



Acción

Eres capaz de organizar una comida de empresa.

A veces hay que organizar comidas de empresa. Aquí tienes tres ofertas de tres restaurantes diferentes.

Presentamos varias situaciones: elige una o describe la tuya propia. Elige el menú más adecuado de entre los tres. ¿Por qué eliges ese?

Trabajas en el departamento de Recursos Humanos. Como todos los años, eres la persona encargada de organizar la comida de Navidad de tu empresa.

Trabajas en una pequeña empresa española. La comida es para firmar un acuerdo comercial con otra empresa extranjera.

Un posible cliente va a visitar tu empresa. Quieres dar una imagen muy buena de ella: dinámica, moderna y de gran innovación. No quieres algo muy tradicional.

Casa Montero

Primeros:

Pimientos del padrón
Jamón ibérico
Queso manchego

Segundos a elegir:

Merluza a la marinera
Asado de ternera
Paella (de encargo)

Postres

Flan casero con nata
Helados

Precio por persona
35 euros más 7% de IVA

RESTAURANTE CREATRIZ

PARA EMPEZAR:
TRES TAPITAS SALADAS

PRIMEROS:

- VERDURAS A LA PLANCHA
- GAZPACHO CON MELÓN
- CANELONES

SEGUNDOS A ELEGIR:

- POLLO CON ARROZ AL CURRY
- ZARZUELA DE MARISCO

POSTRE

- DULCE DE MELOCOTÓN
- TARTA DE CHOCOLATE CON CEREZAS

PARA TERMINAR:
TRES TAPITAS DULCES

PRECIO POR PERSONA: 60 EUROS
(7% IVA NO INCLUIDO)



Menú de Navidad

Primeros:

Jamón ibérico
Chorizo ibérico
Langostinos
Salmón

Segundos a elegir:

Merluza al horno
Cordero asado

Postres:

Turrónes variados
Copa de cava

Precio por persona
65 euros (IVA incluido)

