



La Serena 07 de julio de 2014

**Señores:**  
**Sindicato Corporación Gabriel Gonzalez V.**  
**Presente/**

De nuestra consideración:

Junto con saludarle, tenemos el agrado de adjuntar presupuesto, para **Cena** a realizarse el jueves 02 de octubre de 2014 para una asistencia de 300 personas aproximadamente en el **Casino Central de La Universidad de La Serena**.

El precio incluye gastronomía, vajilla, mantelería, atención de garzón, supervisión general.

**La amplificación, música, decoración es responsabilidad del contratante así como licores y vinos se sugieren las cantidades y no se cobra descorche...**

De ser aceptada esta cotización, favor confirmar **al Sr. Víctor Bermont O. al teléfono 2204466**, o al fax **51-212215**.

#### **ESTRUCTURA DEL SERVICIO CENA**

##### ***Aperitivo (válido para todas las alternativas)***

Jugo de frutas	(1)
Gaseosas	(1)
Empanaditas de pino	(1)
Finas canapés	(2)

##### ***Entrada:***

*Filete de ave con salsa de nueces y ensalada*

##### ***Plato de Fondo:***

*Ternera braceada en su salsa con arroz griego.*

##### ***Postre:***

*Encaje ingles.*

**Valor del Servicio \$ 13.333.- por Persona. ✓**

#### **ALTERNATIVA N° 2**

##### ***Entrada:***

*Panqueque primavera*

##### ***Plato de Fondo:***

*Pechuga de pollo grille con papas salteadas al tocino-pimentón-cebollín*

##### ***Postre:***

*Tiramisú.*



**Valor del Servicio \$ 15.000.- por Persona.**

**ALTERNATIVA N° 3**

**Entrada:**

*Palta reina con fondo de lechugas.*

**Plato de Fondo:**

*Res mechada con papas gratinadas y zapallitos pomodoro*

**Postre:**

*Torta de yogurt y salsa de frutillas.*

**Valor del Servicio \$18.000.- por Persona.**

**ALTERNATIVA N° 4**

**Entrada:**

*Coctel de camarones*

**Plato de Fondo:**

*Lomo grille con salsa nogada acompañado de lasaña de papas y guarnición.*

**Postre:**

*Suspiro limeño.*

**Valor del Servicio \$ 22.850 IVA incluido.- por Persona.-**

**En espera de una favorable acogida se despide:**

**Casinos Universitarios**