

LA MARCHIGIANA

MENÚ 2

EMPRESAS · GRUPOS

ENTRADA



Tabla de fiambres con verduras grilladas y rabas

PLATO PRINCIPAL



Pollo deshuesado al jerez con ananá confitado y papas noisette (1/4)

Filet al verdeo con papas noisette

Tagliatelle con champignones frescos salteados a la provenzal

Panzotti con salsa rosada de hongos y pavita

Congrio a la parrilla con vegetales y papas quadrucci

Peceto mechado al champignon con puré

Arroz azafranado con mariscos

Ensalada especial: hojas frescas de temporada con champignones, láminas de pollo, crostones, escamas de parmesano y tomates secos.

POSTRE



Budín de pan con salsa de naranjas y pasas

Tiramisú

Tarta de manzana con dulce de leche

Flan casero con dulce de leche y crema batida

Incluye una gaseosa o agua mineral por persona.

\$396 (incluye IVA) mínimo 10 personas

CONDICIONES GENERALES

Grupos y empresas

Los precios establecidos incluyen IVA.

Los precios están sujetos a reajuste.

Las tarifas incluyen una bebida sin alcohol (agua o gaseosa).

Los locales no asumirán compensación alguna ni responsabilidad por inconvenientes o pérdidas sufridas por el cliente dentro del mismo.

Para cantidades mayores, consultar disponibilidad con los locales.

Se consideran menores hasta los 12 años de edad. Pedir otra opción o menú infantil. Solicitar listado de vinos sugeridos aparte.

Los menús están sujetos a posibles modificaciones de acuerdo a la estacionalidad de las materias primas.

Reserva

Solo se tomarán reservas de personas autorizadas por la empresa.

Para confirmar la reserva, se solicita un prepagado no inferior al 30%.

La seña del 30% no será reembolsable en caso de cancelación total del evento. En el caso de que no se presente la totalidad de los comensales acordados y quedando un saldo a favor de la Empresa, el mismo se tomará como crédito para futuros eventos. Este crédito será instrumentado a través de un voucher.

Es obligación dar en forma escrita la cotización pero no representa un bloqueo de espacio o compromiso de reserva.

De no presentarse ningún comensal se facturará el total de la reserva, comprometiéndonos a cambiar la fecha de la reserva cuando ésta fuese modificada por causa mayor, como cierre del paso fronterizo con Chile u otro caso fortuito.

Observaciones

El servicio de estacionamiento es de uso exclusivo de nuestros clientes por lo tanto están contemplados los invitados al evento.

Formas de pago

Políticas y cancelaciones

El pago de eventos deberá realizarse con anticipación.

Confirmada la reserva solicitamos el prepago del 30% del evento, debiéndose cancelar el total del mismo 48hs antes.

Las formas de pago son en efectivo, con tarjetas de crédito o débito y depósitos o transferencias bancarias. Se aceptan cheques propios. Cuentas Corrientes: consultar la apertura de las mismas con el área comercial o administrativa.

Las Empresas tienen cuenta corriente a 30 días. Siempre que sus cuentas estén al día.