



Jornada de Trabajo Opcion II

**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

Buffet Ejecutivo Formal

(90 minutos de Duración)

(Mínimo 20 personas)

Servicio en Mesa

Entrada: Salad Bar

Hojas Verdes, Rucula, Tomate, Cubitos de Queso, Zanahoria, Brocoli, Huevo Duro,
Repollo

Tostin de Mouse de Berenjena

Tostin Doble Pesto, Lomito de Atún y Cebollin Crocante

Tostin de Jamón Crudo, Zucchini y Pesto

Platos principales en Rechaid (Dos elecciones)

Pollo al curry con Arroz Pilaf

Bondiolita de Cerdo en Salsa Agridulce con Papas o Arroz

Risotto DE Hongos y Vegetales

Ternera Strogonoff con Arroz o papas Rusticas

Fricassé de Lomo con Verduras Salteadas

Pollo a la Mostaza con papas Cubo Crocante o Arroz

Salteado de Ave Tipo Oriental con Arroz



Jornada de Trabajo Opcion II

Postre

(Seleccionar dos opciones)

Selección de Mini Dulces

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 elección)

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 \$2640+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