

Dossier el lebrillo catering 2022



Tipos de servicios y complementos:

- Servicios coffee mañana y tarde:

- Sencillo
- Normal
- Completo
- Healthy

- Servicios almuerzos picoteo: (reuniones)

- Almuerzo 7 +1
- Almuerzo 8 +1
- Almuerzo 5 + ensalada + 1

- Buffet comida:

- 2 ensaladas + 1 plato + postre

- Lunch box:

- 1 primero + 1 principal + postre

- Coctel servido y vino español:

- Coctel A
- Coctel B
- Coctel C
- Vino español 1
- Vino español 2

- Comida o Cena servida

- Complementos:

- Transporte, en caso de ser una entrega en material desechable, se cobrará 15 € por servicio.
- En caso de entrega y recogida en loza se cobrará 30 € por servicio.
- El agua mineral servida es en botellines de plástico, en caso de querer envase de cartón, tiene un suplemento de 0,35 € por persona
- En caso de querer cafetera de capsulas tiene un suplemento por persona de **2,00 €** (solo en servicios en loza).
- Los servicios desechables incluyen mantel de celulosa para el montaje del buffet, los servicios en loza incluyen mantel de tela para el montaje del buffet.

- Alérgenos:

*** junto a los platos que se detallan en este presupuesto vienen las iniciales de posibles alérgenos que pueden contener los platos. En caso de duda puede consultarnos.

A continuación, detallamos las iniciales con las que marcamos lo diferentes alérgenos y trazas que pueden contener los alimentos del menú:

<i>Apio</i>	<i>(AP)</i>	<i>Huevo</i>	<i>(H)</i>	<i>Crustáceo</i>	<i>(CR)</i>
<i>Molusco</i>	<i>(ML)</i>	<i>Pescado</i>	<i>(P)</i>	<i>Mostaza</i>	<i>(MZ)</i>
<i>Sulfitos</i>	<i>(SF)</i>	<i>Gluten</i>	<i>(GL)</i>	<i>Leche y derivados</i>	<i>(LC)</i>
<i>Sésamo</i>	<i>(SS)</i>	<i>Cacahuete</i>	<i>(CH)</i>	<i>Soja</i>	<i>(SJ)</i>
<i>Frutos de cascara</i>	<i>(FC)</i>	<i>Altramuces</i>	<i>(AT)</i>		

Si tiene cualquier duda puede consultarnos.

Todos nuestros productos se deberán consumir en un periodo de 24 horas.

Coffees, desayunos, meriendas....

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



• Sencillo:

Café – leche – infusiones
Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango
Agua

Mini bollería variada
(croissant, napolitana, palmerita) (GL,H,LC,FC)

Precio desechable: 8,00 €
Precio en loza: 9,00 €
Precio en formato individual: 9,25 €
Sin café-leche-infusiones: -2,00€



• Normal:

Café – leche – infusiones
Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango
Agua

Mini bollería variada
(croissant, napolitana, palmerita) (GL,H,LC,FC)
Brochetas de fruta preparada

Precio desechable: 9,50 €
Precio en loza: 10,50 €
Precio en formato individual: 10,75 €
Sin café-leche-infusiones: -2,00€

• Completo:

Café – leche – infusiones
Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango
Agua

Mini croissant rellenos de dulce de leche
(GL,H,LC,FC)
Bocaditos de jamón con tomate (GL)
Mini sándwiches variados (GL,H,LC,P,FC)
Brochetas de fruta preparada

Precio desechable: 13 €
Precio en loza: 14 €
Precio en formato individual: 14,25 €

• Healthy:

Café – leche, leche de soja – infusiones
Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango
Agua

Yogur (LC)
Muesli (GL)
Brochetas de fruta preparada
Tostadas de pan de centeno (GL)
Aguacate y tomate rallado
Aceite de oliva virgen

Precio desechable: 13,50 €
Precio en loza: 14,50 €
Precio en formato individual: 14,75 €

VARIEDADES DESAYUNO

(Personalizamos tu desayuno según tus necesidades)

