

PLANTILLA PRESUPUESTO PARA EVENTO. CAMPAÑA PROMOCIONAL DE LANZAMIENTO DE ESSI

Nombre: _____

0. Datos del cliente:

Nombre y apellidos:	Edad:
Localidad:	Provincia:
Teléfono de contacto:	Correo electrónico:

1. Establecemos porcentajes de descuento de la oferta promocional (cada equipo/alumno) establece su propia oferta, indicando los dos tipos de descuento:

- Indica el porcentaje de descuento si el evento es para un número de invitados desde un mínimo de 100 hasta un máximo de 250 invitados.
_____ %
- Indica un porcentaje de descuento mayor si el evento es para un número superior a 250 invitados. _____ %

2. Calculamos el precio del menú. El precio de nuestro menú lo estableceremos calculando el precio medio de los menús más económicos que ofrezcan 5 catering de nuestra provincia. Para calcular el precio medio puedes consultar los precios de los catering de nuestra provincia en [este sitio web](#). Escribe los cálculos realizados para obtener el precio del menú.



3. Pedimos al cliente que nos indique el número de invitados que acudirá al evento:

Número de invitados. _____

4. Mostrar cálculos e indicar:

- Porcentaje de descuento que le vamos a aplicar, en función del número de invitados. _____ %

- Importe total del presupuesto si se acoge a la oferta promocional y contrata su banquete durante el tiempo que dure esta promoción de lanzamiento. _____ €

- Importe que le hubiese costado en caso de no tener descuento. _____ €

- Ahorro obtenido en el caso de contratar su banquete durante el tiempo que dure esta promoción de lanzamiento. _____ €

