

ViewPoint.

• GOURMET & DELICIOUS FOOD •



Propuesta

VIEW POINT SE ENCARGARA DE BRINDAR SU SERVICIO DE CATERING

Detalle del Servicio:

Duración: 4 hs

Hora de Inicio: A confirmar

Capacidad Maxima: 50 pax.

Incluye:

Gastronomia

Bebidas sin Alcohol

Hielo

Vajilla y Cristaleria

Personal de Servicio

Personal de Cocina

Supervisor

Traslados

Propuesta

MENU

Recepción:

Fina table de fiambres importados y Quesos

Variedad de panes

Babaganoush

Pate de Foie

Roast beef con rucula y tomate asado

Ceviche tradicional

Salmon ahumado con caviar y lima

Propuesta

MENU

Principal* (seleccionar una opción):

Salmon grillado con semillas de sésamo acompañado de mousseline de calabaza

Vacio feedlot braseado acompañado de papa escrachada con Roquefort

Lasagna de Langostinos y Queso gruyere

*Consultar por mas opciones

Propuesta

MENU

Postre:

Degustacion de postres en vasos shot

Mouse de Dulce de Leche con Oreo

Crema de café con Ganache de chocolate

Lemon Pie

Macedonia de Frutas con Granita de Sandía

Propuesta

MENU

Bebidas*:

Refrescos Linea Coca Cola

Agua Linea Coca Cola

Hielo

*Consultar por opciones con Alcohol.

Propuesta

COTIZACION

Costo de la propuesta por persona:

\$1470 + IVA

Forma de Pago:

Efectivo – Tarjetas de Debito/Credito – Transferencia Bancaria - Cheque

Propuesta

Condiciones Generales:

2 días antes se deberá confirmar la cantidad de comensales por el cual se contrató el servicio gastronómico.

Las roturas de vajilla y cristalería una vez finalizado el Evento serán indemnizadas por el cliente que contrata nuestro servicio gastronómico.

Formato de Pago:

- 50% seña del Evento
- Saldo restante el día de realizar el evento

Validez de este presupuesto:

10 días después de enviado.



ViewPoint.

• GOURMET & DELICIOUS FOOD •