



15/03/18

SERVICIO DE PARRILLADA A DOMICILIO PARA 50 PERSONAS.

El servicio “Parrillada a domicilio para 50 personas” es tipo buffet.

La preparación de los alimentos se llevará a cabo 60 minutos antes de la hora pactada en que comenzarán a despacharse los alimentos en las barras de carnes y complementos.

Las barras de guarniciones y carnes será un servicio que consistirá de 3 horas. Una vez terminado el servicio, se empacarán los alimentos sobrantes y se entregarán a los contratantes en caso aplique.

Si los alimentos se terminan antes de las 3 horas de servicio de parrillada, se puede concluir el servicio, a reserva que se contraten más alimentos para continuar con el servicio.

INCLUYE:

- Preparación de los alimentos al carbón.
- Barra de carnes.
- Barra de complementos y guarniciones.
- Servicio de parrillero y ayudante de parrillero.
- 3 horas de servicio de alimentos (Llegada con 1 hora de anticipación para preparación y montaje de alimentos).

NO INCLUYE:

- Servicio personalizado a comensales en mesa (Meseros).
- Bebidas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS:

- 50 Cortes de 350g (Arrachera, Ribeye, Newyork, Top Sirloin, Cowboy, T-Bone, Prime Rib).
- 4 kg Chistorra.
- 4kg de Chorizo Argentino.



- 50 Papas al Horno.
- 4 Ensaladas Jumbo.
- 70 pzas. Nopales a la Parrilla.
- 10 kg Tortillas.
- Desechable para 50 Personas.
- Salsas (verde y roja).
- Frijoles Charros.
- Cebollitas a la Parrilla.

BARRA DE GUARNICIONES Y ENSALADAS:

- Papa Horno.
- Ensalada.
- Ensalada Dulce.
- Nopales Asados.
- Frijoles Charros.
- Salsa Roja.
- Salsa Verde.
- Cebollitas Asadas.

COSTO DEL SERVICIO:

Parrillada Para 50 Personas	
Costo unitario (Por persona).	\$270.00 MN.
Total:	\$13,500.00 MN.

Nota: Los costos son en pesos mexicanos y si requiere factura es +IVA.