



## ***PRESUPUESTO***

*Servicio en base a 100 personas*

### **OPEN BAR**

*Gaseosas  
Vino blanco fino  
Vino tinto fino  
Jerez  
Gancia  
Agua mineral  
Whisky  
Tragos suaves de fruta*

### **RECEPCION**

*Canapés especiales variados: palmitos,  
champignon, roquefort, nuez, ananá.  
Arrolladitos de pionono variados  
Fosforitos de Jamón y queso  
Sándwiches de miga de Jamón y queso  
Croquetitas de ave  
Sanchwiches de jamón crudo en pancitos de manteca*

### **ENTRADA**

*Empanadas criollas de carne*

### **GRAN PARRILLADA**

*Chorizo – Morcilla  
Asado – Vacio – Pollo*



### **ENSALADAS VARIADAS**

*Ensalada Rusa  
Chaucha y huevo  
Remolacha  
Tomate y lechuga  
Zanahoria y huevo*

### **POSTRE**

*Copa helada "Los Girasoles"*

***Infusión:*** *Café con bombones*

### **Mesa de Dulces**

*Lemon Pie  
Mil hojas de Dulce de Leche  
Torta de Mousse de Chocolate  
Torta de Crema  
Budin de Pan  
Flan Casero  
Isla Flotante  
Tarta de Frutas  
Brochette de Frutas  
Ensalada de Frutas  
Trufas  
Licuados elaborados a la vista*



*Helados en Cucuruchos  
Arrollados de Dulce de Leche  
PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE ELABORADOS A LA VISTA*

**Brindis:** *Torta, Champagne y sidra (para el brindis)*

**Fin de Fiesta :** *Pizza con cerveza*

**Desayuno :** *Café y chocolate con medialunas*

### **SERVICIO**

*Incluye:*

- ✓ *Personal : Maitre, Camareras, Cocineros y Ayudantes.*
- ✓ *Vajilla : Completa de porcelana y cristalería.*
- ✓ *Mantelería : De seda.*
- ✓ *Hielo.*

*PRECIO POR PERSONA CON BEBIDA (CANILLA LIBRE)*

\$

*Adicional canilla libre de cerveza \$ por persona.*