



# 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)**

