

Fiesta de EGRESADOS 2012

En Complejo Olivia Catering

Cantidad de personas 300 a 500 / Nov - Dic 2012 /

Días: lunes, a sábado (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 rusticas 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

Barra de Tragos:

Daiquiris frutados (Durazno, Ananá, Frutilla),
Licores (Amárelo, Blue curasao, café, chocolate, durazno, frutilla, melón, menta),
Melón bol (licor de melón y jugo de naranja),
Blue (blue curasao, sprite y limón)
Sex on de Beach (licor de durazno, jugo de naranja y granadina),
Apple (amareto y jugo de manzana),
Piña Colada,
Cerveza

Brindis y torta de Egresados

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

Fin de Fiesta: Pizetas, medias lunas con queso

Finalización del evento 6:00 hs

Valor por persona..... \$ 290.00

El servicio incluye:

- 1) Complejo Olivia Catering & Eventos
- 2) Personal de salón (Maitre y Mozos) y cocina (Chef y ayudantes)
- 3) Recepción de los invitados.
- 4) Armado y desarmado del salón, vajilla en general, Mesas redondas, Mantelería en Gral, Sillas con fundas
- 5) Estacionamiento propio, Limpieza, Mucama de baño, Seguridad Policial,
- 6) **Decoración, (Ambientación, Luces, Centros de mesas)**
- 7) **Sonido, (DJ, Equipamiento, Luces con cabezas móviles)**
- 8) **Tarjeta de Egresados**
- 9) ***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 **1:00 hs.** Tendrán un costo de **\$ 100.00** 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 con Nombre, Apellido y numero de DNI, 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 del contrato seña de \$ 4000.00
- 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)

Algunos colegios que confiaron en nosotros

Neuquen Capital:

- 1) Pablo VI,
- 2) Colegio Vida,
- 3) Cpen 12,
- 4) Epet 14,
- 5) Don Bosco,
- 6) Maria Auxiliadora,
- 7) Bilingue,
- 8) Morning Glory,
- 9) Jean Piaget,
- 10) Cpen 46,
- 11) Cpen 16,
- 12) Amen,
- 13) ITC,
- 14) ECEN.

Plottier: Epet 9.

Cipolletti:

- 1) Almafuerite,
- 2) Fatima

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