

ORDEN DEL SERVICIO DE BANQUETE

Nº: 1568

EVENTO: Manolo & Vanesa

Fecha: 21 / 06 / 2020

Datos del cliente:

Nombre: Manolo López Puentes

Dirección: C/ San Marcos, 25, 1º C. 27004, Lugo

Telf. fijo: 982 55 25 85

Telf. móvil: 696 69 69 12

Lugar de celebración: Bodegas La Pastora

| SERVICIO | SALÓN | HORA | Nº Personas |
|-------------|-------------------------|---------------|-------------|
| Cóctel | Carpa xardíns con carpa | 19:30 | 100 |
| Cea | Salón principal | 20:30 | 100 |
| Discoteca | Salón principal | 00:30 – 03:30 | 100 |
| Barra Libre | Salón principal | 00:30 – 03:30 | 100 |

OFERTA GASTRONÓMICA:

Aperitivo:

Cocina:

- *Sushi de jamón ibérico.*
- *Salmón ahumado.*
- *Mini-rollito de primavera.*
- *Jamón.*
- *Lacón.*
- *Vieiras rellenas gratinadas.*
- *Carpaccio de ternera.*
- *Chupito de crema de langosta.*
- *Hojaldre de foie con manzana.*
- *Tosta de escalibada con anchoa.*

Bar:

- Cervexas: Estrella Galicia.
- Refrescos: Agua Cabreirora, Coca cola, Coca Cola Light, Nestea, Fanta Naranja y Fanta Limón.
- Vinos: Mas Pons Chardonnay D.O Penedés, Páramo de Guzmán Crianza D.O Ribera del Duero.

Menú

Verduras a la plancha con salsa romesco

Carrilleras de buey con pure de patata

Tarta nupcial

Pudin de melocoton con coco

Bebidas:

Vinos:

- Lagar de Costa Albariño D.O Rias Baixas
- Viña Lanciano Reserva D.O.Ca.Rioja
- Gran Claustro D.O Cava
- Agua Cabreiroa

Sobremesa:

Cafés, infusiones y mignardises
Carro de licores (Brandy Torres 10, Licores Tilford, Whisky Ballantines y Cremas)

ATT. Departamento de Sala:

- Un menú vegetariano en la mesa na 10*

Barra libre

*Menú vegetariano:

Verduras a la plancha con salsa romesco
Bolas de queso y nuez con salsa de tomate

Pontedeume, 22 de marzo, 2020

Precio IVE 21% incluido: 10910 €

Detalles a ter en cuenta:

Nº camareiros: 1 jefe sala, 6 camareros sala

Montaxe do salón

- Montar el esqueleto del comedor para 100 personas utilizando el sistema americano con 12 mesas redondas y una mesa alargada presidiendo el comedor. (segundo o plano)
- Montar las mesas con mantel y salva mantel, un centro de flores en cada mesa la cual pondrán el servicio de floristería, la mesa ya esta preparada con servilleta, marcada con el primer plato, segundo plato y postre, plato de pan y copas de agua, vino blanco, vino tinto y cava.
- Vertir aparadores con manteleria y tener una mesa axiliar preparada por si surge algun imprevisto.

Montaxe do aperitivo

- Montar el esqueleto del aperitivo con 6 tableros alargados puestos en fila para que la gente se situe al redor de la mesa. Más 3 mesaso axuliares: una cortar jamón, otra cortar salmó y otra para el servicio de bebidas
- Montar las mesas con mantel y salba mantel, 12 papeleras, 12 sevilleteros y 16 moletillas: 8 para tenedores de lunch y 8 para cucharas de café.

Montaxe da barra libre

- La bodega ya dispode de barra así que solamente es poner las bebidas contratadas.

Montaxe office de camareiros

- La bodega ya tiene cocina y office así que no es necesario habilitar ninguna zona.

