

## Orden de Servicio No.

**Grupo:****GRAIGER**

Ciudad:

Monterrey, N. L.

Llegada:

Miércoles 22 de agosto 2018

Salida:

Jueves 23 de agosto 2018

Coord.:

Ing. Cesar Leza

Tel:

8183666767 /[cesar.leza@grainger.com](mailto:cesar.leza@grainger.com)

Hospedaje por noche	\$ 1,300.00 ocupación sencilla
Comida 3 tiempos	\$ 375.00
Cena parrillada	\$ 475.00
Servicio de coffe break	\$ 240.0078
Recorrido por bodega	\$ 65.00
Degustación 3 vinos	\$ 325.00
Botella 3v	\$ 595.00
Canasta con dulces	\$ 260.00

Anticipo: \$ 49,270.00

**Reservación:**

Tienen reservado 13 cabañas álamos; de las cuales son en ocupación sencilla, están disponibles a partir de las 4:00 P. M. del miércoles 22 y **con salida a la 2:00 P. M.**, del jueves 23 de agosto, después de esta hora causa cargo de media renta.

**Recepción:**

Coordinador llega la noche del martes 21 de agosto,

El coordinador Ing. Cesar leza se encargara de realizar el registro de los participantes.

Llegada de Grupo 9:30 am

**\*Miércoles 22 de agosto Reservación en CASA MADERO 3:00 -5:00 pm**

- Recorrido por bodega \$ 65.00 por persona (13 personas) 3:00pm

-cata de vinos 4:00 pm

(10 personas)

**Caja restaurante:**

Cualquier extra que se cargue a la cuenta maestra deberá de venir firmada por el coordinador del grupo Ing. Cesar Leza

**Compras**

10 canastas con dulce regional

10 botellas vino 3v

Favor de mandar las botellas a la dulcería para que se arreglen con la canasta de dulces

Dirigirse con Silvia Montes, Ing. Ignacio Martínez, Nayeli Sustaita, Evelyn Rodriguez ejecutivos de ventas, y Lic. Luciana Petersen Gerente de A. y B.

**Alimentos y Bebidas:**

Tienen reservado Salón **SAUCES** para 11 personas, montaje en tipo “U”

Horario salón:

- Miércoles 22      10:00 AM – 3:00 PM
- Jueves 23          8:30 AM – 1:00 PM -2:00 -4:30 pm

**Servicio de coffe break continuo:**

Café, te, refrescos, agua

Miel de abeja y Tajín

Galletas, campechana, empanadas y fruta de temporada

Crudites (Jícama, pepino y zanahoria)

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

- Van a utilizar nuestro cañón.

**Miércoles 22 de agosto 2018**

- **Desayuno**

Lugar: **Restaurante Morillos (2 personas)**

Hora: 7:30am -8:30am

Menú:

Un vaso de jugo de naranja 8 oz.

Un plato chico de frutas

Plato fuerte: a la carta

- **Comida**

Lugar: **salón sauces**

Hora: 1:00 pm

Menú:

9 hamburguesas especiales con ensalada verde

1 club sándwich

1 refresco por persona

3 personas pasaran al restaurante y piden a la carta

**Cena**

Lugar: **Jardín del bar Gato Montes (13 personas)**

Hora: 7:00 pm

Menú:

- Parrillada Norteña

T-bone,

Incluye:

Botana de pico de gallo con aguacate y totopos

Frijoles a la charra

Arroz blanco, chilaca, cebolla y chiles toreados

Chocoflan

1 persona no come carne: preparar algo en porción de pollo

**Jueves 23 de agosto 2018**

- **Desayuno**

Lugar: **Restaurante Morillos (13 personas)**

Hora: 7:30am -8:30am

Menú:

Un vaso de jugo de naranja 8 oz.

Un plato chico de frutas

Plato fuerte: a la carta

- **Comida**

Lugar: **Restaurante Morillos (16 personas)**

Hora: 1:00pm- 2:00pm

Menú:

**15 personas**

Ensalada de pepino

Filete de res al vino de la región

verduras a la mantequilla, puré de papa

Pastel de chocolate

**1 personas**

Ensalada verde con manzana

Mignon de pollo

Atado de ejotes, medallones de papa

Pie de queso con fresa

Elaboro:

Silvia Montes E.-

Vo. Bo

Ing. Cesar Leza