ANEXO 2 FICHA TÉCNICA MENÚ (GUIA DE CONDICIONES MINIMAS DE PRESETACIÓN)

"PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGISTICOS Y CATERING A TODO COSTO PARA ACTOS PROTOCOLARIOS E INSTITUCIONALES EN LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN MARCO FIDEL SUÁREZ."

Pasabocas:

*Mini taco con guacamole y salsa de mango. (Aguacate, Mango, tomate, Minitortilla de maiz, sal, especias y aderezos). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 30 gr a 50gr



*Brochetas de durazno y salami. (Mini burrata, durazno, salami y albahaca). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 30 gr a 50gr



*Crostini de queso con glaseado de mora. (rebanada de baguette al horno, queso crema y y salsa de mora). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 20 gr a 50gr



*Trufa de queso con frutos secos y glaseado de miel. (Queso crema, pistachos, arandanos secos y miel). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 20 gr a 50gr



*Canasticas de ensalada de pollo. (canasta de hojaldre, pechuga de pollo, sal, especias y aderezo). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 30 gr a 50gr



*Mini pinchos de capresse. (tomate cherry, mini burrata, albahaca, vinagre balsamico y ajonjoli). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 30 gr a 50gr



*Bruschetta de durazno y brie con miel. (durazno, queso brie, especias y miel). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 20 gr a 50gr



*Taquitos ahogados. (tortillas de maiz, aguacate, sal, especias y aderezos). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 30 gr a 50gr



*Canapes de atún. (atun, aderezo, rebanda de baguette al horno, sal y especias). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 20 gr a 50gr



*Vasitos de camarones o langostinos con salsa de mango. (langostino o camaron, sal, salsa de mango y especias). cada unidad por persona debe contener el siguiente gramaje: entre 60 gr a 80gr





Bebidas:

*Soda italiana o gaseosa servida en copa de vidrio.



*Agua - hielo en vaso de vidrio.

*Bebida para brindis en copa de vidrio.

* Torta de mino 3 pisos con diseño alusivo a la institucion.

OBSERVACIONES: DEL ANTERIOR MENÚ SE ESCOGERAN TRES OPCIONES SALADAS Y UNA DULCE CON BEBIDA PARA ARMAR EL REFRIGERIO POR PERSONA, SOLICITADO EN LA FICHA TÉCNICA, LO ANTERIOR CON UNA PROGRAMACION Y PRUEBA DE MENÚ DE 5 DÍAS MAXIMO ANTES DEL EVENTO.


TC. JORGE EDUARDO PINEDA GARCIA
Gerente del Proyecto

TE. BASTOS RODRIGUEZ LEONARDO
Comité Estructurador Técnico