

astyzin Los Tejaditos Tradición con Stylo

"Tastyzon": tradición, historia y sazón. Para el 2018
"Tastyzon" nace pero manteniendo la misma calidad
gastronómica y pasión por el servicio.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

ESPACIO Y SALÓN

Nosotros **TASTYZÓN LOS TEJADITOS** no vendemos espacio. Prestamos los espacios máximos de dos [2] a tres (3) horas por evento.

DECORACIÓN EVENTOS EN EL RESTAURANTE

La decoración de los eventos estará a cargo del cliente teniendo en cuenta que:

- No está permitido poner velas en la mesa.
- No está permitido quitar los cuadros.
- No está permitido pegar cinta en las paredes.

MÚSICA

Los salones cuentan con sonidos de música ambiental, si desea traer serenata debe ser de cuerda o saxolón sin amplificación o en su efecto podrá traer mariachis, su tiempo de duración no podrá extenderse más de una (1) hora. Si el cliente trae músicos sin previo aviso no será permitido su ingreso.

COSTO DEL PLATO

El costo del plato incluye: lencería y menaje: mantelería, cristalería, cubertería, servilletas, mesa para ponquels, meseros y espacio con aire acondicionado. El cliente deberá escoger color de tapa del mantel y el espacio donde desea realizar su evento en un tiempo no menor de una semana.

MENÚ DEL EVENTO

De este menú se permite escager una sola apción de plato por evento que deberán ser confirmados por el ciente dos días antes del mismo. De acuerdo al número de platos confirmados dos días antes estos serán preparados. En caso tal que no llegará el número total de invitados confirmados, el cliente deberá llevarse los platos sobrantes. Y si desea la preparación adicional máximo de anco (5) platos se le prestará el servicio.

DESCORCHES

Vino o champagne \$15,000 Whisky o crema de whisky \$25,000

Tado artículo que se parta o se dañe durante la reunión, será asumido por la persona encargada del evento.

EVENTOS DOMINGOS Y FESTIVOS DESPUÉS DE LAS 6:00 PM

Si desea realizar su evento un domingo o festivo después de las 6:00 pm tendrá un costo adicional y deberá estar sujeto a la cantidad de personas necesarias para atender su evento. Cada empleado tendrá un costo de \$ 30.000 y se atenderá máximo hasta las 9:00 pm de la noche.

COMIDAS PARA EVENTOS A DOMICILIO

Ofrecemos servicio a domicilio para su evento que comprende el servicio de camida, meseros y transporte. O si prefiere unicamiente el servicio de la comida se la preparamos y se la llevamos al lugar de su evento. Aplica términos y condiciones.

Este menú aplica para las dias martes, miércoles, jueves viernes en el horario de servicio del restaurante.

Los días sábados, domingos y festivos aplica solo después de las 4:00 pm de la tarde.

REALICE SUS EVENTOS FAMILIARES, SOCIALES Y EMPRESARIALES DISFRUTA EN UN AMBIENTE FAMILIAR Y TRANQUILO





Contenido del Plato: Pechuga Rellena (Jamón, Queso y Piña envuelta en Tocineta) Apanada y Frita.

Acompañamientos: Ensalada de frutas, papa a la francesa, gaseosa, copa de champaña y postre (Flan).

Proteina: 250 Gramos.
Papa Francesa: 100 Gramos.
Ensalada de Frutas: 130 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón tiene

un costo adicional de **\$3000**) **Champaña:** Copa Flauta.

Postre: 60 Gramos.







Contenido del plato: Lomito de Res en salsa Napolitana o Boloñesa Gratinado.

Acompañamientos: Papa al perejil, ensalada fría (zanahoria, habichuela, arveja, papa, carnes frías, piña calada, uvas pasas, mani y ajonjolí), gaseosa, copa de champaña y postre (Flan).

Proteina: 250 Gramos. Ensalada Fria: 130 Gramos. Papa Francesa: 100 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón

tiene un costo adicional de \$3000)

Champaña: Copa Flauta. Postre: 60 Gramos.







Contenido del plato: Pechuga en Salsa Hawaiana o Champiñones Gratinada.

Acompañamientos: Ensalada fría (zanahoria, habichuela, arveja, papa, carnes frías, piña calada, uvas pasas, maní y ajonjolí) papa al perejil, gaseosa, copa de champaña y postre (flan).

Proteina: 250 Gramos. Ensalada Fria: 130 Gramos. Papa al Perejil: 100 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón tiene

un costo adicional de **\$3000**) Champaña: Copa Flauta.

Postre: 60 Gramos.







Contenido del plato: Filete de Robalo en Salsa de Champiñones Gratinado.

Acompañamientos: Ensalada fria (zanahoria, habichuela, arveja, papa, carnes frias, piña calada, uvas pasas, maní y ajonjoli) papa francesa, gaseosa, copa de champaña y postre (Flan).

Proteina: 250 Gramos. Ensalada Fria: 130 Gramos. Papa Francesa: 100 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón tiene

un costo adicional de **\$3000**) **Champaña:** Copa Flauta.

Postre: 60 Gramos.







Contenido del plato: Robalo a la Milanesa (apanado y frito) Pechuga en salsa Hawaiana o Champiñones Gratinada.

Acompañamientos: Ensalada fría (zanahoria, habichuela, arveja, papa, carnes frías, piña calada, uvas pasas, maní y ajonjolí) papa francesa, gaseosa, copa de champaña y postre (Flan).

Proteina: Robalo Milanesa (150 Gramos) Pechuga (150 Gramos).

Ensalada Fria: 130 Gramos.

Papa Francesa: 100 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón tiene

un costo adicional de **\$3000**) **Champaña:** Copa Flauta. **Postre:** 60 Gramos.

\$53.000







Contenido del plato: Robalo a la Milanesa (apanado y frito) Pechuga en salsa Champiñones Gratinada, Lomito de Res al Vino.

Acompañamientos: Ensalada Imperial (repollo, coco deshidratado, arveja, queso, manzana, piña calada, uvas pasas y papa) papa a la francesa, gaseosa, copa de champaña y postre (Flan).

Proteina: Robalo Milanesa (150 Gramos) Pechuga (110 Gramos)

Lomito de Res al vino (110 ramos)

Ensalada Imperial: 130 Gramos.

Papa Francesa: 100 Gramos.

Gaseosa: Vaso 12 onzas (si desea cambiarla por Granizada de Naranja o Limón tiene

un costo adicional de **\$3000**)

Champaña: Copa Flauta.

Postre: 60 Gramos.

\$58.000

