

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

ESTIMADOS PADRES

LES DAMOS LA BIENVENIDA PARA INICIAR JUNTOS ESTE NUEVO CICLO LECTIVO 2020. NUESTRA CONSTANTE PREOCUPACIÓN PARA ATENDER CADA VEZ MEJOR A SUS HIJOS, NOS MOTIVA A SUPERARNOS CADA AÑO. Y QUEREMOS CONTARLES QUE EN EL COMEDOR DEL **I.E.A** ESTRENAMOS INSTALACIONES NUEVAS, E IMPLEMENTAREMOS LA MODALIDAD DE SELF SERVICE (AUTOSERVICIO).

Les presentamos el MENÚ correspondiente al mes de **MARZO de 2020** con sus días de servicio de comedor, para los 2 grupos etarios:

- *MENORES de 5 AÑOS
- *MAYORES de 5 AÑOS
- * OPCION CELÍACO
- * OPCIÓN DIETA

Diariamente en nuestro comedor brindamos todos los grupos de alimentos, guiados por el asesoramiento de nuestra profesional en nutrición, tanto para los más chiquitos como para los adolescentes: carne, pollo, pescado, cerdo todos en cortes magros, verduras del grupo A y B con sus aportes de vitaminas y minerales, frutas frescas de estación y lácteos en los postres hechos con dedicación y cariño. Los Menús se elaboran siguiendo las indicaciones de una nutricionista profesional para que sean equilibrados y variados.

Diariamente en nuestro comedor también contamos con menús para alumnos con necesidades alimenticias especiales (Celíacos, dietas blandas, alérgicos) sobre una valoración nutricional para una dieta completa y equilibrada acorde a cada edad.

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

En “Banquete” Alimentamos a sus hijos con :

* *Frutas y verduras de temporada*



* *Ingredientes naturales*



* *Personal capacitado*

* *Hechos con amor*



Preparación de la vianda / Lunchera .

Una parte muy importante de nuestra misión es garantizarles la higiene y controles bromatológicos.

Por ello, para lograr juntos una comida sana para nuestros chicos les comentamos los pasos a seguir en la **preparación de la lunchera diaria** :

Recomendación: las viandas se recibirán en bandejas descartables y rotuladas , se sugiere implementar el uso de bandejas de plástico microondeables, ideal n° 103 , con tapa n° 103 para rotular.

Opción de bandejas para horno descartables de aluminio.

•Preparar la comida el día anterior para que al colocarla a la mañana siguiente en la lunchera este fría. Las luncheras conservan el frío, no lo refrigeran y por ello es importante que al colocar la comida en la lunchera esté a temperatura de heladera. •Una vez lista la comida que se prepara la noche anterior, llevar inmediatamente a la heladera, no dejar que se enfríe a temperatura ambiente pues es un medio propicio para que crezcan las bacterias. Si por ejemplo se prepara una pasta, cortar la cocción con un chorro de agua fría para bajarle la temperatura enseguida; si se prepara un puré, colocar la olla en la pileta con agua fría para que baje la temperatura (bañomaría invertido) y no entre tan

BANQUETE SINCE 1899



**PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS**

caliente a la heladera. • Guardar los alimentos que van a la heladera en recipientes poco profundos de manera tal que se enfríen más rápidamente.
• Lavar y sanitizar bien las frutas y verduras (ver método de sanitizado). • No utilizar restos de comida que traen en la lunchera para prepararles el menú del día siguiente. De esta forma se evita traspasar posibles bacterias que hayan crecido a lo largo de todo el día en los alimentos. Las luncheras conservan la temperatura no más allá de 6 hs. • Importante: Verificar que la lunchera esté bien cerrada y con los congelantes suficientes.
• Recomendación "incluir una pequeña bolsa de hielo en la vianda para mantenerla fría

OPCIONES DE ALMUERZO SIN TACC, PARA NUESTRO CONSUMIDOR CELÍACO



PIZZA DE MUZARELLA sin tacc ,cubierta con puré de tomate y queso Muzzarella. La Delfina. Listas para consumir*



EMPANADAS DE CARNE POR 2 UNIDADES DE 90 GR. C/U. sin tacc., La Delfina. Listas para consumir*



EMPANADAS DE CEBOLLA POR 2 UNIDADES DE 90 GR. C/U. sin tacc., La Delfina. Listas para consumir*



