



PARRILLAS PERUANAS

Santiago de Surco, 2020

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.

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

2 parrillas por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enceres completos.

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 150.00 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/ 150.00 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.

2 parrillas por cada 10 participantes, mesa de apoyo con enceres completos.

No incluye micro si lo requiere la locación.

Costo S/ 150.00 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

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/ 150.00 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 0011-0171-69-0100030544 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