



**Hot Food.
Cool Drinks.**

Family Day

Datos de Contacto

Tel:

Mail:

Datos del Evento

Tipo:

Invitados:

Fecha:

Horario:

Lugar:

Índice de la Presentación

- Almuerzo
 - Empanadas
 - En Sándwich
- Postres
- Merienda
- Cotización
- Condiciones Generales

Buenos Aires

Ref.:

Atte.

De acuerdo a tu solicitud, acá te enviamos nuestra propuesta de servicios, según las características que nos indicaste.

Desde ya, gracias por tenernos en cuenta.

Que tengas un buen día!

SCH Staff.



Almuerzo



Empanadas al Disco.

- Empanada Criollas Cocida al Disco de Arado.
Rellenos de Carne, Pollo, Humita, Chorizo.

En Sándwich.

- Choripán.
- Hamburguesas.

Acompañamientos.

- Frescos.
Lechuga, Tomate.
- Aderezos y Salsas.
Mayonesa, Mostaza, Ketchup, Salsa Criolla, Chimichurri.



Postres.



Helado.

- Helado en Palito.
Bombón Helado, Americana con Cobertura de Chocolate.
- Helado en Vasito.
Helado en Vasito con dos Sabores.



Merienda



Infusiones.

- **Café.**
Café Italiano.
- **Té.**
Té Común y Variedad de Sabores.
- **Leches y Cremas.**
Leche Entera y Descremada, Crema, Polvo de Cacao y Canela.

Bebidas.

- **Jugos.**
Jugos de Naranja y Pomelo.
- **Aguas y Gaseosas.**
Agua Mineral con y sin Gas, Gaseosas de Primera Línea.

Calentitos.

- Tostados de Jamón y Queso.

Cuadrados Dulces.

- Brownies de Chocolate.
- Apple Crumble.
- Pie de Lima.
- Cuadrados de Naranja.



Open Bar (Adicional)



- Barra fija al Aire Libre.
Agua Mineral con y sin gas, Jugos y Gaseosa. Para las Actividades Externas.



Cotización.



SERVICIOS

- **Incluye.**
Bebida Sin Alcohol: Gaseosa de Primera Línea Regular y Diet, Agua con y sin Gas, Jugo de Naranja.
Vajilla y Cristalería, Mantelería para las Mesas de Servicio, Chef Principal y Personal de Cocina, Maitre Supervisor y 1 Camarero cada 20 invitados.
- **No Incluye.**
Gazebos para los Puestos.

Menores de 3 años sin cargo, menores de 10 abonan 50% del cubierto.

**CONDICIONES GENERALES**

SE CUECEN HABAS catering proveerá un servicio de acuerdo a los siguientes Términos y Condiciones. Con esto pretendemos precisar en detalle nuestra oferta de servicios con el objetivo de lograr una mayor transparencia y simplicidad en las pautas que regulan nuestra relación con nuestros clientes:

1. Los precios expresados no incluyen IVA.
2. Presupuesto válido por 15 días.
3. El menú está pensado para eventos de hasta 8 horas de duración.
4. Este presupuesto no incluye traslados de personal ni de equipamientos ni supone su alquiler por lo que el valor de los mismos estarán sujetos a la ubicación del lugar del Evento y al relevamiento técnico de las instalaciones con las que cuenta.
5. La Reserva se efectúa con el pago del 30% como mínimo y 50% como máximo del valor total del servicio. El saldo restante y agregados a lo pautado en la reserva se cancelarán 20 días antes de la fecha de realización del Evento y sus valores serán ajustados al momento del pago final conforme al valor asignado por SECUECEN HABAS CATERING a un cubierto de las mismas características y categoría.
6. El servicio pautado en la reserva es el mínimo que el cliente se compromete a contratar. Cualquier modificación sobre el menú, cantidad de invitados o lugar de realización del Evento habilitará a la Empresa a realizar modificaciones sobre el Presupuesto.
7. La confirmación definitiva de todos los detalles relativos al evento, menú, cantidad de asistentes, cronograma de horarios deberá ser entregada 20 días antes del Evento.
8. En caso de suspenderse o cancelarse la realización del Evento por causa ajena a SE CUECEN HABAS CATERING no se devolverá suma alguna abonada hasta el momento de la suspensión.
9. En caso de aportar el cliente las bebidas con alcohol se cobrará \$10 por invitado en concepto de enfriado y descorche.
10. Los excedentes del servicio aportados por la Empresa serán retirados en forma íntegra.
11. Según Ley 12.547 se prohíbe la venta, expendio o suministro de bebidas alcohólicas de cualquier tipo y graduación a los menores de 18 años de edad.
12. Las horas de exceso del servicio pautado deben ser pedidas 48 hs. antes del Evento y aprobadas por la Empresa. Su costo es de \$20 por persona con cargo pleno.
13. Invitados después de almorzar o cenar abonarán \$60 por persona.
14. Al momento de la firma de la Pauta Final se requiere un depósito de garantía de \$1.000 el cual será devuelto a las 48 hs. de realizado el Evento luego de constatar la ausencia de daños.
15. Todos los precios de esta propuesta son por persona.