

Mauricio Sequeiros

Catering para eventos



martes, 08 de mayo de 2012

Servicios Obligatorios:

Sonido para fiesta y ceremonia de civil, musicalización con Disc-Jockey, iluminación inteligente, aire acondicionado (frío / calor), grupo electrógeno de emergencia con abastecimiento total del predio (hasta el aire acondicionado), servicio de emergencias médicas, personal de control en el estacionamiento, control de ingreso de invitados y guardarropas.

Enero, Febrero, Marzo, Abril y Octubre -----	\$8000,00	Sábado
-----	\$7000,00	Viernes
Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre-----	\$7000,00	
Noviembre y Diciembre -----	\$9000,00	Sábado
-----	\$8000,00	Viernes
-----	\$6000,00	Dom. a Juev.
SADAIC y AADI CAPIF -----	\$2000,00	(anticipado)

Servicios adicionales de contratación no obligatoria:

Servicio de Vídeo con cámaras SONY HDV editado y musicalizado digital -----	\$1800,00	Marcelo Espina
Producción de Video en Exteriores para video clip en pantalla gigante-----	\$1800,00	154155835
120 fotografías editadas en fotolibro de 30X60-----	\$2400,00	154158861
Vinilo a tamaño natural con producción de fotos y libro de firmas -----	\$1200,00	Ariel Giménez
Grúa con cámara de video a 4 metros de altura -----	\$ 800,00	
Steady Cam con cámara HDV y circuito cerrado-----	\$ 800,00	
Pantalla de Plasma de 42" con fotos al ingreso del salón-----	\$ 400,00	
Luces robotizadas adicionales con impresión de nombres o logotipo -----	\$ 200,00	
Luces para las plantas de jardín con cambiador de colores -----	\$ 800,00	
Sonido de refuerzo para Jardín -----	\$1000,00	
Luces adicionales para mesa principal, láser y burbujas para pista de baile -----	\$1000,00	
Repostería completa con mesa dulce (Milca Belcastro 155933935 - 4459104)-----	\$ 12,00	por persona
Servicio de decoración con telas, velas, globos y living (Roxana Candía) -----	\$1800,00	155904823
Organización y coordinación permanente de la fiesta -----	\$ 450,00	
Pirotecnia para el jardín Héctor Nadal 154542788 – 483*1332-----	desde \$2300,00	
Maquillaje artístico 4326642 – 155450577-----	Consultar	
Show de Ilusionismo en la recepción a cargo de NICK GALARD -----	\$1200,00	
Show de bailarines de SALSA de Harry Rocha -----	desde \$1500,00	
Cuarteto de Cuerdas Ludwig (Miguel Cotigniola 4963623) -----	Consultar	
Traslado en MERCEDES o AUDI-----	\$ 900,00	
Helados en barquillo -----	\$ 12,00	por persona
Chocolate y Medialunas de manteca para 70 personas -----	\$ 400,00	

Disponemos además de Saxofonistas, humoristas, solistas y bandas

Los precios no incluyen IVA, se facturan en formulario tipo A o B.

Los servicios y los precios están sujetos a modificaciones sin previo aviso.

La empresa ejerce control de: ingreso de invitados, consumo de alcohol a menores de 18 años, quedando reservado el derecho de admisión y permanencia de aquellas personas que afecten el desarrollo del evento.

El servicio de seguridad y control que la empresa ejerce sobre el estacionamiento y sobre el salón no implica responsabilidad sobre el robo, hurto o daño que afecte a los invitados o a los automóviles.

El guardarropas será atendido por personal de seguridad, por lo tanto para que haya personal permanente en el mismo, este deberá ser contratado como adicional.

Av. de Acceso Este (lateral sur) y Cané - Villa Nueva - Guaymallén – MENDOZA

Telefax: +54 (261) 4267252 - 15454 1691 - 15454 1693 - E-mail: info@isla-verde.com.ar

www.isla-verde.com.ar

martes, 08 de mayo de 2012

Presupuesto N° 1

RECEPCIÓN: (todo)

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos.
Bandejeado de bocaditos calientes, y empanaditas de jamón y queso, carne y capresse.
Champaña, vinos y gaseosas.