Mini bollería variada	Mini torrijas
Mini croissants	Mini brownie de chocolate
Mini palmeritas	Mini donuts y donuts de chocolate
Mini napolitanas choco&crema	Bocaditos de jamón con tomate
Mini cup cakes	Mini sándwiches variados
Bizcocho de chocolate y almendras	Mediasnoches de pavo y piña
Bizcocho de manzana y limón	Pulguita de tortilla de patatas
Bizcocho de canela	Sandwich de pavo con tomate, rúcola y crema de queso
Bizcocho de nueces y naranja	Bocaditos de pavo braseado con tomate
Rosquillas de anís	Sandwich de pollo con cebolla caramelizada, rucola y mostaza verde
Muffins de chocolate	Pulguita de queso con tomate
Magdalenas caseras	Chapatita de carne mechada con rúcola y mostaza dulce
Pastas caseras	Sandwich BLT (Bacon, lechuga, tomate)
Bizcochitos rellenos de nata y fresas	Pulguita de lomo con tomate
Mini quesadas	Cesto de frutas de temporada
Guirlache de chocolate	Brochetas de fruta

Almuerzos picoteo:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



• Almuerzo 7 + 1

- Crujiente de pan de pita con hummus (GL,SS,LC)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki (P,SJ,SS,GL)
- Enrollado de cangrejo (GL,H,LC,P,CR,ML,SJ)
- Vasitos de quínoa con verduras salteadas
- Polar de lomo caramelizado con cebolla (GL,MZ,H,LC)
- Tortilla de calabacín (H)
- Empanadillas criollas (GL,H)

- Vasitos de pannacotta de frambuesa (LC)

- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)

- **Precio en desechable:** 21,00 €/pax
- **Precio en loza:** 22,00 €/pax
- **Precio en formato Individual:** 22,50 €/pax

- Suplemento de vino y cerveza: 3,50 €/pax

- Servicio de un camarero: 130 €

• Almuerzo 8 + 1

- Fuente de embutidos ibéricos con picos de Jerez (GL)
- Obleas de parmesano con tapenade (P,MZ)
- Brochetas de cherry mozarella y piña a la plancha (LC)
- Cono de salmón marinado y aguacate (GL,P,SJ,SS)
- Mini hamburguesa de ternera con BBQ y brie (GL,H,LC,SS)
- Crepe de verduras salteadas (GL,H,LC)
- Tortilla de trufa (H)
- Empanadillas de atún con piñones (GL,H,LC,FC)

- Vasitos de fruta preparada

- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)

- **Precio en desechable:** 22,00 €
- **Precio en loza:** 23,00 €
- **Precio en formato individual:** 23,50 €

- Suplemento de vino y cerveza: 3,50 €/pax

- Servicio de un camarero: 130 €

• Almuerzo 5 + ensalada + 1

- Cecina con almendras (FC)
- Brochetas de manchego con uvas (LC)
- Enrollado de roast beef con mostaza verde y rúcola (GL,LC,MS,H)
- Mini bao de verduras y chipotle (GL,H,LC)
- Croquetas de setas (GL,H,LC,FC)

- Ensalada de verde con pechuga en escabeche, cherry, parmesano y costrones (GL)

- Vasito de mousse de chocolate (LC,H,SJ,FC)

- Refrescos y agua (sin bebida se quitan 2€)

- **Precio en desechable:** 19,00 €
- **Precio en loza:** 20,00 €
- **Precio en formato Individual:** 20,50 €

- Suplemento de vino y cerveza: 3,50 €/pax

- Servicio de un camarero: 130 €

OPCIONES APERITIVO

(Personalizamos tu almuerzo según tus necesidades)

Jamón ibérico con picos de Jerez	Bocaditos de costillas BBQ
Embutidos ibéricos con regañás	Samosas de verduras
Fuente de quesos con confituras	Focaccia con mozzarella, tomate y anchoas
Fuente de parmesano con uvas	Bocaditos griegos (feta, hummus y tomate)
Brochetas de cherry y mozzarella	Mediasnoches relleno de ensalada griega
Brochetas de mozzarella y anchoas	Flautín de tomate con mortadela de Bolonia
Conos de salmón y aguacate	Fajitas de ternera
Mini fajitas de pollo	Huevos escoceses
Vasitos de gazpacho andaluz	Empanadilla de pimientos y queso de cabra
Vasitos de salmorejo	Coca de bacon con cebolla caramelizada
Mini pita de Roast Beef y mostaza verde	Mini coca de verduras
Mini pita de pollo tikka masala	Mini coca de aceitunas con tomate seco

