



DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TECNICA
Contratación de Salón de Hotel Para Actividad Navideña de la DIGECOG
DIGECOG-CCC-CP-2018-0010

Nombre:	Servicio de salón de Hotel
<ul style="list-style-type: none">• Área para: Tarima para orquesta, baile, bufette, bebida, aire acondicionado y área de mesas para 300 personas.	

Nombre:	Picadera
<ul style="list-style-type: none">• Croquetas de pollo, pastelitos, wrap de berenjenas, queso de cabra y albahacas.	

Nombre:	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">• 50 Galones de piña colada.• 150 Botellas de vino 750ml (75 Cabernet Sauvignon y 75 Merlot)• 30 Galones de fruit punch.• 480 Vasos Refrescos 12Oz.• 60 Ron Brugal 750ml.	

Nombre:	Almuerzo
Menú <ul style="list-style-type: none">• Pierna de cerdo lonjeada.• Miñoneta de pollo.• Salmón.• Ensaladas: rusa, cesar cremosa, capresas.• Pastelón de berenjenas.• Lasaña de pollo.• Mini pasteles en hojas.• Mousse de chinola.• Tronco de Navidad• Cheese cake.	

