

PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA EMPRESAS

Sabores & Brindis

CADA VEZ MÁS RICO

CABA y Gran Buenos Aires

QUIÉNES SOMOS

Una productora gastronómica de eventos. *Más que un catering.*

Diseñamos la experiencia completa: el menú, la barra, la vajilla, la ambientación, el personal y la coordinación. Podés contratar todo junto o solo lo que necesites. Tu equipo solo se ocupa de disfrutar.

QUÉ RESOLVEMOS

Un solo equipo. Todo resuelto.

Menú a medida

Pensado para tu evento, con opciones vegetarianas y para dietas especiales, a consultar.

Barra

Vinos, espumantes, cervezas, tragos y opciones sin alcohol.

Vajilla y ambientación

Mantelería, cristalería, centros de mesa e iluminación.

Personal y coordinación

Chefs, mozos, bartenders y un coordinador a cargo del día.

Para cada momento de tu empresa

01	Desayunos y coffee break	Reuniones, capacitaciones y jornadas de trabajo.
02	Almuerzos ejecutivos	Viandas y almuerzos servidos para reuniones y visitas.
03	Fin de año y aniversarios	Cenas, cócteles y fiestas para todo el equipo.
04	Lanzamientos y activaciones	Una experiencia a la altura de tu marca frente a clientes.
05	Recepciones y mesas dulces	Bocados, mesa dulce y barra para eventos y visitas.

FIN DE AÑO

Diciembre se reserva *ahora*.

Las fechas de fin de año se completan rápido. Reservá la tuya con una seña del 50% y definimos el menú después.

LO QUE TU EMPRESA NECESITA

Profesionales y a horario

- ✓ Facturación a nombre de la empresa
- ✓ Carnet de manipulación de alimentos
- ✓ Un coordinador responsable del evento
- ✓ Horarios cumplidos, sin sorpresas
- ✓ Un solo contacto para todo
- ✓ Menús para dietas especiales, a consultar

CÓMO TRABAJAMOS

De la primera charla al último café

I

Charlamos

Fecha, cantidad de personas, lugar y qué tipo de evento buscan.

2

Propuesta

Te enviamos menú, servicios y presupuesto a medida.

3

Reserva

Con la seña confirmamos la fecha y ajustamos los detalles.

4

El día del evento

Llegamos, armamos, servimos y desarmamos. Ustedes disfrutan.

FORMATOS

Tres formatos para empezar

Coffee break

Café, infusiones, jugos, panificados dulces y salados.

Presupuesto a medida

Almuerzo ejecutivo

Entrada, principal, postre y bebidas, servido o en viandas.

Presupuesto a medida

Fin de año

Cóctel o cena con barra, ambientación, personal y coordinación.

Presupuesto a medida

Cada propuesta se arma a medida según cantidad de personas, lugar y menú. Escribinos y te la enviamos.

HABLEMOS

Contanos tu próximo
evento.

WhatsApp 11 5953-3788

@saboresybrindis

saboresybrindis@gmail.com

Sabores
& Brindis
CADA VEZ MÁS RICO