

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 sean necesarios: diabético, sin sal, alérgicos, triturados, celíacos, etc
- No incluye 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 y 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:

