REALIZACIÓN DE PRESUPUESTO DE CATERING Hoja 1

nº de personas	incluir bebida **SI** **NO**	nº piezas por persona

Nº	PRODUCTOS ELEGIDOS DE PRECIO POR UNIDAD	PRECIO	Nº DE COMENSALES	PRECIO
	TOTAL PRODUCTOS POR UNIDAD			

Nº	PRODUCTOS ELEGIDOS DE PRECIO POR PLATO	PRECIO	Nº DE PLATOS	PRECIO
	TOTAL PRODUCTOS POR PLATOS			

REALIZACIÓN DE PRESUPUESTO DE CATERING Hoja 2

Nº	BEBIDAS	PRECIO	PRECIO
	Coca cola NORMAL	2,00	
	Coca cola ZERO	2,00	
	Aquarius NARANJA	2,00	
	Aquarius LIMÓN	2,00	
	Cerveza Mahou SIN ALCOHOL	2,00	
	Cerveza Mahou CON ALCOHOL	2,00	
	Agua mineral 500 cl	1,00	
	Vino tinto Rioja bot. 750 cl	10,00	
	Vino blanco berdejo bot.750cl	7,00	
	Cava Juve Camps	18,00	
	Cava Juve Camps		
		TOTAL BEBIDA	

NOTA: Todas las bebidas se serviran frías.

TOTAL PRECIO DE CATERING	
TOTAL PRECIO POR PERSONA	

Recomendaciones para la composición de un catering

1 Pensar correctamente el número de asistentes al catering.
2 Elegir el número de piezas a poner por persona.
Recomendamos un mínimo de 10 pzs/por pers.
3 Los platos de embutido se calculan a 5 personas por plato.
Equivale a 30 gramos por persona.
4 Las tortillas se calculan a 8 personas por tortilla.
Equivalen a 3 porciones por persona.
5 En los postres se asigna normalmente 2 piezas por asistente

En nuestros precios está incluido: MONTAJE DE CATERING EN MESA DE CLIENTE, MANTEL DE TISÚ UN SOLO USO, VASOS DE DIFERENTES TAMAÑOS, SERVILLETAS Y DECORACIÓN DE PLATOS .