

Menú cóctel

BEBIDAS ILIMITADAS DESDE EL PRIMER ENTRANTE HASTA EL POSTRE

ENTRANTES

NACHOS MEXICANOS PICANTES
TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA DE SOJA
MOJAMA DE ISLA CRISTINA
TABLA DE QUESOS
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE Y ACEITE DE CILANTRO
SALMOREJO
COUS COUS NEGRO CON ALIOLI PICANTE Y BACALAO AHUMADO
VOLOVANES DE ENSALADILLA DE GAMBAS
WRAP DE QUESO CREMA, ESPINACAS Y ALMENDRAS
GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS
SAMOSAS DE CORDERO
CHOCO FRITO
ADOBO DE ARAÑA
SURTIDO DE CROQUETAS

PRINCIPAL (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS
ARROZ DE CHOCO Y LANGOSTINOS
ARROZ DE IBÉRICOS
ARROZ DE NAVAJAS Y ALIOLI DE CILANTRO
SURTIDO DE CARNES DISCARLUX (+5€/PX)

Menú coctel

POSTRES

TARTA DE ZANAHORIA
BIZCOCHO DE DÁTILES
TARTA DE QUESO AZUL
BROWNIE DE CHOCOLATE
POSIBILIDAD DE SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

EXTRAS

BUFFET DE QUESOS	_____	6€/PX
BUFFET DE CHACINAS	_____	7€/PX
CORTADOR DE JAMÓN	_____	180€
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 8KG	_____	220€
JAMÓN SELECCIÓN 8KG	_____	300€
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 7KG	_____	420€
PLATO DE GAMBAS INDIVIDUAL	_____	10€

4 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	35€/PX
5 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	40€/PX
6 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	45€/PX
7 APERITIVOS, PRINCIPAL Y POSTRE	_____	50€/PX

Menú pakes

ENTRANTES (2 OPCIONES, 1 PLATO POR 4 NIÑOS)

CROQUETAS
TORTILLA DE PATATAS
CHOCOS
CRUJIENTES DE POLLO
SALCHICHÓN
CHORIZO
QUESO
QUESADILLAS DE YORK Y QUESO

PRINCIPALES

PERRITO CALIENTE
HAMBURGUESA DE POLLO
SAN JACOBO
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
PECHUGA DE POLLO EMPANADA
LOMO DE CERDO
MACARRONES A LA BOLOÑESA

*GUARNICION DE PATATAS FRITAS

POSTRES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BROWNIE DE CHOCOLATE
BOLA DE HELADO

PRECIO _____ 25€/PX

Condiciones de contratación

1. EL PRECIO INCLUYE:

- SERVICIO DE CAMAREROS (1 CAMARERO CADA 18 INVITADOS).
- MOBILIARIO, MANTELERÍA, CRISTALERÍA Y VAJILLA.

2. IVA (10%) INCLUIDO EN EL PRECIO.

3. DECORACIÓN NO INCLUIDA EN EL PRECIO.

4. FORMA DE PAGO:

- SEÑAL 25% EN EL MOMENTO DE LA CONFIRMACIÓN DEL EVENTO.
- HASTA EL 50% DEL TOTAL, 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
- 25% FINAL, EL DÍA DEL EVENTO.

5. VALIDEZ DEL PRESUPUESTO, 7 DÍAS. DURANTE DICHO PERIODO SE HARÁ UNA RESERVA DEL DÍA SOLICITADO.

6. NO SE PERMITE TRAER PRODUCTOS O SERVICIOS CONTRATADOS FUERA DEL ESTABLECIMIENTO.

7. CONFIRMACIÓN NÚMERO INVITADOS - 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

8. CONFIRMACIÓN DEL MENÚ 30 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

10. POSIBILIDAD DE CONTRATAR EL DISEÑO E IMPRESIÓN DEL SITTING PLAN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).

11. POSIBILIDAD DE CONTRATAR, VÍDEO, FOTOGRAFÍA Y ANIMACIÓN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).