



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