



ANEXO CONVOCATORIA

1271/2018

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<p>Comensales: 45 personas Fecha: 31 de octubre de 2018, 21 hs.</p> <p>Menú</p> <p>Recepcion: Bocaditos fríos: Bruschettas con Jamon crudo y hojas de rúcula, Capresse, Queso brie, Verduras braseadas Bocaditos calientes: Empanaditas de carne, jamon y queso y pollo, Villaroy de pollo, Kebec de carne, Cigarritos de masa phila con espinaca</p> <p>Primer plato: Canastilla de masa phila rellena champignon, gruyere y puerros, salsa ciboulletes</p> <p>Plato Principal: Ojo de bife con salsa de panceta y verdeo</p> <p>Guarniciones: mil hojas de papas, atadito de zanahorias, tomatito gratinado</p> <p>Postre: Brownie, helado de crema, frutos rojos.</p> <p>Bebidas: Vinos Trumpeter blanco y tinto, Gaseosas, agua de mesa, 1 copa de champagne Trumpeter</p> <p>Café: Petits Fours</p> <p>El salón deberá ser de uso exclusivo para el evento y deberá incluir los siguientes servicios:</p> <ul style="list-style-type: none">- Organización integral del evento- Plantel de mozos y sommeliers- Chef y personal de cocina- Mantelería y uniformes- Musica funcional- Vajilla- Seguridad- Calefacción frío y calor- Moblaje: mesas y sillas <p>HORARIO: DE 21,00HS A 00,00HS</p>	