

# NOVO

## EVENTOS

### *Menú Brief*

  @BasualtoEventos  [www.lauraeventos.com.ar](http://www.lauraeventos.com.ar)

 02323 15 641031  [laurabasualto.eventos@gmail.com](mailto:laurabasualto.eventos@gmail.com)

NOVO EVENTOS: Almirante Brown 1750, Luján, Bs. As.

¡Hola!

Somos Basualto y nos caracterizamos por la versatilidad y sensibilidad para interpretar el próximo evento de nuestros clientes.

Un equipo pro-activo, capacitado y comprometido lo planifica y lo lleva a cabo.

Con más de 20 años de experiencia, nuestro servicio que abarca desde el catering (formal o informal y de elaboración propia) hasta el personal de salón, cocina y coordinación. Que, con las herramientas incluidas como vajilla, cristalería y mantelería, convierten a la celebración en un momento soñado.

¡Les damos la bienvenida!



# BE

## Basualto Eventos

PLANEAMIENTO & PRODUCCIÓN

### Entrada:

- Tabla de fiambres y quesos, con variedad de panes, talitas y dips:
  - Jamón cocido natural.
  - Jamón crudo.
  - Bondiola.
  - Salame mercedino.
  - Lomito ahumado.
  - Queso gouda.
  - Queso reggianito.
  - Queso pategras.
  - Queso camembert.
  - Queso dambo.
  - Queso brie.
  - Queso azul.
  - Frutos secos.
  - Aceitunas.
  - Tomatitos cherry.
- Bruchettas de queso azul y peras caramelizadas.
- Pinchos capresse.
- Scones de queso azul.
- Rolls de miga de jamon y queso.
- Shot de escabeche de pollo.
- Shot de carne a la vinagreta.
- Pinchos de pollo con mayonesa de limón.
- Empanadas de carne criollas.
- Pizzetas.
- Tartines de verdura.
- Pinchos de pollo con mayonesa de limón.



## **Menú principal**

- Pernil de cerdo con figazas de manteca y variedad de salsas.
- Ñoquis multivegetales con salsa rosa.
- Tacos se pollo con variedad de salsas.

## **Mesa dulce** (1 torta o tarta cada 12 personas):

- Brownie.
- Lemon pie
- Chesse cake de frutos rojos.
- Tarta oreo.
- Tarta alemana de manzana.
- Tiramisú.
- Chocotorta.
- Crumble de manzana.
- Matilda.

## **Bebida:**

- Gaseosa línea Coca Cola.
- Agua.

## **SERVICIO INCLUYE:**

- Seguimiento personalizado a cargo de un Supervisor durante todo el evento.
- Recepcionista.
- Personal en cocina y salón.
- Personal de seguridad.
- Personal de limpieza en baños.
- Guardia eléctrica durante todo el evento.
- Grupo electrógeno.
- Área protegida por emergencias médicas.
- Sonido ambiental.
- Ambiente Climatizado.
- Vajilla, cristalería y mantelería.
- Baños para discapacitados y cambiador rígido para bebes.

**Observaciones:**

Duración del evento: 4hs

Base 60 personas.

---

**Adicionales con cargo:**

- ESPEJO, ESPEJITO. SELFIE MIRROR.  
El mismo incluye traslado, armado y desarmado del equipo, puesta en funcionamiento, un técnico durante todo el servicio, alfombra roja y separadores dorados, impresiones ilimitadas durante el tiempo de contratación y cotillón.
  
- Glitter Glam Bar.
  
- DJ: Cabina de Disc Jockey "CR" en la pista de baile.  
Sonido e iluminación profesional (sistema de sonido, esferas espejadas, luminaria led robotizada, cabezales móviles).
  
- Barra de tragos por 4hs
  - Cerveza Heineken.
  - Campari.
  - Fernet.
  - Gancia.
  - Cuba libre.
  - Gin tonic.
  - Caipirinha.
  - Caipiroska.
  - Daikiri de durazno y de frutilla.
  - Jugos naturales (limonada y jugo de naranja).

La barra incluye:

- 2 bartender.
- Barra.
- Vasos.
- Copas.
- Cocteleras.

- Morteros.
  - Escurridores.
  - Utensilios.
  - Fajinadores.
  - Fraperas.
  - Hielo.
  - Frízer y heladeras.
- 

Servicio de barra (sin bebida):

- 2 bartender.
- Barra.
- Vasos.
- Copas.
- Cocteleras.
- Morteros.
- Escurridores.
- Utensilios.
- Fajinadores.
- Fraperas.
- Hielo.
- Frízer y heladeras.

ACLARACION: ESTA PROHIBIDO INGRESAR PAPEL PICADO, LABIALES FLUOR, ESPUMA Y SERPENTINAS EN AEROSOL.

OBSERVACIONES:

- Para reservar el evento habrá que depositar el 30 % el día de contratación según lo establece el artículo 1.059 del código civil y comercial de la nación y el saldo total 30 (treinta) días antes del evento
- A efectos de garantizar la integridad de las instalaciones, mantelería, vajilla, mobiliarios, etc, dentro de las 48hs finalizado el evento, se les informará al verificar el estado de las mismas, roturas y/o faltantes.
- En caso de suspenderse el evento por motivos ajenos a la empresa, la misma se reserva el derecho de devolución de la seña.

- Cambio de fecha: será de común acuerdo siempre y cuando nuestra empresa no haya asumido compromisos con anterioridad.
- La cantidad de comensales deberá ser confirmada una semana antes del evento.
- Una vez confirmado el número de invitados, el mismo no podrá ser reducido.
- El precio es por persona y queda sujeto al número de comensales.
- En caso de haber mesas asignadas se deberá entregar el listado final y definitivo 72hs antes del evento, caso contrario desligamos responsabilidad por las desprolijidades que ocurriesen. Se deberá indicar por orden alfabético, apellido, nombre y N° de mesa, si es adulto, adolescente o menor y si tiene alguna restricción alimenticia.
- Los precios no incluyen IVA.
- Este presupuesto está sujeto a la disponibilidad de la fecha.
- El envío del presupuesto no implica la reserva de la fecha.
- Los aranceles de las entidades de SADAIC y Aadi Capif, correrán por cuenta del cliente.
- En el caso de contratar una banda, solicitar el PROTOCOLO PARA BANDAS.