Protocolo

- Non se seguirán normas especiais de protocolo
 - Servir primero a la mesa presidencial : 1º novia, 2º novio, 3º madre del novio y 4º padre de la novia.
 - Se server, sempre que sea posible, a las mujeres antes que a los hombres, y primero a los de mayor edad (si advertimos que la diferencia de edad es notable).
 - Respetar el protocolo en el servicio del vino: dar a probar a las persoa que han escojido el vino, servirselo al resto, y terminar en la primeira, independentemente que esta persoa sea home ou muller.

Outros detalles e servizos a incluír ou a ter en conta

- Alquiler de la bodega
- Aparcacoches.
- Seguridad.
- Floristeria.
- Discoteca.

ESQUEMA DE COORDINACIÓN

| PROCESOS | Organización de camareros | REALIZACIONES DE SERVICIO | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| | | COMIDA | BEBIDA |
| Recepción Cóctel de bienvenida | Camareros indicando donde esta la mesa para dirigir a los clientes a la zona. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sushi de jamón ibérico.</i> ▪ <i>Salmón ahumado.</i> ▪ <i>Mini-rollito de primavera.</i> ▪ <i>Jamón.</i> ▪ <i>Lacón.</i> ▪ <i>Vieiras rellenas gratinadas.</i> ▪ <i>Carpaccio de ternera.</i> ▪ <i>Chupito de crema de langosta.</i> ▪ <i>Hojaldre de foie con manzana.</i> ▪ <i>Tosta de escalibada con anchoa.</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Refrescos: Agua Cabreirora, Coca cola, Cocacola Light, Nestea, Fanta Naranja y Fanta Limón. ▪ Vinos: Mas Pons Chardonnay D.O Penedés, Páramo de Guzmán Crianza D.O Ribera del Duero. |
| Pasar clientes al salón | Cuando acabe el aperitivo dirigir a los clientes al comer e indicales cual es su mesa | | |
| Bienvenida y acomodamiento | Llegada de los novios, brindis de bienvenida | | Servir una copa de cava a los novios: Gran Claustro D.O Cava |
| Inicio da comida | Los camareros ponen el primer plato Mientras otro sirven la bebida | Verduras a la plancha con salsa romesco | Lagar de Costa Albariño D.O Rias Baixas y agua. |
| Durante el servicio | Reponer bebidas y atender a las exigencias de los cliente | | |
| Durante el servicio | Desbarasar la mesa | | |
| Durante el servicio | Los camarero ponen el segundo plato Mientras otro sirven la bebida | Carrilleras de buey con pure de patata | Viña Lanciano Reserva D.O.Ca.Rioja y agua |
| Durante el servicio | Reponer bebidas y atender a las exigencias de los cliente | | |
| Durante el servicio | Desbarasar la mesa | | |
| Durante el servicio | Presentación de la tarta nupcial y partición de la tarta por los novios | Tarta nupcial | |
| Durante el servicio | Los camareros ponen la tarta nupcial Mientras otro sirven la bebida | Tarta nupcial | Gran Claustro D.O Cava |
| Durante el servicio | Reponer bebidas y atender a las exigencias de los cliente | | |
| Durante el servicio | Desbarasar la mesa | | |

| | | | |
|--|--|-------------|---|
| Durante el servicio | Los camarero marcan el postre y otro lo sirven | | |
| Durante el servicio | Desbarasar la mesa | | |
| Durante el servicio | Servicio de café y carrito de bebidas | Mignardises | Cafés, infusiones, Brandy Torres 10, Licores Tilford, Whisky Ballantines y Cremas |
| Barra libre | Dos camarero encargados de la barra libe, mientras los demas comienzan a desbaratar la mesas | | Todo tipo de bebidas |
| Final do servizo | Los camareros tiene todo recogido y la discoteca ya ha acabado. | | |
| Despedida de invitados | Los camareros se despiden de la clientela. | | |
| Recollida, limpeza, embalaxe de material | Limpieza por un servicio de limpieza, los camareros tiene todo ya recojido solamente es enbalar y meterlo todo en el camión. | | |
| Pago de extras | Los extra son pagados y se manchan todos los camareros para su casa | | |
| Traslado de persoal | | | |
| Parte de incidencias | Ninguna incidencia. | | |