EMPANADAS DE JAMON Y QUESO POR 2 UNIDADES DE 90 GR. C/U. sin tacc., La Delfina. Listas para consumir*



CREPES RELLENOS DE JAMÓN Y QUESO (2 UNIDADES DE 290 GR.)panqueques rellenos c / salsa blanca y queso reggianito

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

"INSTITUTO EVANGELICO AMERICANO "					
MENÚ GENERAL DE PRIMAVERA -VERANO MAYORES DE 5 AÑOS MARZO 2020					
	LUNES 02	MARTES 03	MIÉRCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	SUPREMA DE POLLO CON ENSALADA CAESAR	BONDIOLA C SALSA DE MOSTAZA Y MIEL CON PAPAS DORADAS	CHOP SUEY DE VERDURAS CON ARROZ BLANCO	PENNE RIGATE/ SPAGUETTI C/ SALSA POMODORO ROSA	FIESTA DE PIZZA CASERA : RÜCULA, MUZZARELLA, NAPOLITANA.
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA	HELADO
ENTRADA	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	MILANESA DE TERNERA CON PURÉ BICOLOR	RISSOTTO CLÁSICO DE POLLO	FISH & CHIPS(FORMITAS DE PESCADO REBOZADO, CON PAPAS)	MOSTACHOL/TALLARINES CON FILETTO / 4 QUESOS	TARTA DE POLLO Y TARTA DE VERDURA
POSTRE	FRUTA CORTADA	ENS. DE FRUTAS	FRUTA CORTADA	GELATINA	HELADO
ENTRADA	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	POLLO CRISPY CON PURÉ RUSTICO DE PAPAS	DADOS DE TERNERA C CROQUETAS DE ARROZ Y ACELGA	NUGGETS DE PESCADO C PURÉ BICOLOR	CHAW MEIN (FIDEOS SALTEADOS C/VEG. Y SALSA ORIENTAL)	EMPANDAS DE JAMÓN Y QUESO
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	FLAN DE CHOCOLATE	MANZANA CARAMELO	HELADO
ENTRADA	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ENTRADA	FERIADO PUENTE		ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL		DÍA "NACIONAL POR LA VERDAD Y LA JUSTICIA"	MILANESA DE TERNERA C/ PAPAS BASTÓN	SPAAGUETTIS CON SALSA ESCARPARO /	TACOS MEXICANOS DE POLLO/ CARNE Y VEG.
POSTRE			FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	HELADO
ENTRADA	LUNES 30	MARTES 31	"BANQUETE "		
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA			
PLATO PRINCIPAL	SUPREMA DE POLLO CON PAPAS DORADAS	BROCHETE DE CERDO A LA BBQ CON VEGETALES			
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA DE ESTACION			

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

"INSTITUTO EVANGELICO AMERICANO "					
MENÚ GENERAL DE PRIMAVERA -VERANO MENORES DE 5 AÑOS MARZO 2020					
	LUNES 02	MARTES 03	MIERCOLES 04	JUEVES 05	VIERNES 06
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	SUPREMITA DE POLLO CON ENSALADA CAESAR	BONDIOLA C SALSA DE MOSTAZA Y MIEL CON PAPAS DORADAS	CHOP SUEY DE VERDURAS CON ARROZ BLANCO	PENNE RIGATE/ C/ SALSA POMODORO ROSA	FIESTA DE PIZZA CASERA : RÚCULA, MUZZARELLA, NAPOLITANA.
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA	HELADO
ENTRADA	LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	MILANESITA DE TERNERA CON PURÉ BICOLOR	RISSOTTO KIDS DE POLLO	FISH & CHIPS(FORMITAS DE PESCADO REBOZADO, CON PAPAS)	MOSTACHOL/CON FILETTO / 4 QUESOS	TARTA DE POLLO Y TARTA DE VERDURA
POSTRE	FRUTA CORTADA	ENS. DE FRUTAS	FRUTA CORTADA	GELATINA	HELADO
ENTRADA	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL	POLLO CRISPY CON PURÉ RUSTICO DE PAPAS	DADITOS DE TERNERA C CROQUETAS DE ARROZ Y ACELGA	NUGGETS DE PESCADO C PURÉ BICOLOR	CHAW MEIN (FIDEOS SALTEADOS C/VEG. Y SALSA ORIENTAL)	EMPANDAS DE JAMÓN Y QUESO
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	FLAN DE CHOCOLATE	MANZANA CARAMELO	HELADO
ENTRADA	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
ENTRADA	FERIADO PUENTE		ENSALADA	ENSALADA	ENSALADA
PLATO PRINCIPAL		DIA "NACIONAL POR LA VERDAD Y LA JUSTICIA"	MILANESITA DE TERNERA C/ PAPAS BASTÓN	CODITOS CON SALSA ESCARPARO /	MINI TACOS MEXICANOS DE POLLO/ CARNE Y VEG.
POSTRE			FRUTA CORTADA	FRUTA CORTADA	HELADO
ENTRADA	LUNES 30	MARTES 31	"BANQUETE "		
ENTRADA	ENSALADA	ENSALADA			
PLATO PRINCIPAL	SUPREMA DE POLLO CON PAPAS DORADAS	BROCHETE DE CERDO A LA BBQ CON VEGETALES			
POSTRE	FRUTA CORTADA	FRUTA DE ESTACION			

