

Orden de Servicio No.

Grupo: PEPSICO
Ciudad: Monterrey, N. L.
Llegada: Lunes 03 de septiembre 2018
Salida: Miércoles 05 de septiembre 2018
Coord.: Lic. Daniel Muniz
Telefono: 844 893 48 80

No de personas **65 persona (1 cortesía)**

Reservación:

Tienen reservado 32 cuartos de hotel; de las cuales son en ocupación doble, están disponibles a partir de las 4:00 P. M. del Lunes 03 y **con salida a la 2:00 P. M.**, del miércoles 05 de septiembre 2018, después de esta hora causa cargo de media renta.

Recepción:

Tiene 2 cortesías de dos cabañas en cortesía para el día domingo 2 de septiembre para los coordinadores.

Cada participante pagara su paquete, coordinador nos indicara la cantidad.

El grupo llega aproximado a la 1:00 de la tarde

Campo de golf: preparación para fogata para el día martes 04 de septiembre

Caja restaurante:

Cualquier extra que se cargue a la cuenta maestra deberá de venir firmada por el coordinador del grupo Lic. Daniel Muñoz

Dirigirse con Silvia Montes, Ing. Ignacio Martínez, Karely Olmos ejecutivos de ventas, y Lic. Luciana Petersen gerente de A. y B.

Alimentos y Bebidas:

Tienen reservado Salón **Casa club para 65** personas, montaje en tipo escuela

Horario salón:

- Lunes 03 2:00 pm -8:00pm
- Martes 04 8:00 am – 2:00pm
- Miércoles 05 8:00 am – 11:00 am

Servicio de coffe break continuo:

Café, té, (los refrescos y agua ellos los traen)

Miel de abeja y Tajín

Gallegas, campechanas, empanadas y fruta de temporada

Crudites (Jícama, pepino y zanahoria

Material de apoyo: rota folio con hojas, marcadores, plumas

Ellos traen el cañón y audio

Servir en las comidas y cenas 1 refresco por persona marca PEPSI

Lunes 03 de septiembre 2018

Comida

Lugar: **Restaurante Calandria**

Hora: 13:30 -15:00 hrs

Menú:

Crema de elote

Pechuga Montero

calabacita rellena, spaghetti a la crema con verduras

Buñuelo con helado y manzana

Cena

Lugar: **Terraza de rest calandria**

Hora: 20:00 -21:00 hrs

Menú:

Spaghetti en salsa de queso americano

Roast Beef en su jugo

papa campesina, atado de verduras

Pay de queso con manzana

Nota: el horario de los meseros es hasta las 11:00 P. M., si desean que se queden más tiempo, el costo por hora por mesero es de \$ 170.00, hay que liquidarlo en ese momento.

Martes 04 de septiembre 2018

Desayuno

Lugar: **Rest.calandria**

Hora: 7:00am -8:00am

Menú: Un vaso de jugo de naranja 8 oz.
Un plato chico de frutas
Frijoles
Machacado Norteño

Comida

Lugar: **Rest.calandria**

Hora: 13:15-14:15 hrs

Menú:

Spaghetti Montero

Filete migñon con champiñones

Atado de ejote y zanahoria, puré de papa

Chocoflan

Cena

Lugar: **jardín del bar gato montes**

Hora: 20:00 -21:00 hrs

Menú:

Parrillada

T-bone,

Incluye:

Botana de pico de gallo con aguacate y totopos

Frijoles a la charra

Arroz blanco, chilaca, cebolla y chiles toreados

Dulce regional

Nota: el coordinador nos dará
indicaciones para su
preparación
Parrillada de integración,

Nota: tienen pagado servicio de 4 meseros después de las 11:00 pm por 3 hrs.

Tienen reservado la representación de la molienda con Bernardo Garcia a las 8:00 pm

Miércoles 05 de septiembre 2018

Salón casa club

En los suplementos de la mañana favor de contemplar:

4 Burritos por persona

- Papas con chorizo
- Chicharrón prensado
- Huevo con jamón
- Machacado nortño

Box Luch

Lugar: **Recepción**

Hora: 11:00am

Menú:

Club sándwich

Manzana

1 refresco

Elaboro:

Vo. Bo.

Silvia Montes E.-

Lic. Daniel Muniz