

## Servicio Informal (Cumpleaños, Aniversarios, Agasajos)

Mínimo 50 Personas / Fecha / Complejo Olivia Catering

Recepción de invitados: Canapés y Bocados

Barra de Tragos: Daiquiris frutados, Cerveza, Fernet, Licores, Whisky, Gancia

### Productos Fríos

Tablas de quesos y fiambres, con frutas, panes y grisines saborizado.  
(Quesos blandos, duros, semi duros, azules, saborizados)  
Rolls de mozzarella y jamón crudo, trufa de jamón y maní.

### Productos Calientes:

Espirales de hojaldre (reellenos de quesos, mousse, vegetales),  
Empanadas criollas, jamón y queso, capresse, árabe.  
Tartines con frutos del mar. Brochetas de langostinos, lomo y cerdo.  
**Cazuela de ternera con noisettes y salsa de mostaza**  
**Bocados de ave con salsa alioli y vegetales**

### Bebidas

Gaseosas (Coca Cola), agua, soda, cerveza,  
Vino Ventus (Fin del mundo) / Corte Patagónico (Bod. Universal)

Brindis, y buffet de Tartas y tortas Sidra y Champaña Norton Extra brut.

Fin de Fiesta Pizetas, medias lunas con queso

Valor por persona... \$ 160 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: Señal al confirmar y el saldo contado o con tarjeta de crédito confiable