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

LOS MENÚES INCLUYEN

- * ENTRADA
- * PLATO PRINCIPAL
- * POSTRE
- * SALAD BAR LIBRE con 8 ó mas variedades
- * FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA
- * AGUA- JUGO "TANG"- JUGO "CLIGHTH"
- * PAN BLANCO
- * ADEREZOS (MAYONESA/KETCHUP)
- * CONDIMENTOS
- *SERVILLETAS DE PAPEL
- *OPCIONAL: DIETAS MÉDICAS

PARTICULARIDADES DEL SERVICIO GASTRONOMICO

- *El costo del **Menú diario** para los Niveles Primario y Secundario es de **\$269.-** (pesos doscientos sesenta y nueve).--*
- *El costo del **Menú diario** para el Nivel Inicial , Jardín de Infantes, es de **\$259.-** (pesos doscientos cincuenta y nueve).-*
- *El costo del Servicio de vianda es de **\$140.-** (pesos ciento cuarenta).-*

BENEFICIOS- PROMOCIONES

*Les Recordamos que, Abonando el Servicio de Comedor, del **1 al 5 de cada mes**, se obtiene un **Descuento del 7 %**, considerando exclusivamente a aquellos niños que almorzarán el mes completo, es decir, consideramos mes completo de Comedor, **desde los 15 (quince) días de concurrir al mismo**, en adelante.-*

Las Viandas carecen de descuento.-

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

FORMAS DE PAGO CUENTA VIGENTE AÑO 2020

Se puede abonar el Servicio Gastronómico mediante

Efectivo ó Transferencia Bancaria

BANCO PATAGONIA

CUENTA CORRIENTE N° :0315-315013283-00

CBU N° 0340315800315013283004

BANQUETE SINCE 1899 SAS

ESTA CUENTA ES LA VIGENTE EN ESTE PERÍODO 2020 LES RECORDAMOS VERIFICAR Y ACTUALIZAR LA MISMA

Por favor, luego de realizar la transferencia, enviar el comprobante, a las siguientes direcciones de correo electrónico :

banquetesince1899@gmail.com

banquete_gastronomia@yahoo.com.ar

banquete@banquete.com.ar

BANQUETE SINCE 1899



PRESTACION DE SERVICIOS EN ENTIDADES EDUCATIVAS
CATERING- EVENTOS- PROVISIÓN DE ALIMENTOS

Banquete Agradece a la Comunidad del Instituto Evangélico Americano, “ Congregación El Redentor”, por confiarnos la Alimentación Diaria desde HACE 10 AÑOS, a nuestro humilde entender, lo más importante y preciado que tenemos en nuestra vida Esos Locos Bajitos es decir ... Nuestros Hijos !



Marca registrada 1899

Ricardo Andrés Paravizzini

www.banquete.com.ar

Prestación de Servicios en Instituciones Educativas
Catering – Eventos – Provisión de Alimentos
banquetesince1899@gmail.com

Ornella Monaco

Licenciada en Nutricion m.n- 8265
ovmnutricion@gmail.com

Marcela Alejandra Flores

Responsable del Servicio Gastronómico
Comedor I.E.A “ Congregación El Redentor “
Tel: 4504-3900 int 6
banquetesince1899@gmail.com

Patricia Araya

Responsable de operaciones
banquetesince1899@gmail.com
116-2789992