

sábado, 07 de abril de 2012

Presupuesto Promocional para viernes, de Enero a Octubre 2011

RECEPCION:

Copa de champaña de bienvenida.

ENTRADA:

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

PLATO PRINCIPAL: (opciones con repetición)

Peceto con salsa de champiñones, papas noicette y arvejas a la manteca.
Jamoncitos de pollo rellenos con jamón cocido, queso, salsa de ananá, papas noicette y zanahorias glaceadas.

POSTRE:

Bombón Escocés de LAS DELICIAS.

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

Vinos finos Estancia Mendoza, Agua mineral Villavicencio, Gaseosas de C,
Cerveza en barril, sidra, Champaña LA COLINA Brut (para compartir con la torta)

Pizza Mozzarella miniatura.

Según Ley Provincial N° 6.444 y 7.136, y según Ordenanza N° 6611-04 El consumo de alcohol deberá suspender a la hora 04:00.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería fina, 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.

(no incluye Sadaic, Aadi Capif)

Precio por persona a la cena \$ 150,00 con un mínimo de 150 invitados a la cena.

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 50,00

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

Precios sujetos a reajuste por inflación.