

## 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"> <li>▪ <i>Sushi de jamón ibérico.</i></li> <li>▪ <i>Salmón ahumado.</i></li> <li>▪ <i>Mini-rollito de primavera.</i></li> <li>▪ <i>Jamón.</i></li> <li>▪ <i>Lacón.</i></li> <li>▪ <i>Vieiras rellenas gratinadas.</i></li> <li>▪ <i>Carpaccio de ternera.</i></li> <li>▪ <i>Chupito de crema de langosta.</i></li> <li>▪ <i>Hojaldre de foie con manzana.</i></li> <li>▪ <i>Tosta de escalibada con anchoa.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Refrescos: Agua Cabreirora, Coca cola, Cocacola Light, Nestea, Fanta Naranja y Fanta Limón.</li> <li>▪ Vinos: Mas Pons Chardonnay D.O Penedés, Páramo de Guzmán Crianza D.O Ribera del Duero.</li> </ul>
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.		