



# PARRILLAS PERUANAS

Santiago de Surco, 2022

Señor

Presente. -

De nuestra mayor consideración:

Es grato dirigirnos a ustedes, con la finalidad de presentarles a continuación la cotización que será de gran utilidad en el desarrollo de su evento.

## **PARRILLA DEMOSTRATIVA**

**Preparación en vivo de PARRILLA, por nuestro Chef Parrillero que incluye desde la explicación del como escoger el carbón, tiempos de encendido, materiales e insumos necesarios y recomendados y sobre el uso de herramientas y técnicas del asado de las carnes, todo esto dirigido de manera especial a personal de su empresa, agasajos a los colaboradores y activaciones.**

### **CONTENIDO**

#### **1.-PARRILLADAS EN DOMICILIO**

- Expositor Chef Parrillero con parrilla en vivo
  - Embutidos parrilleros y piqueos (degustación)
  - Cárnicos en general pollo cerdo y cortes de res (degustación)
  - Enseres utensilios para asar
  - Combustible para llegar a una buena brasa
  - Modelos de parrillas
  - Organización en tu parrilla
  - Como asar tus carnes
  - Guarniciones
  - Sarsa, cremas y ajís ahumados
  - Ronda de sangría frutada Queirolo y bebidas
- Degustación en picada de cada uno de los cárnicos asando en el momento
- Presentación;
- Mesa buffet con fuentes platos tenedores y cuchillos para degustación de los cárnicos.
- 2 parrillas por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enceres completos.

---

Taller Esquina s/n Maximiliano Velarde con Pedro Silva Portales de Surco  
Tel. 4057591- Entel 994237307 Rpc. 994771489  
e-mail: [delivery@parrillasperuanas.com](mailto:delivery@parrillasperuanas.com)

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 200.00 soles precio mínimo para 10 participantes.

## **2.-CARNES AL CILINDRO EN DOMICILIO**

- Expositor Chef Parrillero con parrilla en vivo
- Embutidos parrilleros (degustación)
- Cárnicos en general pollo cerdo 1 cortes de res 2 piqueos (degustación)
- Enseres utensilios para asar
- Combustible para llegar a una buena brasa
- Modelos de CILINDRO
- Organización en tu parrilla
- Como asar tus carnes
- Guarniciones
- Sarsa, cremas y ajís ahumados
- Ronda de sangría frutada Queirolo y bebidas

Degustación en picada de cada uno de los cárnicos asando en el momento  
Presentacion;

Mesa buffet con fuentes platos tenedores y cuchillos para degustación de los cárnicos.  
2 parrillas por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enceres completos.

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 200.00 soles precio mínimo para 10 participantes.

## **3.-CAJA CHINA EN DOMICILIO**

- Expositor Chef Parrillero con parrilla en vivo
- Embutidos parrilleros (degustación)
- Cárnicos en general pollo cerdo 1 corte de res 2 piqueos (degustación)
- Enseres utensilios para asar
- Combustible para llegar a una buena brasa
- Modelos de CAJA CHINA
- Organización en tu parrilla
- Como asar tus carnes
- Guarniciones
- Sarsa, cremas y ajís ahumados
- Ronda de sangría frutada Queirolo y bebidas

Degustación en picada de cada uno de los cárnicos asando en el momento  
Presentacion;

Mesa buffet con fuentes platos tenedores y cuchillos para degustación de los cárnicos  
Mesa buffet para degustación de los cárnicos.

1 Caja china por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enceres completos.

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 200.00 soles precio mínimo para 10 participantes.

### 3.-CAJA CHINA EN DOMICILIO

- Expositor Chef Parrillero con parrilla en vivo
- Embutidos parrilleros (degustación)
- Cárnicos en general pollo cerdo 1 corte de res 2 piqueos (degustación)
- Enseres utensilios para asar
- Combustible para llegar a una buena brasa
- Modelos de REGILLAS PARA CHANCHO AL PALO
- Organización en tu parrilla
- Como asar tus carnes
- Guarniciones
- Sarsa, cremas y ajís ahumados
- Ronda de sangría frutada Queirolo y bebidas

Degustación en picada de cada uno de los cárnicos asando en el momento

Presentación;

Mesa buffet con fuentes platos tenedores y cuchillos para degustación de los cárnicos  
1 Regilla por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enseres completos.

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 200.00 soles precio mínimo para 10 participantes.

#### MOVILIDAD

En todas las activaciones cobramos adicional la movilidad de acuerdo a la distancia.

Dentro de Lima céntrico S/ .100.00 o S/ 120.00

Pachacamac, Los Olivos, Lurín, Punta Hermosa S/ 150.00

Cieneguilla S/ 250.00

Huachipa S/ 250.00

Ventanilla, Chosica, Chaclacayo, Santa Eulalia, Asia S/ 300.00

#### FORMA DE PAGO

Los precios no incluye IGV en caso de requerir factura. **RUC. 20600076834 PARRILLAS PERUANAS GASTRONOMIA CAMPESTRE E.I.R.L.**

Contrato con 50 % adelantado cuenta corriente BBVA, saldo al finalizar evento. Cuenta Corriente soles BBVA Continental 0011-0171-0100030544 Código Interbancario 011-171-000100030544-69.

BANCO DEL CREDITO DEL PERU . Cuenta ahorro soles 193-17514865081 Codigo Interbancario 002-193-117514865081 a nombre de nuestro Chef.

Para cualquier coordinación presentamos al Sr. Mayor Saavedra Paredes, nuestro Chef Administrador, quien absolverá todas sus consultas.

Agradeciéndole por la atención que se sirvan brindarle a la presente, nos suscribimos de ustedes.

### PARRILLAS PERUANAS & DESAYUNOS CORPORATIVOS

---

Taller Esquina s/n Maximiliano Velarde con Pedro Silva Portales de Surco  
Tel. 4057591- Entel 994237307 Rpc. 994771489  
e-mail: [delivery@parrillasperuanas.com](mailto:delivery@parrillasperuanas.com)

---

*Taller Esquina s/n Maximiliano Velarde con Pedro Silva Portales de Surco  
Tel. 4057591- Entel 994237307 Rpc. 994771489  
e-mail: [delivery@parrillasperuanas.com](mailto:delivery@parrillasperuanas.com)*