

From: "[Laura Benedectti](mailto:laurab@prestomedia.es)" <laurab@prestomedia.es>
To: "[Paloma Huerta Huerta](mailto:pjh@sugarocatering.com)" <pjh@sugarocatering.com>
Date: 7/7/2023 6:36:40 AM
Subject: RE: Catering Sugaro

Si si cerramos!!!!
Muchas gracias Paloma!!

Abrazo
Laura

De: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com>
Enviado el: viernes, 7 de julio de 2023 12:38
Para: Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es>
Asunto: RE: Catering Sugaro

Hola Laura,
Fenomenal. Pues ya cerramos con esto te parece?
Que al estar el fin de semana de por medido hoy ya dejan organizado todo.
Gracias!

De: Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es >
Enviado el: viernes, 7 de julio de 2023 11:54
Para: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com >
Asunto: RE: Catering Sugaro

Genial ¡!
Te hago un cambio sobre los platos calientes
gyozas, la opción fría las que son con.
Las Hamburguesitas las cambiamos por la tabla de quesos internacionales y embutidos italianos.
Los gnochi los cambiamos por mini quiches.
Hemos bajado a 30 personas

Muchas gracias!!!!

De: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com >
Enviado el: viernes, 7 de julio de 2023 0:11
Para: Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es >
Asunto: RE: Catering Sugaro

Si, no te preocupes sin problema.
Gracias!!

De: Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es >
Enviado el: jueves, 6 de julio de 2023 17:27
Para: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com >
Asunto: RE: Catering Sugaro

Genial, ya te confirmo.

No recuerdo si me respondiste cuando te consulte si tenias pago a 30 dias...

De: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com >
Enviado el: jueves, 6 de julio de 2023 16:48
Para: Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es >
CC: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com >
Asunto: Re: Catering Sugaro

El producto que le guste más del dossier.
Gracias!

El jue, 6 jul 2023 16:24, Laura Benedectti <laurab@prestomedia.es > escribió:
| Paloma., ya lo último!!, mi jefa quiere saber que opción sería en vez de hamburguesitas....

6/7/2024

De: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com>
Enviado el: jueves, 6 de julio de 2023 15:37
Para: Laura Benedectti <aurab@prestomedia.es>
Asunto: RE: Catering Sugaro

Hola Laura,
Claro que si! Adjunto para 36.
Gracias!

De: Laura Benedectti <aurab@prestomedia.es>
Enviado el: jueves, 6 de julio de 2023 12:31
Para: Paloma Huerta Huerta <pjh@sugarocatering.com>
Asunto: RE: Catering Sugaro

Paloma,
Te puedo ajustar el servicio a 36 px?

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

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



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

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

Para 40 personas:

SUGARO	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	
Copa Posterior		

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, donde estarán montadas las 4 mesas con su mantelería.
- 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