



DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TÉCNICA
DIGECOG-DAF-CM-2019-0037

Nombre:	Salón Para Actividad por Motivo al Aniversario Institucional
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Sillas<input type="radio"/> Mesas redondas para 300 personas<input type="radio"/> Cubertería<input type="radio"/> Cristalería<input type="radio"/> Servilletas<input type="radio"/> Mantelería base blanca<input type="radio"/> Camareros<input type="radio"/> Parqueo<input type="radio"/> Aire acondicionado<input type="radio"/> Sonido<input type="radio"/> Área de mesas redondas para 300 personas<input type="radio"/> 1 Pantalla grande	

Nombre:	Picadera 300
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Mini Sandwich Croque Monsieur.<input type="radio"/> Pastelitos de queso<input type="radio"/> Quipes<input type="radio"/> Croquetas	

Nombre:	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">• Bebidas para servir durante el almuerzo y después del almuerzo*****<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Piña colada<input type="radio"/> Fruit Punch<input type="radio"/> Refrescos.<input type="radio"/> Descorche de Vinos	





DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TÉCNICA DIGECOG-DAF-CM-2019-0037

Nombre:	Almuerzo
<ul style="list-style-type: none">• Almuerzo Tipo Buffet para 300 Personas.	
Menú	
Bar de ensaladas	
<ul style="list-style-type: none">- Variedad de lechugas mixtas y tomate.- Ensalada cesar con pollo a la parrilla.	
Con vinagreta francesa, salsa de yogurt, vinagre balsámico y aderezo de Blue Cheese.	
Ensaladas compuestas	
<ul style="list-style-type: none">- Ensalada capressa- Ensalada de brócoli y col con jamón pierna en emulsión de ajo.- Ensalada crudaiola (penne, aceitunas, palmitos, pimientos, alcachofas, tomate cherry, queso parmesano).	
Espejos	
<ul style="list-style-type: none">- Cortes fríos con galletas caseras saladas y grisinnis (Fiambres y quesos variados).	
Platos Principales	
<ul style="list-style-type: none">- Arroz olivado con pimientos y perejil.- Lasaña bologñesa (res, pomodoro fresca y salsa bechamel).- Pastelón de berenjena.- Suprema de pollo rellena con hongos, jamón y queso.- Pierna de cerdo asada en su jugo.- Filete de salmón en salsa verde.	
Postres	
<ul style="list-style-type: none">- Cobbler de manzana y frutos secos.- Brownie de chocolate con salsa caramelo.- Suspiritos con dulce de leche.- Mousse de chocolate blanco y negro con praliné de avellanas.	

Fecha: viernes 26 de julio.
Salón de Hotel 5 Estrellas.

