

Ejemplos de precios reales de Catering y servicios relacionados 2019

MODELO A

Catering boda para boda de 100 invitados / asistentes en A coruña (A Coruña)

Necesitaría una cena completa, con camareros, bebidas y menaje completo.

Precio final: 7.500€ (75€ por persona)

MODELO B

Catering para congreso de 150 invitados / asistentes en A coruña (A Coruña)

Fin de semana del 5-6-7 de abril de 2019. Precisamos presupuesto de catering para coffe-break para un congreso de Fisioterapia.

Precio final: 1.600€ (11€ por persona)

MODELO C

Catering para cumpleaños de 30 invitados / asistentes en A Coruña (A Coruña)

Sería merienda cena . Para picar tipo buffet. Informal. Sin servicio. Para picotear de pie y postre

Precio final: 600€ (20€ por persona)

Actividad:

- 1) Elige uno de los tres modelos.
- 2) Busca una oferta gastronómica a servir. Plásmala en una minuta.
- 3) Busca y pon en esa minuta:
 - 1) 1 agua (marca comercial)
 - 2) 1 vino blanco-rosado-tinto (marca comercial)
 - 3) 1 licor (oportó-moscátel-vino dulce-licoroso...), con marca comercial.
 - 4) Lleva café.
 - 5) En el modelo B no lleva alcohol. Debes buscar y poner solo aguas y zumos (marcas comerciales)
- 4) Haz un plano simple según tu criterio. Tableros, mesas, etc...
- 5) Mantelería. Cuanta. Diseño(forma) y color.
- 6) Cristalería. Cuanta. Modelo.
- 7) Cubertería. Cuanta. Modelo.
- 8) Loza. Cuanta. Modelo.
- 9) Ornamentación.
- 10) Menaje.
- 11) Dotación de personal.
- 12) Cantidades de bebidas. Aguas, zumos, vinos.....

Notas:

1. En el modelo A y C hay 20 niños.
2. La barra libre, aperitivo, entretenimiento, etc. de A y C ha sido contratado en otra empresa distinta a la nuestra.