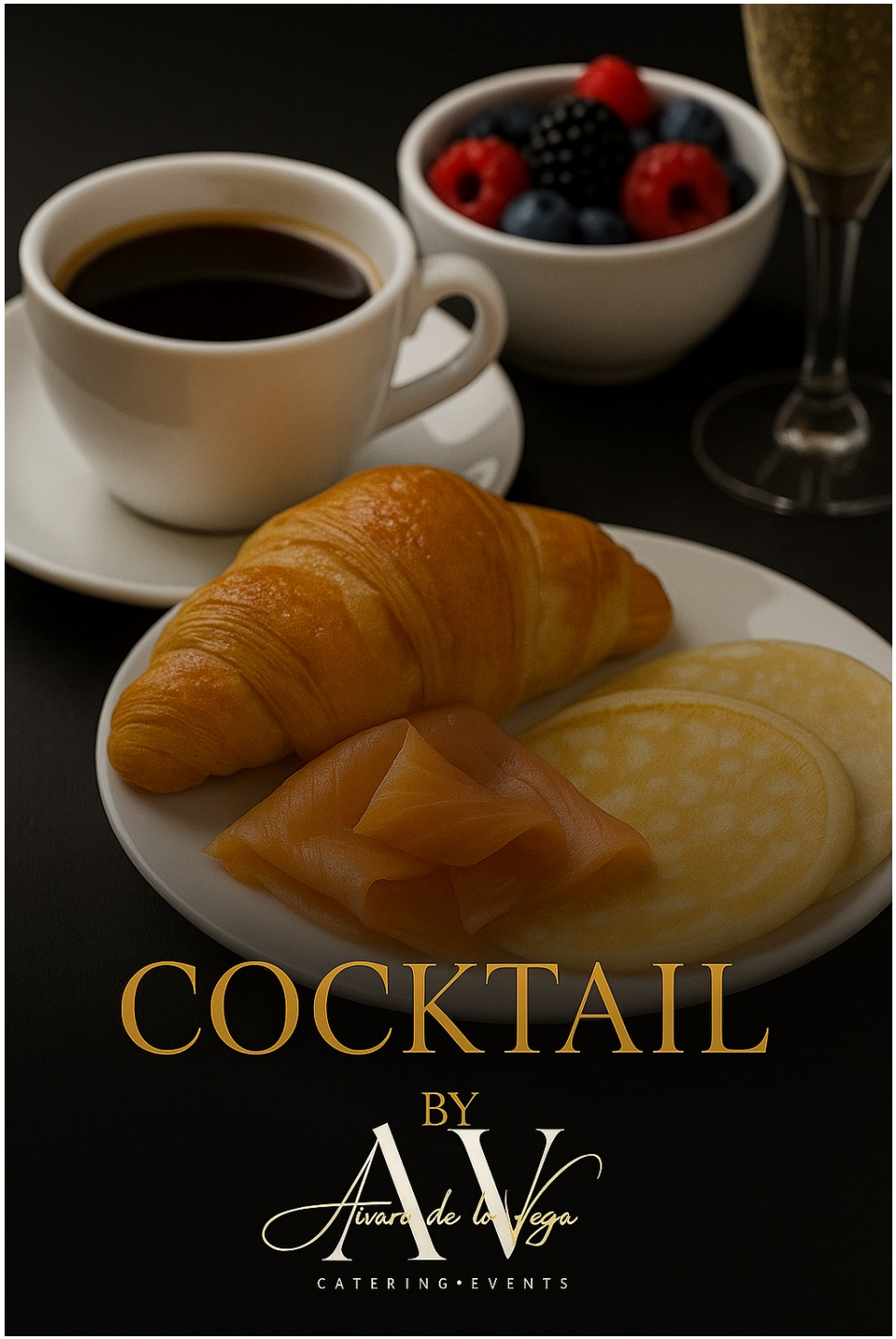

Álvaro de la Vega

CATERING-EVENTS

Cocktail sin salida de humos

Propuestas

Pedido mínimo de contratación : 50 Personas*

Los precios que se presentan a continuación incluyen.
Comida, bebida, el mobiliario para la barra de bebidas y mesas temáticas de comida, así como el personal necesario (cocineros y camareros).

Los precios presentado se entienden para direcciones dentro de la M30

Duración: 120 minutos

Para catering fuera de la M30 y por debajo de nuestro mínimo, consulte nuestras condiciones.

Ofrecemos un servicio completo con comida, bebida y personal necesario (cocinero y/o camareros) y mobiliario para apoyar comida y bebida.

.

Disponemos de mobiliario adicional en alquiler que pueden consultar en nuestra página Opciones de Alquiler para poder cubrir todas las necesidades en cada evento.

