



Out Of This World Festival

St. Paul the Apostle Catholic Church

18223 Pt Lookout Dr. Nassau Bay TX 77058 281.333.3891

October 22, 2016 from 4pm to 10pm

The Festival Committee is inviting the community to represent your Country with a typical Tacos booth during the festival.

Each booth will be decorated according to your country and traditions.

El comité del Festival está invitando a la comunidad representar tu País

con un puesto de Tacos típicos durante el festival.

Cada Puesto estará decorado con sus tradiciones y cultura.



TAQUIZA APPLICATION FORM APLICACION PARA LA TAQUIZA!

Booths space is available on a first-come, first-served basis and your booth is subject to approval by the Festival Committee. All decisions concerning booth location will be at the discretion of the Festival Committee. You will have to bring your own booth / pop-up tent / table. The footprint should not exceed 10' x 10'. Please submit the form by October 16, 2016

El espacio de la tienda/puesto está disponible dependiendo quien llega primero. Todas las decisiones relativas a la ubicación del puesto serán a discreción de la Comisión del Festival. Usted tendrá que traer todo lo necesario para su puesto (tienda, mesa, gas etc.) La tienda no debe exceder más de 10 'x 10'. Por favor envíe el formulario antes del 18 de octubre 2015

Contact Name/**Nombre:** _____

Telephone / **Telefono:** _____

Type of Food / **Tipo de Comida:** _____ Culture / **Cultura:** _____

Description of Food / **Descripción de Alimentos:**

**Thanks to all of our sponsors, vendors, workshop presenters, volunteers, and attendees!
We are grateful for your support of our festival.**

If you need more information, contact:

OSCAR ORTIZ

Para más información favor de contactar:

(281) 831- 7156

MEAT GUIDELINES

- Minimum of 35 lbs. of meat.
- The County Health Department requires that all the meat should be stored and transported at 41 degrees (F) or colder.
- The County Health Department requires that all meat should be cooked at a minimum temperature of 155 degrees (F) and poultry should be cooked at 165 degrees (F).

RULES & NORMS

1. **All meat should be certified and purchased at a commercial grocer.**
2. **All of the fresh vegetables should be washed prior to slicing/cutting. The vegetables can be pre-washed.**
3. **All persons serving food should wear gloves.**

WHAT TO BRING

- ✓ Pots, kitchen utensils, cutting boards, knives, paper towels, cleaning products
- ✓ Extensión chords, **(if necessary)**
- ✓ All ingredients
- ✓ Fire extinguisher
- ✓ Tables, chairs
- ✓ Booth decorations, accessories, costumes (if you are inclined to do so!), banner or sign with your team name

GUIA PARA LA CARNE

- Mínimo 35 libras de carne
- El Departamento de Salud del Condado requiere que toda la carne deberá almacenarse y transportarse a 41 grados (F) o menos.
- El Departamento de Salud del Condado requiere que las carnes se deben cocinar a una temperatura mínima de 155 grados (F) y aves de corral en 165 grados (F)

REGLAS Y NORMAS

1. **Toda la carne debe ser certificada y comprada en una fuente comercial.**
2. **Todas las verduras frescas deben lavarse antes de cortarse / rebanarse. Las verduras pueden ser pre-lavadas.**
3. **Guantes para las personas que están al servicio**

QUE LLEVAR

- ✓ Olla, utensilios para la cocina, tablas de cortar, cuchillo, toallas de papel, suministros de limpieza
- ✓ Los cables de extensión, **si es necesario**
- ✓ Todos los ingredientes
- ✓ Extintor
- ✓ Mesas, sillas,
- ✓ Decoraciones para su puesto, accesorios, trajes (si usted está tan inclinado!), Una bandera o anuncio con su nombre del equipo