



MENÚ DESAYUNO PREMIUM

Experiencia gastronómica de alta gama para directorios y eventos de primer nivel.

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



Alta Gastronomía Matutina

Ingredientes de origen, auténtica bollería francesa, loza fina y servicio de excelencia presencial.

1. Bebestibles

- Café de grano de especialidad (Molido en vivo).
- Selección de infusiones orgánicas y Té Premium.
- Jugos naturales prensados en frío.
- Aguas botánicas (pepino, menta, cedrón) y Mineral.

Ilimitado durante el servicio

2. Bocados Dulces

- Mini bollería francesa (Croissants, Pain au Chocolat).
- Shot de Chía Pudding con coulis de frutos rojos.
- Mini pastelería de vitrina y Macarons.

Selección de repostería fina

3. Salados (3 un. p/p)

- Croissant premium de salmón ahumado, queso crema y eneldo.
- Tapadito en pan ciabatta rústica con Roast Beef y rúcula fresca.
- Mini Quiche Lorraine horneado del día.

Opciones vegetarianas disponibles

ESCALA TARIFARIA (VALORES NETOS)			
20-35 Pax	36-70 Pax	71-120 Pax	121+ Pax
\$ 22.000	\$ 20.000	\$ 18.500	\$ 17.000

Total Presupuestado	CÁLCULO BASE
Menú Premium (Base 30 pax):	\$ 22.000 p/p
Subtotal Neto:	\$ 660.000
IVA (19% Factura):	\$ 125.400
TOTAL ESTIMADO:	\$ 785.400

SERVICIOS VIP INCLUIDOS
Personal Ejecutivo: Garzones altamente capacitados para atención en directorios. Infraestructura: Loza de porcelana, cristalería fina y cubertería completa. Montaje: Arreglos florales de gran volumen y mantelería corporativa premium.

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