## PRESUPUESTO INFORMAL

## • Estilo finger food \$250 por persona

- Tablas de fiambres y quesos surtidos con panes surtidos.
- o Grisines con dips: ciboulette, albahaca, queso azul.
- o Brusquetas surtidas
- o Pinches caprese
- Figazas con ballotines de ave
- o Empanadas gustos a elección: carne, pollo, jamón y queso.
- o Canastitas gustos a elección: verdura, humita, atún, capresse.
- Albondiguitas con salsa barbacoa.
- o Brochettes mixtos de pollo, carne, cerdo y vegetales.

## Adicional cazuelas \$100 por persona (elegir)

- Pollo y vegetales
- Carne y vegetales
- Ravioles con salsa de verdeo, champignon o fileto.

## • Adicional Pernil de cerdo: \$90 por persona

- o Pernil de cerdo
- Figazas de manteca
- Salsas: ciboulette, albahaca, queso azul, criolla, provenzal, mayonesa y savora.

#### Adicional postre \$30 por persona (elegir)

- Brownie con bocha de helado
- o Budín de pan con dulce de leche
- Capelina con dos gustos de helado
- o Bombón suizo
- o Tricolor o almendrado
- o Ensalada con frutas de estación

Todos los helados incluyen salsa de chocolate y frutos rojos

#### • Servicio pizza party

o Opción 1: \$170 por persona

Entrada: Mini brochettes de pollo y vegetales.Principal: 6 variedades de pizzas a elección

■ Postre: Tricolor, almendrado o bombón suizo

o Opción 2: \$200 por persona

Entrada: Pinchos capresse + empanadas
Principal: 8 variedades de pizzas a elección.
Postre: Tricolor, almendrado o bombón suizo

o Opción 3: \$220 por persona

■ Entrada: Pinchos capresse + empanadas + brusquetas surtidas

■ Principal: 12 variedades de pizzas a elección

■ Postre: Tricolor, almendrado o bombón suizo

#### • Servicios adicionales

- o Mesa dulce: 1 tarta cada 10 personas: \$50 por persona
  - Lemon pie
  - Chocotorta
  - Tarta frutales
  - Coco y dulce de leche
  - Pasta frola
  - Appel crumble
  - Invertida de manzana
  - Cheese cake
  - Ricota
  - Milhojas
  - Brownie
- o Bebida: \$50 por persona
  - Linea Coco Cola, agua, cerveza y aperitivos (Gancia y Fernet)
- o Servicio de cafetería \$20 por persona
  - Vajilla (vasos termicos y cucharitas descartables)

- Termos de agua caliente
- Termos de cafe
- Caja de madera con distintos gustos de te
- Azucar y edulcorante
- Leche tibia para cortar

# • Lo que incluye el presupuesto:

- o Traslado hasta 10 km a la redonda (consultar)
- o Personal gastronomico / maestro pizero
- Mozos uniformados
- Utensilios de cocina