



Café de la Galería

## MENÚ DE VINO ESPAÑOL

### OPCIÓN 1:

#### PLATOS:

Tabla de quesos acompaños de picos  
Tabla de jamón ibérico DO acompañado con picos y regañás  
Tortilla española  
Macaron de foie  
Croquetas de jamón y boletus

#### BEBIDA:

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza con alcohol  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Agua con gas  
Agua sin gas

**VINOS: A elegir 1 tinto y 1 blanco**

#### RIOJAS CRIANZAS

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

#### RUEDA VERDEJO

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

**PVP: 27,50 € / Persona  
(IVA 10% NO INCLUIDO)**

**Precio para un mínimo de 15 personas**

**Un camarero por cada 15 personas**

**Servicio de cócktail servido en bandeja por camareros**

**Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio**

**Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio**

### OPCIÓN 2:

#### PLATOS

Tabla de quesos acompaños de picos  
Tabla de jamón ibérico DO acompañado con picos y regañás  
Tortilla española  
Croquetas de jamón y boletus  
Mini tartaleta de queso cremoso con uva y miel  
Empanada a elegir (atún, sardinillas, carne, zamburiñas, pulpo,  
bacalao con pasas o vegana)  
Brownie

#### BEBIDA

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza con alcohol  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Agua con gas  
Agua sin gas

**VINOS: A elegir 1 tinto y 1 blanco**

#### RIOJAS CRIANZAS

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

#### RUEDA VERDEJO

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

**PVP: 30,00 € / Persona  
(IVA 10% NO INCLUIDO)**

**Precio para un mínimo de 15 personas**

**Un camarero por cada 15 personas**

**Servicio de cócktail servido en bandeja por camareros**

**Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el**

**precio**

**Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio**

### OPCIÓN 3:

#### PLATOS

Tabla de quesos acompaños de picos  
Tabla de jamón ibérico DO acompañado con picos y regañás  
Brochetas capresse  
Mini tartaleta de mousse de foie y frutos rojos  
Pincho de torrezno  
Empanada a elegir (atún, sardinillas, carne, zamburiñas, pulpo,  
bacalao con pasas o vegana)  
Tarta de queso (preguntar por los tipos)

#### BEBIDA

Vino tinto de Rioja Crianza  
Vino blanco de Rueda  
Cerveza con alcohol  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos  
Agua con gas  
Agua sin gas

**VINOS: A elegir 1 tinto y 1 blanco**

#### RIOJAS CRIANZAS

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

#### RUEDA VERDEJO

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

**PVP: 32,00 € / Persona  
(IVA 10% NO INCLUIDO)**

**Precio para un mínimo de 15 personas**

**Un camarero por cada 15 personas**

**Servicio de cócktail servido en bandeja por camareros**

**Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el**

**precio**

**Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio**

### CONDICIONES GENERALES:

#### CONDICIONES GENERALES

**El servicio incluye:**

- Montaje y desmontaje
- Servicio de camareros
- 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.

**INFORMACIÓN Y RESERVAS: 620 008 309 y reservas@cafedelagaleria.es**