

BANQUETE

APERITIVOS

- Croquetas de Jamón
- Macaron de Foie
- Hummus con base de garbanzos (sin gluten)

ENTRANTES

- Vichyssoise
- Consomé al Jerez
- Raviolis con Queso Gorgonzola
- Ensalada de Burrata con Tomate y Rúcula

PRINCIPALES

- Merluza en Salsa Verde
- Lubina al Horno con Salsa Holandesa
- Carrilleras Ibéricas al Oloroso
- Terrina de Cochinillo Asado

POSTRES

- Arroz con Leche
- Tarta Cremosa de Queso
- Brownie con Helado de Vainilla

BEBIDAS

- Vino Tinto de Rioja Crianza
- Vino Blanco de Rueda
- Cerveza con Alcohol
- Cerveza sin Alcohol
- Refrescos
- Agua con Gas
- Agua sin Gas

A elegir un aperitivo, entrante, principal y postre
Dos bebidas por persona + pan + café / infusión

49 € P/P
(IVA 10% NO INCLUIDO)

(Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio)
(1 camarero por cada mesa)
(Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio)

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.