

Neuquén, Abril 2010

# *Fiesta de EGRESADOS 2010*

## *En Complejo Bloke*

*Cantidad de personas 300 a 700 / Nov - Dic 2010 /*  
*Días: lunes, martes, jueves, viernes y Domingo*

### ENTRADA

Tabla de fiambres, quesos  
(Quesos blandos y Duros, Fiambres crudos y Cocidos con panes saborizados)

### PLATO PRINCIPAL

- 1.- Costillar de Ternera, (pollo, vacío, Matambre, chorizos c/ ensaladas)
- 2.- Crocante de ave rellena (muzzarella y jamón con papas Griegas y salsa de mostaza)
- 3.- Pernil de ternera (al plato con mil hojas de papas o papas rústicas c/ salsas)
- 4.- Peceto (mechado, verduras, papas y salsa)

### POSTRE

- 1) Torta helada Tiramisú
- 2) Torta Helada Selva Negra
- 3) Almendrado con Charlottee

### BEBIDAS

Agua, soda, (Ecos de los andes) Gaseosas (línea Coca Cola),  
Vino Valmot (bodega chandon)

### BRINDIS y Torta de Egresado

(Adolescentes) Copa de Sidra (flor del manzano)  
(Adultos) Copa de Champaña

Valor por persona                      \$ 160.00

Valor niño hasta 10 años              \$ 100.00

Lomo con salsa de hongos con papas rellena y vegetales + \$ 10.00 por persona. Colita de cuadril con vegetales, papas y salsa + \$ 8.00 por persona
--

*A partir de las 2:00 hs finaliza el servicio de catering a las mesas, a continuación se habilitan las barra del complejo Bloke.  
La consumición quedara a cargo del invitado*

## El servicio incluye

Personal de salón y cocina, Armado y desarmado del salón,  
Vajilla en general, Mesas redondas, Mantelería en Gral. Sillas con fundas  
Seguridad entre 8 y 10 policía, Disk jockey y Animador, Mucama de baño  
Limpieza en Gral.

**Nota:** 1) Los valores Cotizados NO incluye el impuesto a SADAIC y ADICAPIF  
2) Las personas que ingresan a la fiesta, a partir de las 1:30 hs. Tendrán un costo de \$ 15.00 cada uno, será abonado en la portería del complejo Bloke.  
Estas personas deberán figurar en un listado que será entregado por el colegio 24 horas antes de la fiesta.

## Forma de pago y condición de contratación

- 1) A la firma de contrato seña de \$ 3000.00
- 2) Antes del 10 de agosto se deberá hacer una entrega del 20 % para mantener el valor del servicio cotizado, superada esta fecha quedara a criterio de Olivia catering
- 3) La ultima semana de septiembre un 20 %
- 4) La ultima Semana de Octubre un 25 %
- 5) La última semana de noviembre deberá entregar un 25 % correspondiente a la cancelación del evento.

Todos los servicios realizados por Olivia catering & Eventos son auditados por la empresa Total Food (Consultora y auditoria de todos los procesos de manipulación de alimentos y bebidas) Director técnico a cargo del dr. Dapcich (0299) 155-831100 // 4331342
--

**Habilitación:** Salud publica de la Pcia. Del NQN N° 15.000.450 (R.P.E)

**Olivia Catering & eventos**  
**[www.oliviacatering.com.ar](http://www.oliviacatering.com.ar)**  
**Ruta Nac. 22 Km 1230 Plottier**  
**Lito D'Amato Cel. 155 814 590**  
**Consultas Cel. 155 572 764**