



SARGADOS CATERING LTDA.

PRESUPUESTO III

- BRINDIS: Champagne
- COCTEL: Canapés Surtidos: - Camarones
- Ostiones
- Choclo Enano
- Espárragos
-Tártaro
- Chorito con Salsa Verde
- Brochetas: - Carne de Res- Cerdo-Pollo con Salsa Pimienta
- Chupe de Mariscos: -Montado en pequeños Librillos
- Pisco Sour-Vaina-Jugos Naturales-Bebida-Kir Royal
- ENTRADA: Jardín de mariscos surtidos con salsa Ahiolí
- FONDO: Lomo Vetado a la plancha con un Risotto de Champiñones
- Ensaladas Surtidas en la Mesa: -Choclo-Poroto Verde-Lechuga-Tomate-Apio
- BOUFFET DE POSTRES: Torta de Panqueques Frambuesa
Crema de los Dioses
Rollo Alaska
- BAR ABIERTO:
- Ron –Pisco –Vino –Cerveza –Whisky –Primavera –Tucán -Jugos Naturales –te
Café-Agua de Hierbas
- ESTO INCLUYE:
- Camión cocina –Refrigeración -Los Garzones –Barman –Chef –Coperos -Mesas
Sillas –Mantelería –Vajilla

PD: CUALQUIER MODIFICACION ES CONVERSABLE

Fonos: Javier Sargado: 9 574 46 72
Juan Sargado: 9 082 59 38
Pablo Sargado: 8 890 83 21