ENTRADA: (opciones)

Brochette de pollo con salsa Adrién.
Supremita de pollo con salsa rosa, jamón crudo y ensalada de palmitos y ananá.
Crepé de atún, crepé de ricota queso y jamón, palmitos, paltas, ensalada Waldorf.
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)

Peceto con salsa de champiñones, papas noicette y arvejas a la manteca.
Medallón de filet con salsa de mostaza y curry, chauchas gratinadas y papas noicette.
Supremitas de ave con salsa de quesos y jardinera de verduras.
Jamoncitos de pollo rellenos con jamón cocido, queso, salsa de ananá, papas noicette y zanahorias glaseadas.
Lomo de cerdo con salsa de caramelo, papas noicette y tarteleta rellena con puré de manzanas.

POSTRE: (opciones)

Torta helada de almendras.
Torta helada Cheese Cake.
Postre helado Almendrado con hilos de chocolate.
Bombón Escocés decorado con crema, cereza e hilo de chocolate.

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

Vinos finos GOYENECHEA, Agua mineral Villavicencio, Gaseosas de Coca Cola,
Cerveza, sidra, Champaña GOYENECHEA Extra Brut (libre desde el postre hasta el cierre)
Bar de tragos con fernet Branca, whisky VAT 69, Ron, Vodka, Gancia, Gin, etc.
Lomos de ternera con panes y salsas

Sujeto a cumplimiento de ley de diversión nocturna provincial.

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 \$ 170,00

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

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 72 Horas previas a la realización del evento.

Precios sujetos a reajuste por inflación.

Los precios no incluyen IVA, ni propinas.

martes, 08 de mayo de 2012

Presupuesto N ° 2

RECEPCIÓN: (todo)

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos.
Jamón crudo con pan casero en trinche.
Bandejeados de bocaditos calientes, y empanaditas de jamón y queso, carne y capresse.
Champaña Nieto Senetiner Nature, vinos y gaseosas.

ENTRADA: (opciones)

Crepé de atún, crepé de salón rosado, ensalada de palmitos, ananá y kanni kamma.
Supremas de pollo fileteadas con salsa rosa, palmitos y paltas fileteadas.
Crepés rellenos en forma de torre con jamón crudo y cocido.

PLATO PRINCIPAL: (opciones con repetición)

Medallón de filet con salsa demis glacè con champiñones, papas plomo y tartaleta de vegetales.
Jamoncitos de pollo rellenos con pimientos morrones, jamón cocido, queso, salsa de champiñones, espárragos gratinados y papas noicette.
Lomo de cerdo a la Adriên con tartaleta de manzanas, zanahorias envueltas en panceta y papas españolas.

POSTRE: (opciones)

Zócalo de merengue con helado de chocolate split, mousse de limón granizado y frutillas decorando.
Brownie con helado de granizado, frutillas, durazno, ananá, crema, hilos de chocolate.
Pirámides heladas de chocolate y granizado con crema y frutillas decorando.

Café, mesa dulce, cascada de chocolate y torta de bodas o cumpleaños.

Bebidas elegidas para la cena y el bar: (libre hasta la hora 5:30)

Vinos Finos Benjamín Nieto Senetiner, Agua mineral Villavicencio, Gaseosas de Coca Cola, Cerveza, Champaña NIETO SENETINER Brut Nature.
Bar libre de tragos tradicional y tropical con bebidas importadas.
Helados libres (hasta la hora 04:00)
Servicio de traspase:
Piernas de cerdo flameadas con variedad de panes y salsas

Sujeto a cumplimiento de ley de diversión nocturna provincial.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería fina, platos de sitio, plato de pan individual, sillas vestidas, copas de vino, agua y champaña, centros de mesa con flores naturales, mozos hasta el cierre de la fiesta.

(no incluye Sadaic, Aadi Capif)

Precio por persona a la cena \$ 200,00

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 70,00

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 72 Horas previas a la realización del evento.

Precios sujetos a reajuste por inflación.

Los precios no incluyen IVA, ni propinas.

martes, 08 de mayo de 2012

Presupuesto N ° 3

RECEPCION:

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos.
Bandejeado de bocaditos calientes, y empanaditas de jamón y queso, carne y capresse.
Champaña, vinos y gaseosas.