Hummus con crujiente de pan de pita	Coca de queso de cabra con berenjenas
Min flautín de butifarra al vino	Croquetas de berenjenas y parmesano
Bocaditos de pastel de pularda	Croquetas de chipirones
Guacamole con nachos	Croquetas de setas y langostinos
Crudites con dip de yogur	Triángulos vegetales de pan de espinacas
Mini sándwiches variados	Croquetas de jamon y pollo
Enrollados de langostinos	Croquetas de puchero (en temporada)
Enrollados de pavo&piña	Mini cono turco de pollo
Saquitos de foie&confitura de cereza	Mini cono turco de costillas bbq
Saquitos de carrilleras	Mini quiche de salmón
Tortilla de patatas	Mini quiche de espinacas&queso de cabra
Tortilla de patatas con calabacín	Mini flautín de pollo korma
Tortilla patatas con trufa	Bocaditos de costillas BBQ
Tortilla de cebolla confitada	Brochetas de salmón con salsa teriyaki

Mini empanadillas criollas	Hojaldritos de escalibada
Mini empanadillas de atún	Mini polar de lomo caramelizado
Mini empanadillas de gulas	Crepes salados de jamón y verduritas
Mini empanadillas de pasas&queso	Bastoncitos de queso y hojaldre
Mini kebab de pollo tikka masala	Obleas de parmesano con salsa tapenade
Mini kebab de Roast Beef y mostaza	Triangulos vegetales de pan de espinacas
Mini hamburguesa BBQ y queso brie	Chapata de carne mechada
Mini hamburguesa vegetariana	Mini quiche de salmón
Mini hamburguesa de pollo al curry	Crepes salados de jamón y verduritas
Crepes de cangrejo	Mini flautín de pollo korma
Obleas de parmesano con salsa tapenade	Brochetas de salmón con salsa teriyaki
Crepes de salmón, mango&espinacas	Hojaldritos de escalibada
Mini quiche de ajetes&puerros	Mini polar de lomo caramelizado
Mini quiche Lorraine	



Buffet comida:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)

- **2 ensaladas + 1 plato + postre**

- Ejemplo 1:

- Ensalada de garbanzos con verduras y aceitunas negras
- Ensalada de espinacas con bacon, queso azul y costrones de pan (GL,LC)
- Tajín de pollo con ciruelas acompañado de cus cus (GL,FC)
- Ensalada de fruta
- Pan (GL)
- Agua y refrescos

- **Precio por persona con menaje de loza:** 26,50 €
- **Precio en formato individual:** 27,50 €
- **Servicio de un camarero:** 130 €
- Suplemento de vino y cerveza: 3,50 €/pax

- **2 ensaladas + 1 plato + postre**

- Ejemplo 2:

- Ensalada de tomate con cebolla roja, caballa y piparra
- Ensalada de pasta con verduras salteadas y queso feta (GL,LC)
- Terrina de ternera con setas acompañado puré de patata y boniato (GL,H,LC)
- Brownie de chocolate (GL,H,LC,FC,SS,SJ)
- Pan (GL)
- Agua y refrescos

- **Precio por persona con menaje de loza:** 26,50 €
- **Precio en formato individual:** 27,50 €
- **Servicio de un camarero:** 130 €
- Suplemento de vino y cerveza: 3,50 €/pax

OPCIONES BUFFET

• ENSALADAS

- Ensalada de pasta con verduras salteadas y queso feta (GL, LC)
- Ensalada de brotes con tomate seco, parmesano, bacon crispy y cebolla crujiente
- Ensalada de garbanzos con verduras y aceitunas negras
- Ensalada de espinacas con bacon, queso azul y costrones de pan (GL,LC)
- Ensalada de tomate con cebolla roja, caballa y piparra (P)
- Ensalada de tomate aliñado con atún, comino y cebolleta (P)
- Ensalada Cesar (GL, LC)
- Ensalada verde con piña, pollo, manzana y salsa rosa (H)
- Tabulé

PLATOS

- Tajín de pollo con ciruelas acompañado de cus cus (GL,FC)
- Solomillo strogonoff acompañado de arroz basmati
- Salmón al horno con patatas panadera (P)
- Pimientos rellenos de merluza y gambas con salsa del piquillo y arroz blanco (P, GL, CR)
- Pechugas rellenas con salsa de setas y patatitas salteadas
- Roast Beef con salsa de oporto y cebollitas caramelizadas
- Terrina de ternera con setas acompañado puré de patata y boniato (GL,H,LC)
- Carrileras de ternera con puré de patata casero (LC)
- Merluza a la gallega con cachelos (P)

Lunch box: www.lebrillocatering.com

(estos menús son un ejemplo, tiene los menús semanales actualizados en nuestra web. Donde puede hacer el pedido online o consultarnos y así lo personalizamos...)



