

Paloma,  
Te puedo ajustar el servicio a 36 px?

---

**De:** Paloma Huerta Huerta <phh@sugarocatering.com>  
**Enviado el:** miércoles, 5 de julio de 2023 20:19  
**Para:** Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es>  
**Asunto:** RE: Catering Sugaro

Hola Laura,  
Así genial! Te lo adjunto cotizado.  
Cualquier cosa no dudes en decirme.  
Gracias!

**Paloma Huerta Huerta**

Sugaro Catering  
Divina Pastora 13  
28034 Madrid  
Tel: (+34) 647 40 25 38  
E-mail: phh@sugarocatering.com



---

**De:** Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es>  
**Enviado el:** miércoles, 5 de julio de 2023 14:58  
**Para:** Paloma Huerta <phh@sugarocatering.com>  
**Asunto:** RV: Catering Sugaro  
**Importancia:** Alta

Hola Paloma,  
Repasemos si así es como quedaría finalmente.  
Dime lo que faltaría agregar o quitar del presupuesto y confirmamos ya.  
Gracias!!!!  
Bs.

Para 40 personas:

<b>SUGARO</b>	Unidad	40 personas
Copa de Bienvenida	6,50€	260 €
Coctel elegido	25,20 €	1.008 €
Bebida cerveza + vino (refrescos y agua incluida)	2,00 €	80 €
4 mesas	45€	180€
40 sillas	2.50€	100€
camareros	incluidos 2	
vajilla	incluida	

manteleria	incluida	
Mesa grande para buffet	incluida	
<b>Copa Posterior</b>		
Copa Cava	3,90 €	156 €

En el WELCOME DRINK se incluyen:

- Refrescos, zumos y agua mineral Vino tinto, vino blanco y cerveza

En el cóctel elegido se incluyen:

- Ensalada, crema o sopa fría; Pan de bretzel con jamón ibérico; Brocheta de pollo yakitori; Panecitos de foie con mermelada de higo; Solomillitos de salmón con pepino; Bikini con pavo, cebolla caramelizada y queso; Taquitos mexicanos de langostino con mayonesa kimchi; Canastita crujiente de cochinita pibil y patacón de plátano; Gyozas cocidas o fritas con soja (opción caliente); Hamburguesitas gourmet\*; Gnocci con salsa de setas o de pesto\*; Mini cheesecakes; Tartaleta de mousse de lima o maracuyá.

Entiendo que están incluidos todos estos platos, que no se trata de elegir entre ellos, pero no estoy segura de si ponen todos los calientes o se elige entre ellos, que te lo confirmen también.

Timing:

- El evento empieza a las 20:30, la gente está citada a esa hora, con lo que todo lo del catering tendría que estar montado ya en la sala de reuniones.
- Tenemos nuestra mesa grande, y lo ideal sería que ahí pudieran montar la bebida, la comida, los platos, cubiertos y los vasos, pero como ellos consideren si sería mejor poner otra supletoria para el menaje
- La gente llega y se le ofrece la copa de bienvenida.
- Luego, sobre las 21:00h. comienza el acto en la otra sala, done estarán montadas las 4 mesas con su manteleria.
- Sobre las 21:30 la gente podrá ir a servirse la comida y se irá a sentar a la sala para tomarlo o se quedan de pie, como quieran.
- A las 22:00 empieza el debate y ya la gente está sentada.
- Cuando finaliza sobre las 00:00 se les da la copa de cava

Creo que es más o menos así la secuencia..., para que te pasen ya el presupuesto con el detalle del acto.

Un abrazo

Blanca