



## MENÚ DE VINO ESPAÑOL

---

### OPCIÓN 1:

#### PLATOS:

Tabla de Quesos Españoles, acompañados de Picos.  
Tabla de Jamón Ibérico DO con Picos y regañas  
Tortilla Española  
Croquetas de Jamón y Boletus

#### BEBIDAS:

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza  
Refrescos y Zumos  
Agua con Gas y Agua sin Gas

#### PVP 25,00 € / Persona + IVA

1 Camarero por cada 20 pax, montaje y desmontaje incluidos  
**(Precio para un mínimo de 20 pax)**

### OPCIÓN 2:

#### PLATOS:

Tabla de Quesos Españoles, acompañados de Picos.  
Tabla de Jamón Ibérico DO con Picos y regañas  
Macaron de Foie  
Tortilla Española  
Croquetas de Jamón y Boletus  
Brownie

#### BEBIDAS:

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza  
Refrescos y Zumos  
Agua con Gas y Agua sin Gas

#### PVP 30,00 € / Persona + IVA

1 Camarero por cada 20 pax, montaje y desmontaje incluidos  
**(Precio para un mínimo de 20 pax)**

### LISTA DE VINOS:

#### RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza  
CVNE Crianza  
Viña Pomal Crianza  
Marqués de Cáceres Crianza  
Hacienda López de Haro Crianza  
Viña Herminia Crianza  
Añares Crianza

#### RUEDA VERDEJO

CVNE Rueda Verdejo  
Viña Mayor Rueda Verdejo  
Beronia Rueda Verdejo  
Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

### CONDICIONES GENERALES:

#### El servicio incluye:

- Montaje y desmontaje.
- Servicio de camareros (1 camarero por cada 20 asistentes)
- Menaje básico. Vasos, copas y tazas.

#### Otras opciones que no están consideradas en el presupuesto:

Café	3,00 € / Persona
Camareros extras	20,00 € / Camarero hora

Los menús están sujetos a modificaciones sugeridas por nuestros clientes. No obstante, los precios pueden verse modificados.

Existe la posibilidad de elegir menaje distinto al proporcionado, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Existe la posibilidad de elegir mobiliario extra, distinto al indicado en el presupuesto, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Con fecha límite 4 días antes, se deberá confirmar al catering el número final de invitados que será el mínimo que se facture.

Tenemos opciones de platos para alérgicos e intolerantes. En caso de figurar entre los asistentes les pedimos que nos lo comuniquen tan pronto lo sepan.

En caso de aceptación del presupuesto se abonará el 50% del total, en concepto de depósito, en el momento de la confirmación para bloquear el día, este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables al Catering.

El 50% restante se abonará 4 días antes del evento con la confirmación final de los asistentes.