LUNCH BOX 1º plato + 2º plato + postre, cubiertos, agua o refresco, pan: 12,50 €

Ejemplo 1	Ejemplo 2	Ejemplo 3	Ejemplo 4
Crema de calabaza y gorgonzola (LC)	Guisantes y tirabeques con jamón	ensalada de quinoa con cherrys y cebolla roja	Salmorejo cordobés con huevo (GL,H)
Ragout de ternera con verduras	Salmón al limón con patatas al vapor (P)	Lasaña de verduras con setas (GL,LC,H,FC)	Pollo al curry con arroz basmati
Vasito de fruta preparada	Brownie de chocolate (GL,H,LC,FC,SJ)	Naranja con miel y nueces	Crema de limón con frambuesas (LC)



Cocteles servidos y vino español:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)



- Todos nuestros cocteles se sirven con camareros. Que se cobrarán a parte a razón de 130 € cada camarero.
- El servicio de personal está calculado durante 3 horas desde el comienzo del coctel. Las horas extras de cobraran a razón de 25 €/hora.
- Recomendamos un camarero por cada 15/20 personas.
- Personal de cocina incluido en el precio.
- Los precios son para un rango de 20 a 40 personas, tanto por encima como por debajo de este número de comensales, revisaremos el presupuesto para cerrarlo con el cliente.

- Los menús a continuación son un ejemplo. Habrá que revisarlos dependiendo del espacio en el que se realice el evento ya que cada menú tiene unas necesidades especiales de cocinas...

- El transporte y recogida del evento está incluido en el precio, siempre que sea en el mismo día del evento, en caso de tener que hacer montaje o recogida en diferente fecha tendrá un suplemento de 60 € por día

- El numero de comensales y menús se confirmarán con 72 horas antes del día del evento. Y se facturará el numero de comensales confirmados, en caso de que acudan al evento mas personas, se facturarán a parte.



Coctel tipo A:

- Coca crujiente con jamón ibérico y tomate raff (GL)
- Crujiente de pan de pita con hummus (GL,LC,SS)
- Enrollados de roast beef con mostaza dulce (GL,MZ)
- Obleas de parmesano con tapenade (LC,P,MZ)
- Taza de gazpacho de moras
- Brochetas de solomillo de ibérico con mojo rojo
- Mini cazuelita de risotto de setas (LC)
- Mini kebab de pollo tika masalla (GL,SS,H,LC)
- Mini hamburguesas de ternera con BBQ y brie (GL,SS,H,LC)
- Pastelitos variados (GL,H,LC,FC)
- Brochetas de fruta
- **Bebida:**
- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza Refrescos y Zumos

- **Precio por persona:** 42 €
- **Precio por persona en soportes individuales:** 44 €

Coctel tipo B:

- Jamón ibérico con picos de Jerez (GL)
- Crujiente de pan de pita con hummus de berenjena (GL,LC,SS)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki (P,GL,SJ)
- Saquitos de foie con cereza (GL,H,LC,AP)
- Cazuelita de ceviche de gambón con kikos. (CR,GL,P)
- Vasito de salmorejo con mojama de atún (GL,P)
- Tiras de pollo con salsa de mostaza dulce (GL,H,MZ,H,LC)
- Mini cazuelita de risotto de pato (LC)
- Brocheta de tatakya de atún con sésamo negro (P,SJ,SS)
- Dados de solomillo de ternera con mantequilla de mostaza (GL,LC,MZ)
- Mini hamburguesas de pollo con espinacas y espárragos (GL,H,LC,SS)
- Trufas de chocolate blanco y negro (LC,SL,FC,GL)
- Chupitos de tarta cuajada de queso (GL,LC)
- Brochetas de fruta
- **Bebida:**
- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza Refrescos y Zumos

