**Servicio gastronómico**

**Detalle de catering para evento Poscosecha**

**DIA 1**

**Coffee Breaks / Café de mañanas (1)**

**Café, café con crema, té negro, galletitas pepas de membrillo de elaboración propia, medialunas.**

**Coffe Breaks (2)**

**Jugo de naranja, agua mineral, alfajores de elaboración propia.**

**DIA 2**

**Coffee Breaks (1)**

**Café, té negro, tarteletas frutales de elaboración propia.**

**Coffee Breaks (2)**

**Jugo de durazno, agua mineral, medialunas, budín de limón.**

**DIA 3**

**Coffee Break**

**Café, té negro, pepas de dulce de leche de elaboración propia, galletitas cookies.**

**Lunch**

**Degustación: vino tinto, vino blanco (1 copa por persona).**

**Bebidas: agua mineral, gaseosa (Coca-cola /Sprite).**

**Empanadas copetín de jamón y queso y pizzetas distintas variedades (morrón, cebolla y queso, napolitana).**

|  |
| --- |
| **PRESUPUESTO DE EVENTOS** |
|
|   | **Información de eventos confirmados /cotizados** |
|   |  |  |  |  |
| **DATOS GENERALES** |
|   |  |  |  |  |
| **Fecha de Realización** |   |   | **01/10/2017** |
|   |  |  |   |
|  **Razón Social del cliente** | **Evento Poscosecha** |
|   |   |   |   |   |
| **Tipo de Evento** |
|   |   |  |   |
|   |   |   |
|   |   |   |
|   |   |   |
|   |   |   |
| **Pax Vendidos** |   |   |  **300** |
|   |   |   |   |   |
| **Precio por Pax** |  |  |  **$ 400,00**  |
|   |   |   |   |   |
| **Total a facturar según presupuesto** |  |  |  **$ 120.000,00**  |
|   |   |   |   |   |
| **Condiciones de Venta** |   |   | **Contado** |
|   |   |   |   |   |
| **Se debe reservar con una seña del 50%** |

**\*Incluye dentro del presupuesto detallado: el servicio de mozos, decoración, mantelería y vajilla, descartables, mesas y transporte de las mesas, hielo y agua caliente.**