

## ORDEN DE SERVICIO

## MENU COCTEL 1,5H

## DATOS GRUPO

~~Pan de coca~~ tostado con tomate y fuet  
~~Hummus~~ de tahina natural con crudité.  
~~Fortiña~~ de patatas con alioli suave  
~~Berenjena~~ crujiente, queso de cabra y miel  
~~Chistorra~~ Picante De Salchicha  
~~Queso manchego~~ artesano con mermelada de frutos rojos  
~~Ensalada~~ De Patata Y Atún  
~~Brocheta~~ "fruit fusión" de pollo y piña  
~~Patatas~~ Bravas

LOCAL	ULTRAMARINOS
FECHA	SABADO 20/10/2018
HORA	19:00
Nº PAX	35 PAX
COMERCIAL	OXSANA
CLIENTE	ICANN
GRUPO	+33 611 011 645
CONTACTO	Nathalie Peregrine
TELÉFONO	

EMAIL nathalie.peregrine@icann.org

## POSTRE

Brocheta de frutas variadas  
 Mousse de chocolate

## OBSERVACIONES SALA:

(seating, nacionalidad, edad, etc.)

## BODEGA

Blanco: Parató - xarel•lo - (D.O. Penedès)

Tinto: Finca Renardes (D.O. Penedès)

\*1 botella cada 3 personas

Cerveza: San Miguel / Agua mineral / Refrescos

\*Barra libre

no cordón  
 naranja

## MENU COCTEL DURACION 1,5H

SALA MEZANINE EN PRIVADO

OJO CON BEBIDAS

1 PAX super alergico  
 a naranjas OJO!

## OBSERVACIONES COCINA:

(dietas, etc.)

## MENU COCTEL DE DURACION 1.5 H

## FACTURACIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO	TOTAL	MÍN. PAX A FACTURAR:	35
35	MENU COCTEL 1,5H	35 €	1.225 €	OBSERVACIONES: (extras, seña, etc.)	
				PAGADO POR TRANSFERENCIA 500€ RESTO 725€ COBRAR EN SITU EXTRAS PAGO DIRECTO	
			A FACTURAR	1.225 €	
			PAGADO	500 €	
			A COBRAR	725 €	

ULTIMA ACTUALIZACIÓN:

15/10/2018 13:36