- **Precio por persona:** 46 €
- **Precio por persona en soportes individuales:** 48 €

Coctel tipo C:

- Jamón ibérico con picos de jerez. (GL)
- Tosta de foie con cebolla caramelizada. (GL)
- Cucharitas de tartar de pez mantequilla con mango y trufa negra. (GL,SJ,SS)
- Crudites con dip de yogur (LC,FC).
- Cazuelitas de ceviche de merluza con aguacate y cilantro. (CR,GL,P)
- Crepes atún picante con berros. (GL,H,LC,P,SJ,SS)
- Tacitas de Vichyssoise con crujiente de puerros. (LC)
- Fuente de parmesano con uvas. (LC)
- Mini hamburguesas de pollo al curry. (GL,SS,H,LC)
- Mini milanesas de ternera con salsa de mostaza verde. (GL,H,LC,MZ)
- Mini focaccias de verduras. (GL)
- Brochetas de tataki de atún con sésamo. (P,SJ,SS)
- Cazuelita de rabo de toro con patatas paja. (GL)
- Cazuelita de risotto de azafrán. (LC)
- Brocheta de pavo con salsa korma. (MZ,LC,H)
- Mini alfajores de maicena con dulce de leche. (GL,LC,H)
- Chupitos de mousse de chocolate. (GL,SJ,LC,H)
- Pastelitos de limón y merengue italiano. (GL,LC,H)
- Brocheta de fruta preparada.

- **Precio por persona:** 50 €
- **Precio por persona en soportes individuales:** 52 €

Vino español 1:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza y cerveza SIN
- Refrescos y zumos
- Agua

- Obleas de parmesano con tapenade (LC, P)
- Tacitas de gazpacho de moras
- Bocaditos de jamón con tomate (GL)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki y semillas de amapola (P,SJ,GL,SS)
- Enrollados de roast beef con rúcola y mostaza verde (GL,MZ,H)

- **Precio por persona: 22,00 €**

Vino español 2:

- Vino tinto (DOCA Rioja)
- Vino blanco (DO Rueda)
- Cerveza y cerveza SIN
- Refrescos y zumos
- Agua

- Fuente de embutidos ibéricos y quesos manchegos con picos de Jerez (GL)
- Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki y semillas de amapola (P,SJ,SS)
- Crujiente de pan de pita con hummus (GL,LC)
- Tartaleta de foie con chutney de mango (GL)
- Tacita de Vichyssoise (LC)
- Mini BLT (bacon, lechuga y tomate) (GL,H,LC)
- Bocaditos de tortilla de trufa (GL,H)

- **Precio por persona: 25,00 €**





Comida o cena servida:

(estos menús son un ejemplo, podemos modificarlos al gusto del cliente, temporada, mercado, necesidades especiales, alergias, intolerancias, vegetariano, vegano...)

Apertivo de bienvenida: (elegir 3)

Jamón ibérico con picos de jerez (GL)

Tartaleta de foie con chutney de mango (GL,SJ,SS)

Crostini de tomate seco con mozzarella de búfala y albahaca (GL,LC,FC)

Sushi variado (P,SJ,SS,GL)

Ceviche de gambón con kikos (GR,ML,P)

Obleas de parmesano con tapenade (LC,P,MZ)

Brochetas de salmón teriyaki (P,SJ,SS,GL)

Rollitos de Roast beef con pepinillos y mostaza (MZ,H,LC)

Tartaleta de pastel de berenjenas con miel de caña y kikos (GL,LC)

Cucharita de tartar de pez mantequilla con trufa y mango (MZ,P,SJ,SS)

saquitos de morcilla con pasas y piñones (GL,H,FC)

Brochetas de pollo y puerro al curry

Melba toast de sobrasada con huevos de codorniz y miel (GL,H)

Brochetas de tataki de atún con sésamo negro (P,SJ,SS)

Tacos de cochinita pibil con pico de gallo y cebolla encurtida (GL)

Falafel con cacik (GL,LC)

Cazuelita de berenjenas agridulces (SJ,SS)

Dim Sum variado con coral servido en las cestas de bambú (GL,P,CR,ML,SJ,SS)

Gyozas a la plancha (GL,P,ML,CR,SJ,SS)

Cazuelita de ají de gallina (LC,GL)

