

# LeBaron

## Catering rider:

1. El camerino deberá estar situado en el backstage y con un acceso directo e independiente.
2. El camerino deberá tener una puerta con cerradura.
3. El camerino deberá contar con un piso liso, limpio y alfombrado sin malos olores.
4. Las paredes del camerino deberán estar perfectamente limpias.
5. El camerino deberá contar con un baño completo con regadera funcionando perfectamente limpio y sin malos olores.
6. El acceso a los camerinos será controlado por la producción de LEBARON directamente y nadie ajeno a la producción directa de LEBARON podrá tener acceso.
7. El camerino será para uso exclusivo de LEBARON y no podrá ser compartido ni antes ni después de LEBARON
8. El backstage deberá contar con botes grandes de basura limpios.

NOTA: EL CATERING DE MONTAJE DEBERA ESTAR EN EL ESCENARIO EN UNA HIELERA EN EL MOMENTO QUE EL STAFF LLEGUE AL VENUE.

EL CATERING DEL SHOW, DEBERA ESTAR LISTO POR LO MENOS 2 HORAS ANTES DE QUE EL ARTISTA LLEGUE.

## **CATERING MONTAJE**

24 BOTELLAS DE AGUA DE 250 ml.  
12 LATAS DE REFRESCOS SURTIDOS.

## **CATERING SHOW:**

CATERING LE BARON 2010:

2 botellas de whisky Jack Daniels  
2 botellas de vino tinto  
36 cervezas de lata  
15 Vitamin Water (surtido)  
6 refrescos familiares: 2 coca cola, 2 sprite, 2 agua mineral.  
30 botellas de agua 250ml.

-hielos (en hielera)  
-6 toallas blancas tamaño Mediano ó grandes  
-Saca Corchos, Abre latas, servilletas,  
-vasos, platos, cubiertos desechables.  
2 charolas de carnes frías y quesos

1 charola papas sabritas caseras  
1 charola verdura (jicama pepino zanahoria)  
2 pizzas (1 vegetariana 1 margarita)  
2 latas de palmitos