



Asado Benítez®

Premios ADEC
"Microempresa
Exitosa Año 2011"



Telefax: 681.324 - Cel. 0981 194.359 - 0971 241.516 - 0981 197.067

Cap. Martínez 1846 c/ Amado Macías - Bo. San Jorge - Asunción - info@asadobenitez.com

Con grata satisfacciones informamos que hemos habilitado recientemente nuestro local de producción. Una cocina industrial con todas las instalaciones adecuadas y recomendadas por la Municipalidad de Asunción, con el fin de tener mejor capacidad y comodidad para la labor de preparados de ensaladas, sopas, chipa guazú y todo el acompañamiento del asado tradicionalmente que llevamos a su mesa.

Además de las instalaciones, contamos con distinguidos colaboradores como Erico Solís y Maria Catalina Villalba (Ñequi); entre otros, chef de respetada trayectoria, con quienes presentamos nuevas alternativas gastronómicas para servirles cuando su evento no requiera necesariamente de asado.

Ponemos a su consideración estos servicios disponibles durante los meses de enero de 2014, con todo el respaldo y compromiso de calidad que ustedes ya conocen.

Valoramos su preferencia y quedamos a disposición para sus consultas.

BENJAMIN BENITEZ



Asado Benítez®

Premios ADEC
"Microempresa
Exitosa Año 2011"



Telefax: 681.324 - Cel. 0981 194.359 - 0971 241.516 - 0981 197.067

Cap. Martínez 1846 c/ Amado Macías - Bo. San Jorge - Asunción - info@asadobenitez.com

PRESUPUESTO

Opción 1: BUFET CALIENTE

Entradas: (a elegir 1)

- Albondiguas picante
- Choricitos al vino
- Canapés surtidos
- Bocaditos

Fondo: Servido en Bufet

- Strogonof de pollo y/o carne
- Lomito a la pimienta
- Pollo a la portuguesa.

Guarnición: (a elegir 2)

- Papa a la crema
- arroz a la griega.
- Papines al curri
- panaché verdura

SON: Gs. 50.000 (Cincuenta mil guaraníes) por persona.

Adicional: Cocinero Gs. 150.000 cada uno.

=====

Opción 2: BUFET MESA AMERICANA

Entradas: (a elegir 1)

- Albondiguas picante
- Choricitos al vino
- Canapés surtidos
- Bocaditos

Fondo: Bufet frío - Mesa americana (A elegir 3 opciones)

- Pernil de cerdo.
- Peceto al vitel tone
- Lengua a la vinagreta.
- Cima de pollo.
- Lomito al champiñón
- Pollo a la romana con salsa

Guarnición: Ensalada alemana, multicolor, waldorf u otra a elección.

SON: Gs. 50.000 (Cincuenta mil guaraníes) por persona.

Adicional: Cocinero Gs. 150.000 cada uno.



Asado Benítez®

Premios ADEC
"Microempresa
Éxitosa Año 2011"



Telefax: 681.324 - Cel. 0981 194.359 - 0971 241.516 - 0981 197.067

Cap. Martínez 1846 c/ Amado Macías - Bo. San Jorge - Asunción - info@asadobenitez.com

Opción 3: PASTAS

Entradas: (a elegir 1)

- Albondiguitas picante
- Choricitos al vino
- Canapés surtidos
- Bocaditos

Fondo: Buffet de pastas: (a elegir 4 variedades)

- Lasaña a la napolitana
- Canelones de choclo
- Ñoqui con salsa roja
- Lomito al champiñón
- Lasaña de jamón y queso
- Canelones de verdura
- Fideo a la carbonada
- Pollo al tucó

SON: Gs. 50.000 (Cincuenta mil guaraníes) por persona.

Adicional: Cocinero Gs. 150.000 cada uno.

=====

Opción 4 ECONOMICA: A LA FRANCESA (servidos al plato)

Entradas: Albondiguitas picante - Choricitos al vino - Canapés surtidos - Bocaditos

Fondo: Plato servido (a elegir 1)

- Peceto con salsa maderera.
- Lomo relleno.
- Cima de pollo.
- Pollo al horno.
- Lomo de cerdo relleno.
- Lengua a la portuguesa.

Guarnición: (a elegir 1)

- papa a la crema
- arroz a la griega.
- papines al curri
- panaché verdura

SON: Gs. 38.500 (Treinta y ocho mil quinientos guaraníes) por persona.

Adicional: Cocinero Gs. 150.000 cada uno.

Será grato responder cualquier consulta que requiera la presente propuesta.

Atentamente,

BENJAMIN BENÍTEZ