

BravoHostelería S.L. Nº de reg. Sanitario: 2605150/CC
Pol. Ind. Las Capellanías 4, 10. Cáceres
Presupuesto nº 2638

Presupuesto Desayunos, Comidas y Cenas Self_Servicio A la atención de José Antonio Recio Cuesta

En contestación a su solicitud, pasamos a exponerle el presupuesto para servicios de Catering en las instalaciones de la Residencia Muñoz Torrero de Cáceres, con motivo de la Conferencia Debían, que se celebrará del 16 al 30 de Julio de 2009.

Precio del servicio: 15,00€/comensal (IVA 7% no incluido)

		PARA 100 COMENSALES CADA DIA						PARA 270 COMENSALES CADA DIA									
DESAYUNO A ELEGIR	COMIDA	Día 16	Día 17	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26	Día 27	Día 28	Día 29	Día 30	
				Ensaladas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Migas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Napolitanas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Ensaladas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Migas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Suizos Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Migas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Ensaladas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Napolitanas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Migas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Ensaladas Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta	Suizos Tableros Tostadas Molde Cereales Fruta
BEBIDA		Bebida a elegir: Café, Cacao, Leche o Infusiones y Zumo de Frutas															
LLEVAR ENSALADA PARA POSIBLES CAMBIOS PARA TODAS LAS COMIDAS																	
ALMUERZOS	Primer Plato	Ensalada Hawai	Macarones con vinagreta	Judías Verdes Salteadas	Arroz a la Cubana	Ensalada primavera	Garbanzo s guisados	Patatas a la marinera	Ensalada campera	Tallarines al ajillo	Pisto de Tomate	Arroz tres delicias	COMIDA PIC NIC	Lentejas con manitas	Patatas con puerros	Pisto de tomate	
	Segundo Plato	Filetes de ternera al horno	Magro con champión	Caldereta de Cordero	Pollo Asado	Albóndigas con tomate	Caldereta de Cordero	Ternera estofada	Escalope de cerdo	Cazon empanado	Salchichas de pollo	Salmon en salsa		Panga a la plancha	Lomo adobado	Filetes de cerdo asado a la miel	
	Poestre	Flan de huevo	Melon	Crema catalana	Sandía	Helado	Delicias de limon	Macedonia de frutas	Crepes de chocolate	Sandía	Naranja	Platano		flan de huevo	Melon	Helado	
LLEVAR ENSALADA PARA POSIBLES CAMBIOS PARA TODAS LAS CENAS																	
CENAS	Primer Plato	Huevos reellenos	Crema de zanahoria	Sopa de Picadillo	Menestra de Verduras	Entremeses	Sopas de ajo	Espárragos con mayonesa	Huevos revueltos	Crema de verduras	Sopa de Ajos	Consomé	Pastel de verduras	Sopa de pescado	Judías verdes salteadas	Huevos cocidos con tomate	
	Segundo Plato	Filetes de merluza plancha	Palmeta a la marinera	Panga a la Romana	Popietas de york	Trucha en salsa	Pescadilla con mayonesa	Rejos a la marinera	Pargo al horno	Tortilla Española	Lomo Adobado	Cordón blue	Pechuga de pollo plancha	Escalope de ternera	Cazon Empanado	Filetes de merluza en salsa	
	Poestre	Delicias de limon	Tarta de queso	Yogourt	Tarta Pastelera	Delicias de limon	Delicias de limon	Nabillas de Chocolate	Delicias de limon	Tarta de queso	yogourt	Delicias de limon	Delicias de limon	Melocoton en Almibar	Crepes de crema	Delicias de Limon	

Se incluye en el presupuesto:

- Personal necesario para el servicio de sala y cocina. Cristalería, menaje, vajilla y cubertería de un uso. Montaje y desmontaje. Transporte hasta el lugar de la celebración y recogida.
- Elaboración de menús especiales que se an necesarios: diabético, sin sal, alérgicos, triturados, celíacos, etc
- No Incluir mobiliario para los comensales
- Bebida: Vino, Casera, Agua Mineral y Cerveza

Observaciones al servicio:

- El precio por persona se entiende a partir del número de comensales propuesto por el cliente y cualquier modificación del lugar, fecha o número de personas asistentes variará el mismo.
- Las instalaciones para la realización del servicio deben de contar con los suministros eléctricos que correrán a cargo del cliente.
- Todo lo relacionado con el servicio se servirá en material de un uso para comodidad del cliente, mínima ocupación de espacio máxima limpieza.

Nota imprescindible para la realización del servicio: En caso de conformidad rogamos que nos hagan llegar una copia de este presupuesto firmado y sellado, junto con los datos de facturación que hará las veces de pedido

Para cualquier aclaración: Francisco Jorge. ■ 652 946 183. Fax 927 231 769

Presupuesto válido hasta 30 de Agosto de 2.009

Conforme con el presupuesto: