



Comedor en Planta

Nuestra premisa es hacer que el comedor no sea simplemente el lugar donde comen los empleados. En Luciérnaga BA nos esforzamos por crear espacios y entornos adaptados a las necesidades de cada empresa, de manera que el empleado encuentre en ellos un lugar de convivencia agradable y acogedor donde poder disfrutar de la calidad de los menús.

Por eso contemplamos la cantidad y variedad de los platos y desarrollamos una cocina tradicional, bien elaborada, sana, equilibrada y de primer nivel.

Ponemos especial atención en la calidad de las materias primas, controlamos a nuestros proveedores, asignamos los recursos necesarios para el buen funcionamiento del comedor y capacitamos al personal, no solo en las buenas artes culinarias, sino también en el trato ameno, la buena atención y la predisposición para satisfacer las necesidades de los comensales.

Menú.

El menú incluirá lo siguiente:

Sopa estacional, Salad Bar, Plato Principal standard y alternativamente, una opción de plato con bajo contenido calórico y postre.

A continuación se detallan distintas opciones para cada ítem del menú.

Todos los platos detallados son a título ejemplificativo, pudiendo variarse de acuerdo a disposición de insumos y materias primas.

Sopa estacional:

Opciones de invierno:

- Sopa de vegetales
- Sopa crema de calabaza
- Sopa crema de choclo
- Sopa puchero
- Sopa de pollo y vegetales con cabellos de ángel
- Sopa de arroz

Luciernaga

SABOR A HECHO EN CASA - CATERING

- Sopa de cebolla y pollo con croutons

Opciones de verano:

- Gazpacho
- Sopa fria de calabaza y naranja
- Licuados de vegetales

Salad bar de libre consumo:

- Zanahoria y huevo,
- Lechuga y tomate,
- Rúcula con parmesano,
- Papa al perejil,
- Todo verde,
- Lentejas, zanahoria y huevo,
- Garbanzos con perejil

Aderezos:

- Aceite de maiz
- Aceite de Oliva
- Vinagre
- Aceto balsámico
- Salsa de soja
- Aderezo de Cesar
- Salsa Ranch
- Salsa Barbacoa
- Mostaza y Miel
- Mayonesa
- Salsa tártara
- Mostaza

Plato principal:

Luciérnaga

SABOR A HECHO EN CASA - CATERING

- Guiso de lentejas
- Pastel de papa
- Milanesas con puré mixto
- Bifes a la criolla
- Canelones de verdura y jamón
- Pizza Party
- Pollo a la mostaza y miel con vegetales asados
- Asado criollo
- Empanadas regionales
- Humita en chala y tamales
- Tacos mexicanos
- Pastas rellenas (Sorrentinos, ravioles, panzotis) con salsa fileto, bolognesa o rosa.
- Tallarines con estofado
- Goulash con speatsle
- Puchero
- Filet de merluza con papas al natural
- Colita de cuadril al horno con verduras asadas
- Arroz con pollo
- Risottos variados
- Lomo a la Stroganov con papas cube
- Hamburguesas caseras con vegetales

Platos bajo contenido calórico:

- Vegetales al wok con pollo o carne
- Brochetes de cerdo, pollo, ternera y vegetales
- Milanesas de soja rellenas con vegetales
- Milanesas de berenjenas al horno con choclo
- Arroz integral con vegetales y pollo
- Omelette de Verduras
- Budin de ricotta y espinaca
- Pollo deshuesado al limón con vegetales
- Copa de atún con mayonesa de vegetales
- Crepes de espinaca con salsa liviana



Postre:

- Gelatina
- Flan
- Budín de pan
- Arroz con leche
- Mouse de limón
- Banana split
- Postre de chocolate
- Manzanas asadas
- Panqueques de dulce de leche
- Panqueques de manzana
- Ensaladas de Frutas
- Frutas de estación

Se incluye además:

- Pan francés
- Blondas
- Cubiertos embolsados
- Servilletas

De requerirlo, cotizaremos propuestas de bebidas.

Feedback con los comensales

A efectos de conocer el grado de satisfacción de los empleados respecto del servicio del comedor, Luciérnaga Catering realiza las siguientes acciones:

Quejas y sugerencias:

Habilitamos una dirección de mail y un buzón de Quejas y Sugerencias para que cada



empleado de nuestro cliente pueda canalizar sus inquietudes.

Lista negra de platos:

Los comensales podrán indicar los platos que no les gustaron. Todos aquellos que obtengan repetidos votos negativos, serán eliminados del menú.

Capacitación del personal

Todo el personal de comedor contará con Manuales de Procedimiento y participará de charlas de capacitación periódica donde se los actualizará en temas relacionados con buenas prácticas en la manipulación de alimentos, seguridad e higiene y atención y servicio.

Precio

El precio por persona y por comida es de **\$ 55** (cincuenta y cinco pesos) para una base mínima de 40 comensales.

Forma de pago

A convenir.

Revisión de los precios

Materia prima: semestralmente, por variaciones de los costos de las materias primas (variación en NGP - capítulo alimentos y bebidas) y otros costos, sobre la base de la estructura de costos. Fuente de consulta a convenir



Componente Otros costos: semestralmente, por variaciones del NGP, sobre la base de la estructura de costos. Fuente de consulta a convenir

Componente Mano de obra: cuando se produzcan variaciones en los costos laborales según CCT en la proporción correspondiente según la estructura de costos.

Incluye

Personal.

Insumos para elaboración de alimentos.

Servicio de Bromatología

Servicio de seguridad e higiene

Tasa de seguridad e higiene

Reparación y mantenimiento de equipos de cocina

No Incluye

El IVA

Servicios de Desinfección y desratización

Servicio de agua, electricidad y gas

Servicio de telefonía e internet

Reparación de las instalaciones e infraestructura de la cocina, depósito y salón comedor

Disposición final de residuos

Control de agua de consumo y equipamiento contra incendios

Limpieza del comedor y mantenimiento de mesas, sillas y pisos del mismo una vez

Luciérnaga

SABOR A HECHO EN CASA - CATERING

concluido el servicio.

Vajilla

Bonificaciones para clientes.

Nuestros clientes de Viandas y Comedores de empresas acceden a un descuento del 15% en el catering de cualquier evento corporativo, tal como Fiesta de Fin de Año, Team Building, Family Day, Presentación de producto, etc..

Luciérnaga [Catering - Viandas y Comedores en Empresas](#) – [Pizzas y empanadas congeladas](#) - [Barras móviles](#) - [Comedores y Buffets](#) - [Delivery & Take away](#)
SABOR A HECHO EN CASA - CATERING

Tenemos ideas, sueños y fantasías y las hacemos realidad. Los momentos importantes de la vida de la familia y de la empresa de nuestros clientes son efímeros, pero quedan grabados con emociones y anécdotas que se cuentan muchas veces y de distintas maneras. Estamos atentos para escuchar a nuestros clientes. Somos un grupo humano al que le gusta dar un buen servicio. Satisfacemos necesidades y caprichos. Cocinamos rico. Nuestro staff es amable. Cumplimos los mas altos estándares de calidad.

