

FICHA TÉCNICA REFRIGERIO #1

REFRIGERIO #1 (R-1): pre-empacado

- Estación de café
- Estación de leche
- Agua embotellada 16 onzas
- Jugo natural piña/limón
- Frutas variadas
- Wraps de pollo, queso y rúcula
- Galletas de avena

Requisitos:

- Mesa para colocar el refrigerio con mantel, servilletas vasos para jugos y agua, tasas para café y leche, cucharas para el azúcar (dos tipos: morena y de dieta).



FICHA TÉCNICA

REFRIGERIO #2 (R-2). Pre-empacado.

- Frutas variadas
- Sándwich (pan cuadrado) relleno de jamón, queso y lechuga.
- Yogurt con granola
- Galleta de avena
- Rollito de jamón y queso
- Muffin de chocolate
- Estación de café
- Estación de leche
- Agua embotellada 16 onzas
- Jugos naturales: fresa/limón pre-empacado

Requisitos:

- Mesa para colocar el refrigerio con mantel, servilletas vasos para jugos y agua, tasas para café y leche, cucharas para el azúcar (dos tipos: morena y de dieta).



FICHA TÉCNICA

REFRIGERIO #3 (R-3): pre-empacado

- Jugo natural: frutas variadas/ limón (pre-empacado)
- Frutas variadas
- Mini sándwich de queso
- Pastelitos
- Quipes
- Galletas de avena
- Estación de café
- Estación de leche
- Agua embotellada 16 onzas

Requisitos:

- Mesa para colocar el refrigerio con mantel, servilletas vasos para jugos y agua, tasas para café y leche, cucharas para el azúcar (dos tipos: morena y de dieta).



FICHA TÉCNICA

Refrigerio #4 (R-4): pre-empacado

- Galletas de avena
- Estación de café
- Estación de leche
- Agua embotellada 16 onzas
- Jugo natural: frutas variadas/chinola (pre-empacado)
- Frutas variadas pre-empacadas
- Mini sándwich de jamón y queso
- Croquetas de pollo
- Pastelitos
- Muffin de vainilla o mantequilla

Requisitos:

- Mesa para colocar el refrigerio con mantel, servilletas vasos para jugos y agua, tasas para café y leche, cucharas para el azúcar (dos tipos: morena y de dieta).



FICHA TÉCNICA

ALMUERZO #1 (A-1). SERVIDO TIPO BUFFET

- Moro de guandules
- Chuleta deshuesada
- Pastelón de plátano maduro con queso
- Panecillos
- Ensalada verde
- Postre: dulces típicos
- Jugo de frutas variadas/naranja (pre-empacado)
- Estación de café
- Estación de leche

Requerimientos:

- Mesa con mantel para colocar el almuerzo, servilletas, vasos para jugo y agua, tasas para café y leche, platos y cubertería. Servicio de mozo.



FICHA TÉCNICA

ALMUERZO #2 (A-2). Servido tipo Buffet.

- Agua embotellada 16 onzas
- Jugo natural: piña/ limón (pre-empacado)
- Frutas variadas (pre-empacado)
- Puré de papa
- Pechuga de pollo a la plancha
- Bistec encébollado
- Ensalada hervida
- Pastelón de berenjena
- Arroz primavera
- Panecillos
- Estación de café
- Estación de leche
- Postre: brownie

Requerimientos:

- Mesa con mantel para colocar el almuerzo, servilletas, vasos para jugo y agua, tásas para café y leche, platos y cubertería. Servicio de mozo.



FICHA TÉCNICA

ALMUERZO #3 (A-3). Servido tipo Buffet.

- Agua embotellada 16 onzas
- Jugo natural: frutas variadas/piña/ limón (pre-empacado)
- Frutas variadas (pre-empacado)
- Estación de café
- Estación de leche
- Arroz con tocineta
- Papas salteadas
- Filete de res
- Pechuga de pavo a la plancha
- Vegetales a la plancha
- Ensalada capresa
- Pastelón de berenjena con queso
- Panecillos
- Postre: pie de manzana/brownie

Requerimientos:

- Mesa con mantel para colocar el almuerzo, servilletas, vasos para jugo y agua, tasas para café y leche, platos y cubertería. Servicio de mozo.



FICHA TÉCNICA

ALMUERZO #4 (A-4). Servido tipo Buffet.

- Agua embotellada 16 onzas
- Jugo natural: frutas variadas/piña/ limón (pre-empacado)
- Frutas variadas (pre-empacadas)
- Estación de café
- Estación de leche
- Arroz primaveral
- Filete de res
- Pechuga de pollo a la plancha
- Vegetales hervidos
- Ensalada verde
- Pastelón de berenjena con queso
- Panecillos
- Postre: pie de manzana/brownie

Requerimientos:

- Mesa con mantel para colocar el almuerzo, servilletas, vasos para jugo y agua, tasas para café y leche, platos y cubertería. Servicio de mozo.

