

Servicio Informal (Cumpleaños, Aniversarios, Agasajos)
Mínimo 50 Personas / Fecha / Complejo Olivia Catering

Recepción de invitados: Canapés y Bocados

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

Frio:

Tablas de quesos y fiambres, con frutas, panes y grisines saborizado.
Queso de cabra y Vegetales, Jamón y Ciboulete
Canapés de Ricota, puerro y panceta

Calientes:

Mini brochetas de lomo- Espirales de hojaldre (reellenos de quesos, mousse, vegetales),
Mini Pizzetas Varias // Empanadas Criollas, Jamón y Queso, Capresse,
Tartinas de frutos del mar // Brochetas de Langostinos
Cazuela de ternera con noisettes y salsa de mostaza

Postre: Helado con salsa de chocolate

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

Brindis y buffet de Tartas y tortas c/ Sidra y Champam

Fin de Fiesta Pizzetas. Medias lunas con queso

Valor por persona... \$ 160 más IVA

El servicio incluye:

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 recotizar nuevamente este servicio
Las reservas son sujetas a disponibilidad
Forma de pago: Señal al confirmar y el saldo contado o con tarjeta de créditos