CATERING & EVENTOS

PRESUP. **MENÚ 1**

Contratación: Mediante un contrato *(mínimo 15 días).*

Entrada

- Buffet emplatado de fiambre y queso con ensalada rusa.

Plato Principal

- Pollo relleno (jamón, queso, morrón) con papas a la crema.

Postre

- Cazata de helado y salsa Charlotte.

Bebidas

- Vinos: (Bodega Humberto Canalé) Merlot-Pinot, Clásico Tinto y Torrontés.
- Gaseosa: Línea Coca Cola.
- Agua c/gas y s/gas.
- Sidra Bodega Las Delicias "Flor de Manzano".

Finalización del evento 1:00 a.m.

El Servicio de Iñaki Catering & Eventos incluye:

- Cristalería, vajilla, mantelería.
- Personal de cocina, camareros, coordinador de salón.
- Recepción de los invitados, armado y desarmando del salón.
- Seguridad.

Servicios adicionales:

- DJ, sonido e iluminación, pantalla gigante, animador.
- Mesa dulce.
- Torta.
- Barra de tragos.
- Fin de fiesta (calentitos).
- Decoración.
- Fotografía y filmación.
- Tarjetas de personales de la fiesta de egresados.
- Bebidas a elección (ejemplo: en línea, vinos, y champagne).

SGTO. CABRAL 1499 , NEUQUÉN
T. (0299) 4 42 05 71
T. (0299) 156 373971
M. ventas@inakicatering.com
www.inakicatering.com
Iñaki Catering & Eventos