CLOVER
CATERING

Corporativos

Catering para eventos corporativos e institucionales.

04 Almuerzo · Asado

En parrillitas por mesa.

EN LA MESA

Tabla de fiambres con rosetas de campo y panes artesanales, y variedad de untables

PRINCIPAL, EN PARRILLITAS POR MESA

Chorizo y morcilla · picaña · asado · pollo al limón

ACOMPAÑAN

Dos variedades de ensaladas

POSTRE

Flan con dulce de leche y crema

Bebidas del almuerzo: gaseosas línea Coca-Cola, agua con y sin gas, jugo de naranja, limonada y pomelada. Las bebidas con alcohol son opcionales.

Contamos con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Consultanos.

QUÉ INCLUYE

Vajilla de loza y cristalería · Mantelería · Camareros · Maître y jefe de cocina

En tu sede · En nuestros salones · Al aire libre · En el lugar que elijas



Condiciones de contratación

01 Notificar la cantidad de asistentes 10 días hábiles antes del evento, sin reducciones una vez confirmada.

02 Elegir el menú y el servicio hasta 20 días antes del evento.

03 El precio del presupuesto se basa en la cantidad de asistentes; reducirla antes de confirmar aumenta el costo por persona.

04 El presupuesto no incluye los costos del salón de eventos.

05 Pago: 30 % para reservar, no reembolsable si se cancela.

06 El 70 % restante se paga 30 días antes del evento, con una indexación según el índice IPC mensual acumulado. Los adicionales se pagan 10 días hábiles antes.

07 El pago con cheque requiere un adicional del 1,2 % sobre el total.

08 Los precios no incluyen IVA.

CLOVER
CATERING

CONTACTO

WHATSAPP
+54 9 11 3012-2657

MAIL
comercial@clovercatering.com.ar

WEB
clovercatering.com.ar

INSTAGRAM
@clovercatering