

ORDE DE SERVIZO DE BANQUETE

Nº: 0278

EVENTO: Enlace Ramón & Ana

Data: 15 / 05 / 2020

Datos do cliente:

Nome: Ramón Pérez Martínez

Dirección: R/ Ronda das Fontiñas, 385, 9º G. 17002, Lugo

Telf. fixo: 982 22 22 22

Telf. móbil: 656 56 56 56

Lugar de celebración: Pazo Barreiro

SERVIZO	SALÓN	HORA	Nº Persoas
Cóctel	Carpa xardíns	20:30	65
Cea	Salón principal	21:30	65
Discoteca	Salón principal	00:30 – 03:30	65
Barra Libre	Salón principal	00:30 – 03:30	65

OFERTA GASTRONÓMICA:

Aperitivo:

Cociña:

- Brocheta de tomate cherry e mozzarella
- Empanada de zamburiñas
- Buñuelos de bacallau
- Croquetas de marisco
- Milhojas de calabacín e gambas

Bar:

- Cócteles: Black Dragon, Singapur, Kir Royal, Passion kiwi
- Cervexas: Estrella Galicia, River,
- Refrescos: Pepsi, Pepsi Light, Kas Naranja, Kas Limón,
- Viños: Emilio Rojo 09 D.O. Ribeiro, Torre Muga R. 04 D.O.C. Rioxá

Menú

Brochetas de ibéricos
Chupitos de salmonejo con frutas
Cucheradita de salpicón de marisco
Mouse de queixo e membrillo
Cucheradita de atún marinado
Gambas a la gabardina
Tartaleta de gambas y gulas
Ensalada tibia de cigalas, calamares y vinagreta de tomate
Popietas de linguado rellenas de vieiras con salsa de ajos tiernos y crujientes de puerro
Terrina de carrillera con verduritas de temperatura
Brownie con xeadó de vainilla e sopa de chocolate branco

Bebidas:

Viños:

- Viña Costeira D.O. Ribeiro
- Catania D.O. Ribera del Duero

Sobremesa:

Cafés e infusións
Carro de licores (.....)

ATT. Departamento de Sala:

- Dous menús vexetarianos na mesa 5*
- Un menú sen sal na mesa 3

Barra libre

.....
.....
.....

* **Menú vexetariano:** ensalada oriental , tempura de hortalizas, fideos de arroz salteados con tofu.

Pontedeume, 15 de Maio, 2020

Prezo IVE 21% incluído: €

Detalles a ter en conta:

Nº camareiros: ... xefe sala, camareiros sala,

Montaxe do salón

- Montar o esqueleto do comedor para 65 persoas utilizando o sistema americano con 6 mesas de 8, 3 mesas de 6 , (segundo o plano)
- Montar as mesas con muletón, mantel, cubre, cubiertos, vasos, copas, servilleta
- Preparar e vestir aparadores? Gueridóns? mesas auxiliares?

Montaxe do aperitivo

- Montar o esqueleto do aperitivo con 2 mesas de 120x70 (mesas para aperitivo?, barra cócteles?, cortadores de xamón?.....)
- Montar as mesas con mantel, cubre, cubietos de aperitivo, papeleras, decoración

Montaxe da barra libre

-
-

Montaxe office de camareiros

- montamos un tablero con mesas 120x70
- bandexas con servizos de café
- muletillas de cubiertos pa repoñer
-

Protocolo

- Non se seguirán normas especiais de protocolo
 - Servirase, sempre que sexa posible, ás mulleres antes que ós homes, e primeiro ós de maior idade (se advertimos que a diferenza de idade é notable)

Outros detalles e servizos a incluír ou a ter en conta

Servizos extras???????

ESQUEMA DE COORDINACIÓN

PROCESOS	Organización de camareiros	REALIZACIÓNS DE SERVIZO	
		COMIDA	BEBIDA
Recepción			
Cóctel de benvida			
Pasar clientes ó salón			
Benvida e acomodo			
Inicio da comida			
Durante o servizo			
Durante o servizo			
Durante o servizo			
Durante o servizo			
Durante o servizo			
Barra libre			
Final do servizo			
Despedida de invitados			
Recollida, limpeza, embalaxe de material			
Desmontar instalacións /carpas			
Carga de vehículos			
Pago de extras			
Traslado de persoal			
Parte de incidencias			