

Ofrecemos nuestros servicios para eventos, celebraciones o reuniones.

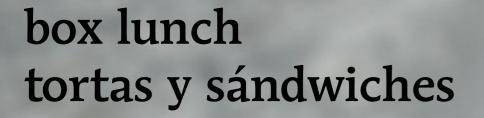
Coffee breaks, buffet, desayunos o almuerzos con sándwiches, tortas, ensaladas, pan dulce, bebidas y postres; nuestro menú se ajusta a tus necesidades con un estilo casual.



box breakfast

- galleta de chocolatecafé americano
- · jugo de naranja
- · fruta de temporada con yogurt y granola
- ·concha
- · chocolate caliente c/leche
- · rol de canela
- · cappuccino





- · baguette de jamón serrano, queso manchego, jitomate y mayonesa
- · mousse de temporada

- · pan de centeno, peperonata, queso de cabra, portobello, berenjena, lechuga, germen de alfalfa y tapenade
- · galleta de avena
- · agua de coco
- · pan de centeno, brie, albahaca, jamón de pierna y jitomate confitado



box lunch ensaladas

- · mixta, lechuga, arúgula, aguacate, jitomate, cebolla morada, pavo, aderezo de limón
- · tarta de temporada
- · infusión del día
- · espinacas, pepino, jícama, ejotes y aderezo de cacahuate
- · pastel de elote

- · quinoa, lechuga italiana, espinacas, chícharos, espárragos, pepino, ejotes, aguacate, queso de cabra y aderezo balsámico
- · pie de limón
- · agua fresca
- · pasta, alcaparras, aceitunas, corazón de alcachofa, jitomates, albahaca, queso de Ocosingo y aderezo balsámico
- · panqué de plátano
- · refresco





pan dulce y postres

- · oreja
- ·concha
- \cdot polvorón
- · chocolatín
- \cdot financier
- \cdot galletas de nuez
- · brownie de chocolate y coco
- · panqué de plátano
- · panqué de pera con almendras

tentempiés

- · crudités
- · monchies dulces o salados
- · manzana con chamoy
- $\cdot \ nueces \ garapiñadas$



Meseros, bartenders y lava lozas deberán ser contratados a través de eno con un costo de \$900 + IVA cada uno por servicio de 4 horas (hora extra \$150 pesos por persona de servicio más el taxi de regreso)



pago y condiciones

- · Al total de facturación se le agregará un 20% de servicio; éste no se podrá facturar y deberá ser pagado en efectivo antes de que comience el evento.
- · Los precios de los alimentos no incluyen el servicio, mobiliario y equipo adicional.
- · Los precios incluyen el montaje de platillos en nuestra vajilla, cristalería y plaquet de eventos. En caso de requerir equipo especial se realizará un ajuste al precio del menú.
- · Se requiere un depósito no reembolsable del 50% al contratar el evento por lo menos una semana antes de que éste se lleve a cabo.
- · En caso de contratar o confirmar el evento con 2 o menos días de anticipación se cobrará un 20% extra sobre el total del mismo, el cual deberá ser pagado en efectivo y no se podrá facturar.
- · El saldo del evento deberá ser liquidado mínimo 4 días antes del evento. Todos los precios incluyen el 16% de IVA.
- · En todos los eventos que se lleven fuera del D.F. se realizará un cargo extra por viáticos, maniobras y horas extras.
- · Una vez aceptada y firmada la cotización únicamente se hacen cambios con 7 días de antelación.
- · En caso de cancelación, no se hacen reembolsos por ningún motivo.

- · Se aceptan pagos con tarjeta en la sucursal asignada, depósito bancario, transferencia, efectivo o con cheque a nombre de Eno Gourmet S.A. de C.V.
- · En caso de rotura o maltrato de equipo adjudicable al cliente, se cobrará el precio de reposición vigente. Eno no se hace responsable por daños en el lugar del evento ni por equipo o cristalería del cliente.
- · Por seguridad, nuestro personal no podrá mover, acomodar o lavar equipo que no sea proporcionado por Eno.
- · El número de invitados confirmados será el número de invitados que se facture y para el que se preparen los alimentos.
- · En caso de que se requieran horas extras de servicio deberá ser solicitado al momento y el pago es directamente al responsable del evento en efectivo y el cliente deberá pagar el taxi de regreso.
- · En caso de que se requiera la preparación de platillos en el lugar se necesita tener acceso a la cocina para servir el evento.

Se necesita refrigerador, congelador, estufa y horno con gas, tarja con agua para lavar.

En caso de no existir cocina en el lugar donde se llevará a cabo el evento deberán avisarnos para entonces poder cotizarle todo lo necesario para cocinar y servir. En este caso requeriremos un área techada con agua, luz y contactos disponibles. Este lugar deberá estar muy cerca de donde se servirá la comida.

Para mayor información, favor de comunicarse con Mayela Gallegos a los teléfonos 55454111 ó 55453507 o vía correo electrónico a <u>mayela@enriqueolvera.com</u>

