

MENÚ EVENTOS MASIVOS (A)

- ✓ AZUCAR Y ENDULZANTE
- ✓ CAFÉ DE GRANO Y NESCAFÉ TRADICIÓN
- ✓ TÉ LIPTÓN E INFUSIONES
- ✓ LECHE SEMI DESCREMADA
- ✓ JUGO NÉCTAR
- ✓ AGUA SABORIZADA AL NATURAL
- ✓ TAPADO PAN PARIS ROAST BEEF – QUESO
- ✓ TAPADO MINI INTEGRAL PALMITO, LECHUGA Y ACEITUNAS NEGRAS
- ✓ TAPADO MINI INTEGRAL QUESO FRESCO, ALBAHACA Y TOMATE CHERRY
- ✓ TAPADO PAN COPIHUE AVE PIMIENTO / AVE MAYO / AVE ACEITUNA / PASTA DE HUEVO CIBOULETTE
- ✓ CÓCTEL DE FRUTAS
- ✓ PASTELITOS VARIEDADES PREMIUM

\$ 2.500 + IVA P/P

(SERVICIO MÍNIMO DE 150 PERSONAS)

(TRES TAPADOS POR PERSONA CON CINCO VARIEDADES)

Nuestros servicios incluyen:

Mesas con mantelería y arreglo floral, vajilla y cristalería, termo, cafetera y personal de garzonearía dispuesto a una muy buena atención.

Opción de incluir

Variedad de bocados dulces o salados, jugos naturales, cascada de chocolate y toldo.



**Opción de incorporar alternativas a las propuestas de menús.*