

Tipo de Evento: Casamiento

Mínimo 100 personas / Fecha _____ / Lugar Complejo Olivia Catering

Recepción de los invitados

Variedad de sándwich y canapés, agua, soda, gaseosas, vino, stroverry

Entrada

Tabla de fiambres, quesos con panes y grisines saborizados
(Quesos blandos, duros, saborizado, bondiola, jamón crudo, jamón cocido, salames, aceitunas)

Plato Principal (elegir una opción)

- 1.- Costillar de Ternera, Vacío, Matambre, Pollo, chorizos, papas asadas y dos tipos de ensaladas
- 2.- Pernil de ternera al plato con mil hojas de papas y salsa Dijon
- 3.- Colita de cuadril rellena con puré y vegetales
- 4.- Ballotine de ave rellena (Muzarella y Jamón) con papas, vegetales y salsa de hongos
- 5.- Brochette de ave con papas asadas, batatas y vegetales

Postre Helado con salsa de Chocolate

Bebidas (para toda la fiesta, libre) Gaseosas (Coca Cola), agua, soda, cerveza,
Vino Ventus (Fin del mundo) o Corte Patagónico (Bod. Universal)

Barra de Tragos: Daikiris frutados, cerveza, fernet, licores, Whisky

Brindis: Champan Norton Extra brut o similar

Fin de Fiesta: Pizetas, medias lunas con queso

Valor por persona \$ 160,00 mas IVA

El servicio incluye:

Globa o Salón, personal de salón y cocina, recepción de los invitados, Armado y desarmado del salón, vajilla, cristalería, mantelería en general, Mesas redondas, sillas con fundas, limpieza, seguridad, Emergencias Médicas, Mucama de Baño, estacionamiento propio, Y todo lo necesario para el buen funcionamiento de este servicio
Coordinación Integral del Evento

De realizarlo en otro lugar se debe cotizar nuevamente este servicio

Empleados del BPN tiene una bonificación del 10 %

Las reservas son sujetas a disponibilidad

Forma de pago: Señala al confirmar y el saldo contado o con tarjeta de crédito confiable.-