ENTRADA:

Empanadas (dos)

PLATO PRINCIPAL:

(con repetición)

Chorizo y morcilla,
Tiras de costillas a las llamas,
Punta de espalda.
Tres variedades de ensaladas en las mesas.

POSTRE:

Torta helada de almendras.
Bombón Escocés decorado con crema, cereza e hilo de chocolate.

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

Vinos finos Santa Isabel Malbec, Cabernet, Chardonay, Agua mineral, Gaseosas de Coca Cola, Cerveza,
Champaña para compartir la torta.
Bar de tragos con fernet Branca, whisky VAT 69, Ron, Vodka, Gancia, Gin, etc.
Jamón crudo con pan casero.

Sujeto a cumplimiento de ley de diversión nocturna provincial.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería fina, platos de sitio, plato de pan individual, sillas vestidas, copas de vino, agua y champaña, 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

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 45,00

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 72 Horas previas a la realización del evento.

Precios sujetos a reajuste por inflación.

Los precios no incluyen IVA, ni propinas.

martes, 08 de mayo de 2012

Presupuesto N° 4

RECEPCIÓN: (todo)

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos.
Bandejeado de bocaditos calientes, y empanaditas de jamón y queso, carne y capresse.
Champaña, vinos y gaseosas.

PLATO PRINCIPAL:

(con repetición)
Capelletti Party
(capelletti libre con dos salsas)

POSTRE: (opciones)

Limón cocado.
Torta helada de nueces.
Postre helado Almendrado.
Bombón Escocés decorado con crema, cereza e hilo de chocolate.

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

Vinos finos Santa Isabel Malbec, Cabernet, Chardonay, Agua mineral, Gaseosas de Coca Cola, Cerveza,
Champaña para compartir la torta.
Bar de tragos con fernet Branca, whisky VAT 69, Ron, Vodka, Gancia, Gin, etc.
Pizza mozzarella miniatura.

Sujeto a cumplimiento de ley de diversión nocturna provincial.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería fina, sillas vestidas, copas de vino, agua y champaña, 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

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 45,00

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 72 Horas previas a la realización del evento.

Agregando Repostería (Torta y Tartas), desayuno (Chocolate con medialunas a la hora 05:30)

Precio por persona a la cena \$ 160,00

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 55,00

Precios sujetos a reajuste por inflación.

Los precios no incluyen IVA, ni propinas.

martes, 08 de mayo de 2012

Presupuesto N° 5

RECEPCION:

Mesa de quesos, fiambres y bocaditos fríos.
Bandejeado de bocaditos calientes, y empanaditas de jamón y queso, carne y capresse.
Champaña, vinos y gaseosas.

En las mesas:

Brochettes de pollo.
Empanaditas de jamón y queso.
Empanadas de carne.
Peceto con salsas frías (vittel thoné, salsa verde)
Supremitas de ave fileteadas con salsa rosa.

En el Bufete:

Lomo de cerdo, lomo de ternera, variedad de panes, salsas y verduras para combinar.

Postre:

Bombón Escocés decorado con crema, cereza e hilo de chocolate.

Bebidas:

Vinos finos Estancia Mendoza, Agua mineral, Gaseosas de Coca Cola, Cerveza,
Champaña Canciller libre desde el postre hasta el cierre.
Bar de tragos (Fernet Branca, Whisky, Gancia, Ron, Vodka, etc.)
Sándwichs de jamón crudo con pan casero.

Sujeto a cumplimiento de ley de diversión nocturna provincial.

Este presupuesto incluye servicio de mantelería importada, copas de vino y agua, centros de mesa con flores naturales, sillas vestidas y mozos hasta el cierre de la fiesta.

(no incluye Sadaic, Aadi Capif)

Precio por persona al Lunch \$ 150,00

Precio por persona a la hora 0:30 \$ 45,00

Forma de pago: 20% al contratar, y saldo 72 horas previas a la realización del evento.

Precios sujetos a reajuste por inflación.

Los precios no incluyen IVA, ni propinas.