

## MENÚ EVENTOS MASIVOS (C)

- ✓ 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 SALAME – QUESO
- ✓ TAPADO MINI INTEGRAL PALMITO, LECHUGA Y ACEITUNAS NEGRAS
- ✓ TAPADO MINI INTEGRAL QUESO FRESCO, ALBAHACA Y TOMATE CHERRY
- ✓ PAN COPIHUE AVE PIMIENTO / AVE MAYO / AVE ACEITUNA / PASTA DE HUEVO CIBOULLETTE
- ✓ BOWL MIX FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, CUBO DE COCO, NUECES, BANANA CHIPS, SEMILLAS Y OTROS)
- ✓ GALLETITAS FINAS COFFEE TIME

**\$ 2000 + IVA P/P**

**(SERVICIO MINIMO 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.*