ENTRADAS (a elegir uno)

Lo verde:

Flores de calabacín rellenas de ricota con tomate seco, acompañado de confitura de tomate. (GL,LC,H)

Alcachofas confitadas con foie y setas

Habitas frescas con pulpo a la brasa (P)

Ensalada de tomate rosa con burrata y rúcola (LC)

Lo del mar:

Tartar de atún rojo con aguacate y tomate negro (P,SJ,SS)

Ceviche de corvina con granada y mango (P)

Matrimonio de boquerones al limón y anchoas del cantábrico sobre pipirrana (P,GL)

Lo del arroz:

Risotto blanco con trufa negra (LC)

Risotto rojo de vieira y carabinero (LC,ML,CR,P)

Risotto negro de sepia y lima (LC,ML,CR,P)

Risotto de setas con parmesano (LC)

Lo de cuchara:

Sopa Miso con algas. (GL,H,SJ,MZ)

Crema Saint Germain con foie a la plancha.

Sopa de cebolla con parmesano. (LC,GL)

Salmorejo cordobés (GL)

Gazpacho andaluz

PLATOS PRINCIPALES (a elegir uno)

Pescados:

Rape con salsa americana acompañado de trigo sarraceno (GL,P,CR)

Tataki de atún rojo con wakame y cus cus (P,SJ,SS)

Lomito de merluza con berberechos y tirabeques (P,CR)

Salmonete a la espalda con endivias confitadas (P)

Aves:

Confit de pato con chutney de mandarinas acompañado de arroz salvaje (SJ,SS)

Curry verde de perdiz con chopsuey de verduras

Carnes:

Solomillo de buey con salsa de ibérico acompañado de patatas panadera.

Hamburguesa de buey con cheddar, bacon caramelizado y cebolla pochada acompañado de chuletas de huerta (GL,LC,H,SS,MZ)

Steak tartar con salsa bearnesa y yema de codorniz. (H,MZ,P,SJ)

Costilla de ibérico con salsa de miel y roquefort acompañado de patatitas asadas al romero (LC)

Pluma ibérica asada con chimichurri y chirivías

Postre servido en la mesa (elegir uno)

NY cheese cake con confitura de arándanos (GL,H,LC)

Brownie de chocolate con helado de chocolate blanco (GL,H,LC,FC,SJ)

Tarta árabe con frambuesas naturales (GL,LC,H,FC)

Culant de chocolate con helado de vainilla (GL,H,LC,FC,SJ)

Strudell de manzana y pera sobre natilla de caramelo (GL,FC,LC,H,SJ)

Mousse de chocolate negro con texturas de chocolate blanco y eneldo (GL,H,LC)

Mini tarta de dulce de leche (GL,LC,H)

Tarrito de tocino de Cielo (H,LC)

Café y trufas.

Café, Leche e Infusiones:

Vino blanco DO rueda

Vino tinto DOCA Rioja (Crianza Viña Marro)

Refrescos y agua

Precio por persona: 80 €

Precio por persona sin bebida: 75,00 €

incluye:

Menaje, cristalería, mantelería, servilletas.

Personal de cocina

Servicio de cada camarero: 130 €

Recomendamos un camarero por cada 10 invitados

Transporte y recogida: 30 €

CONDICIONES DE CONTRATACION:

- IVA no incluido (10%)
- **NOTA: Cualquier material adicional (mesas, sillas, adornos, etc.) será presupuestado aparte.**
- **Este precio se mantendrá en función de que el número final de invitados oscile 5 personas arriba o abajo. En cualquier otro caso, se volverá a presupuestar en función del número definitivo de invitados.**
- El menú presupuestado es una sugerencia. Si nuestra elección no se adapta a sus necesidades les rogamos que se ponga en contacto con nosotros en el teléfono 91 637 82 89 para poder orientarles y escoger a su gusto un nuevo menú.
- **Se genera un presupuesto para cada evento con las condiciones y menus seleccionados, para la aceptación del presupuesto:**
- Confirmación vía e-mail
- Devolver el presupuesto firmado por e-mail
-
- **Forma de pago:**
- Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.
- Restante 50% a la confirmación del número de comensales (72 horas antes)
- En caso de cancelación no se devolverá la señal.
- Se facturará el número completo de personas contratado y confirmado 72 horas antes de la celebración del evento.

