

Fiesta de EGRESADOS 2012

En Complejo Bloke

Cantidad de personas 300 a 600 / Nov - Dic 2012 /
Días: lunes, a viernes y Domingos (consultar disponibilidad)

Recepción

Sándwich de miga, salvado y Bocados / Strawberry

Entrada

- 1) Tabla de fiambres, quesos
(Quesos blandos y Duros, Fiambres crudos y Cocidos con panes saborizados)
- 2) Tablas de Empanadas: Criolla, árabe, capresse

Plato Principal

- 1.- Costillar de Ternera, (pollo, vacío, Matambre, chorizos c/ ensaladas)
- 2.- Crocante de ave rellena (muzarella 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)

Postre

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

Bebidas

Agua, soda, (Ecos de los andes) Gaseosas (línea Coca Cola),
Vino de la Zona

Brindis y torta de Egresados

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

Finalización del servicio de Catering 1:30 hs

Valor por persona..... \$
(Estará disponible a partir de abril del 2012)

El servicio incluye: Personal de salón y cocina, Recepción de los invitados. Armado y desarmado del salón, vajilla en general, Mesas redondas, Mantelería en Gral. Sillas con fundas, Tarjetas de Egresados, Seguridad policial, mucama de baño, Servicio Disk Jockey, Iluminación, pantalla para videos clips. Estacionamiento, Limpieza en gral

Coordinación Integral 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
Ruta Nac. 22 Km 1230 Plottier
Lito D'Amato Cel. 155 814 590
Consultas Cel. 155 572 764
www.oliviacatering.com.ar / consultas@oliviacatering.com.ar