



Presupuesto práctico

Recepción

- Isla con tabla de quesos y fiambres con pan de campo.
- **Cazuelas de ravioles**
- **Pernil de cerdo flameado a la vista:** acompañado con figazas de manteca, pan estilo campo y variedad de panes. Además, con salsas para acompañar como: miel y mostaza, queso y cibullet, mayonesa de ajíes, salsa de alcaparras entre otras.
- **Bebida:** Coca-Cola, Sprite y jugos.

Plato Principal (se selecciona un plato)

- **Pizza Casera en forma rectangular a la piedra estilo pizza libre con variedad de gustos**
- **Cazuela de lomo o Pollo:** a la crema de puerros y champiñones // Cazuela oriental sobre cuscús servidas con cebolla de verdeo y salsa de soja decorada con maní japonés y semillas de sésamo. (Cualquiera de las opciones servida con arroz)
- **Suprema de pollo casera con papas fritas con cheddar**
- **Milanesa de ternera casera con papas fritas con cheddar**
- **Hamburguesas con papas fritas con cheddar**

Postre (se selecciona un plato)

- **Cassata tricolor.**
- **Almendrado con salsa de chocolate.**

Bebida en el evento

Nuestra bebida se sirve en la mesa en jarra durante la comida y el postre.

- **Gaseosa:** Coca cola, Sprite • **Agua mineral • Jugo (durante todo el evento)**
- Cerveza ó vino tinto y vino blanco (solamente en el plato principal).

Incluido en el servicio

- **Cocinera con ayudante**
- **Mozos (1 cada 25 personas)**
- **Está incluida toda la organización/coordinación del evento**

Información importante

- Se cobrará un depósito para cubrir posibles roturas de vajilla o salón. Caso que no se rompa ni dañe nada, se devuelve el dinero a las 24/48 hs pasado el evento.
- **Este presupuesto no incluye:** suvenir, centros de mesa, cotillón, torta principal y ninguna otra cosa que no esté nombrado en este presupuesto.
- Base mínima para 50 personas