



## **Jornada de Trabajo Opcion III**

**Coffee Break de Mañana o Bienvenida  
(Duración de 30 Minutos)**

### **Opción I**

Café, Variedad de Té, Leche, Chocolate,  
Agua Mineralizada, Jugo de Naranja, Medialunas y Variedad de Facturas

### **Almuerzo / Cena Ejecutivo**

(90 minutos de Duración)  
(Mínimo 10 personas )  
Servicio en Mesa

#### **Entrada**

(una opcion)  
Mousse Capresse  
Petit Cannelloni de Ricota & Espinaca en Dos Salsas  
Roll de Ave acompañada con Ensalada Oliver  
Ensalada Caesar con AVE

#### **Platos principales**

(una Eleccion)

Sorrentinos de Muzzarella Y Jamon en Salsa de Crema de Verdeo  
Pechugas Rellenas en Salsa de Mostaza con Pastel Tibio de Calabaza  
Bondiolita de Cerdo en Salsa Agridulce con Milhojas de Vegetales  
Entrecote de Ternera En salsa de Vino Malbec Con Milhojas de Papa  
Gratinada



## **Jornada de Trabajo Opcion III**

### **Postre**

**(uno a opcion)**

Ensalada de Frutas

Brownie Con Dulce de Leche y Merengue

Lemon Pie

### **Bebida sin alcohol y café**

### **Coffee Break media mañana o tarde**

**(Duración de 30 Minutos)**

Café, Variedad de Té, Leche, Chocolate,

Agua Mineralizada, Jugo de Naranja, bocaditos dulces en pequeñas degustaciones

(Dos a eleccion )

Cuadraditos de Pera

Cuadraditos de Manzana

Budín Marmolado

Pastafrola de Batata

Pastafrola de Membrillo

Cuadraditos de Ricota

Cuadraditos de Coco y Dulce de Leche

**Precio por persona \$3080+IVA**



### **Condiciones Generales:**

La reserva de los Salones tiene una vigencia de 05 días a partir del día de la fecha y de no mediar información o reconfirmación por vuestra parte, la misma podrá ser anulada por el hotel sin previo aviso.

### **Política de Confirmación:**

Este presupuesto, en caso de aceptado, deberá ser notificado al hotel para recibir el contrato. Para confirmar la reserva del Salón se solicitara el contrato firmado junto con el 40% del total del mismo en concepto de seña.

### **Nota Importante:**

Estas tarifas están sujetas a modificaciones con la debida antelación de acuerdo a la realidad económica del país, para fechas especiales y feriados internacionales.

El presupuesto se confecciona en base a la totalidad de los servicios solicitados, en caso de suprimir algún servicio, se cotizara nuevamente.

Todo personal ajeno al Hotel, contratado por el cliente (o su proveedor/organizador) que ingrese al mismo para cumplir tareas de diversa índole, tales como armado/desarme, instalación de luces, sonido, pantallas, proyectores, animación, shows, mantelería, flores o cualquier otro tipo de trabajo afectado a este evento, deberá enviar 5 días antes del comienzo del mismo

En primer instancia deberá presentar:

- Certificado de cobertura de la ART, que debe indicar que la póliza está vigente en el periodo que se presentan a trabajar, indicando su número correspondiente.
- Deben estar incluidas, en una nómina, todas las personas que se presentarán a trabajar; con su correspondiente CUIL
- Se debe especificar cual es la tarea/función que realizarán en nuestro establecimiento
- El certificado debe tener una **cláusula de no repetición**, y ésta debe ser exclusivamente a favor de Condominium Abasto Buenos Aires S.A., CUIT 30-68846237-8, Av. Corrientes 3190 (CABA).
- Por último, certificado de cobertura de S.V.O.

En caso de no poder cumplir con estos requisitos, lo que necesitamos es un certificado de seguro de accidentes personales, que contemple los siguiente requisitos:

- El certificado de cobertura debe indicar que la póliza está vigente en el periodo que se presentan a trabajar, indicando su número correspondiente.
- Ámbito de cobertura: In itinere - Jornada Laboral
- Deben estar incluidos los datos del tomador y el seguro debe indicar que el beneficiario del seguro es Condominium Abasto Buenos Aires S.A., CUIT 30-68846237-8
- Los montos de las coberturas y capitales individuales son de:
- *Muerte e invalidez Permanente Parcial y Total por Accidente:* \$1.000.000