



CATÁLOGO CORPORATIVO DE CATERING

MENÚ DESAYUNO OFICINA

Servicio ágil y eficiente para equipos de trabajo, reuniones y activaciones.

ATENCIÓN A Empresa / Cliente B2B	FECHA ESTIMADA A convenir	N° ASISTENTES (BASE) 30 Personas	VALIDEZ OFERTA 15 Días Hábiles
-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------



1. Bebestibles

- Café de grano premium y Nescafé Tradición.
- Selección de Té (Lipton e infusiones).
- Jugo Néctar variedad de sabores.
- Agua Mineral (Con/Sin gas).

Estación de refill constante

2. Bocados Dulces

- Mix de Galletas finas artesanales.
- Mini alfajores de maicena.
- Shot individual de fruta fresca de la estación.

Porciones individuales por persona

3. Salados (2 un. p/p)

- Tapadito en pan copihue de ave pimiento.
- Tapadito en pan de molde (miga) de jamón y queso.
- Opción Vegetariana: Palmito, lechuga y Not-Mayo.

Preparación fresca del día

ESCALA TARIFARIA (VALORES NETOS)			
20-35 Pax	36-70 Pax	71-120 Pax	121+ Pax
\$ 10.000	\$ 9.000	\$ 8.500	\$ 8.000

Total Presupuestado	CÁLCULO BASE
Menú Desayuno (Base 30 pax):	\$ 10.000 p/p
Subtotal Neto:	\$ 300.000
IVA (19% Factura):	\$ 57.000
TOTAL ESTIMADO:	\$ 357.000

SERVICIOS INCLUIDOS EN PROPUESTA

- **Personal:** Garzón(es) uniformados para montaje y reposición.
- **Vajilla & Cristalería:** Loza, tazas, vasos de vidrio y cubiertos.
- **Montaje:** Mantelería, garrafas para bebestibles y cristalería.

CONDICIONES COMERCIALES

- **Mínimo:** 20 asistentes por evento.
- **Reserva:** Confirmación con 48 a 72h hábiles de anticipación.
- **Forma de Pago:** 50% al reservar y 50% al finalizar el evento.