

Neuquén, Abril 2010

Fiesta de EGRESADOS 2010

En Complejo Olivia Catering

Cantidad de personas 300 a 700 / Nov - Dic 2010 /
Días: lunes, a sábado (consultar disponibilidad)

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	\$ 180.00
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
--

El servicio incluye: Globa de Eventos, Personal de salón y cocina, Recepción de los invitados. Armado y desarmado del salón, vajilla en general, Estacionamiento propio, Mesas redondas, Mantelería en Gral. Sillas con fundas, Limpieza, Mucama de baño, Seguridad, **Decoración y sonido, Barra de trago y Fin de Fiesta, hasta la 6:00 hs**

Coordinación Integral del Evento

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 \$ 30.00 cada uno, que deberán adquirir la tarjeta en el colegio, esta misma la deberán presentar al personal de seguridad al ingreso del complejo.
Estas mismas deberán figurar en un listado que será entregado por el colegio 24 horas antes del evento para su debido control.

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 última 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
Ruta Nac. 22 Km 1230 Plottier
Lito D`Amato Cel. 155 814 590
Consultas Cel. 155 572 764