

From: "Laura Benedectti" <laurab@prestomedia.es>
To: "Paloma Huerta Huerta" <phh@sugarocatering.com>
Date: 7/6/2023 8:13:12 AM
Subject: RE: Catering Sugaro

Buen día Paloma,
Genial!, lo único que en "ubicación" dice LOOP 21, y el evento es en la planta 11 Derecha, eh?...jajja

Abrazo
Laura

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 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