 69, Ron, Vodka, Gancia, Gin, etc.

Jamón crudo con pan casero

Este presupuesto incluye servicio de mantelería importada, platos de sitio, plato de pan individual, sillas vestidas, copas de vino y agua, centros de mesa con flores naturales, mozos hasta el cierre de la fiesta, aire acondicionado con climatización automática, grupo electrógeno, asistencia médica de emergencias, sonido, disc jockey, efectos de luces inteligentes, sonido y escenario para show, personal de seguridad en estacionamiento y guardarropas.

Precio por persona a la cena \$ 190,00 IVA incluido.

Los precios no incluyen SADAIC y AADI CAPIF.

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 5 días previos a la realización del evento.