Cocktail 1 Esencial

-Vasito de crema de calabaza
-Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
-Base de cristal con mortadela trufada y rocas de parmesano
-Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
-Mini blini de salmón con salsa de eneldo
-Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
-Cono negro con tartar de aguacate y tomate
-Tortilla de patata sobre pan baguette
-Empanada de atún
-Mini coca de pimientos con queso y albahaca
-Pan bao de panceta marinada
-Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
-Cazuelita de pollo al curry con arroz

-Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
-Mini tarta de mousse de limón

Barra de bebidas

-Vinos: Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Cauce CO Verdejo
-Refrescos: (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral

43,90 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 50 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mesa para la barra de bebidas y personal necesario (cocineros y camareros

Cocktail 2 Ejecutivo

Mesa mediterránea

Cocktail servido por camareros

-Bombones de foie recubiertos con frutos secos caramelizados
-Cono negro con tartar de aguacate y tomate
-Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
-Mini blinis de salmón con salsa de eneldo
-Taco de atún con teriyaki y sésamo
-Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo
-Cucharita Steak tartar
-Ceviche con palomita de cayena
-Pan bao de panceta marinada
-Chistorra con pan de pasas y nueces
-Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
-Cazuelita de pollo al curry con arroz o de Albondiguitas con arroz (opción de cazuelita a elegir)

-Tarta de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
-Mini tarta de mousse de limón

Mesa mediterránea

-Tabla de embutidos (lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las finas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry)
-Tabla de quesos del mundo (queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes)
-Tortilla de patata sobre de pan baguette
-Empanada de atún

Barra de bebidas

-Vinos (Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Cauce CO Verdejo)
-Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas con y sin alcohol, agua con gas, agua mineral.

57,90 €

*IVA no incluido.
*Precio por persona calculado para 50 personas.
*El precio incluye la comida, bebidas, mesa para bebidas y personal necesario (cocineros y camareros).
*Se incluye el personal necesario, mesas para comida y bebidas, decoración correspondiente y mantelería.

Cocktail 3 Premium

Mesa Mediterránea y Mesa Asiática

Cocktail servido por camareros

-Vasito de crema de calabaza
-Foie Mi Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
-Mini Macaron de grosella con gorgonzola
-Cestito con pisto y huevo desmigado
-Ceviche de gamba roja
-Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
-Pan bao de panceta marinada

Mesa asiática

-Makis surtidos (de atún, salmón, pez mantequilla teriyaki, aguacate, pepino)
-Nigiris surtidos (de atún, salmón, pez matequilla, langostino, aguacate)
-Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
-Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
-Mini blini de salmón con salsa de eneldo
-Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo

Mesa mediterránea con plato de apoyo

-Tabla de embutidos: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las f inas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
-Tabla de quesos del mundo: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
-Base de cristal con mortadella trufada y rocas de parmesano
-Empanada de atún
-Tortilla de patata sobre pan baguette
-Pan de cristal con tomate y anchoa

Plato de refuerzo a elegir uno entre las diferentes opciones

-Albondiguitas con arroz
-Carrillera de ternera con puré de patata
-Curry rojo de langostinos con arroz
-Pollo al curry con arroz

Postres

-Tartas de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
-Mini tarta de mousse de limón o de banoffee

Barra de bebidas

-Vino Tinto Cune Rioja Crianza, vino Blanco Cauce CO Verdejo. Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas estrella de Galicia, agua con gas, agua mineral

67,90 €

*Precio calculado para 200 personas. *IVA no incluido. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario y personal necesario (cocineros y camareros)

Cocktail 4 Caviar

Mesa Mediterránea y Mesa Asiática

Cocktail servido por camareros

-Vasito de salmorejo aderezado al caviar de Esturión
-Foie Mi Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
-Sashimi de salmon ahumado al caviar de Esturión
-Cestito con pisto y huevo desmigado
-Ceviche de gamba blanca
-Mini hamburguesitas con cebolla caramelizada, queso y tomate
-Pan bao de panceta marinada
-Jamón Joselito 5 jotas con picos

Mesa asiática

-Makis surtidos (de atún, salmón, pez mantequilla teriyaki, aguacate, pepino)
-Nigiris surtidos (de atún, salmón, pez matequilla, langostino, aguacate)
-Gyoza de pato con sala de soja y sésamo
-Taco de atún con sala teriyaki y sésamo
-Mini blini de salmón con salsa de eneldo
-Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo

Mesa mediterránea con plato de apoyo

-Tabla de embutidos Joselito: lomo de bellota, chorizo de bellota, mortadella con trufada, salami a las f inas hierbas, fuet, panes y tomatitos cherry
-Tabla de quesos del mundo Alta gama: queso payoyo (español), queso curado vintage (español), queso comte (francés), pecorino toscano (italiano), grana padano (italiano), confituras, uvas y panes
-Base de cristal con mortadella trufada y rocas de parmesano
-Empanada de atún
-Tortilla de patata sobre pan baguette
-Pan de cristal con tomate y anchoa

Plato de refuerzo a elegir uno entre las diferentes opciones

-Carrillera de ternera con puré de patata
-Curry rojo de langostinos con arroz

Postres

Tartas de chocolate en cuadraditos para coger con la mano
Mini tarta de mousse de limón o de banoffee

Barra de bebidas

Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón, Fanta de Naranja), cervezas Estrella de Galicia con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral

Extras Premium incluido

-Concierto en Directo
-Cortador de jamón
-Champan Moët Chandon
-Vino Chardonnay de Borgoña
-Vino Tinto Matarromera Ribera Crianza
-Vino Tinto Jacobus 2014 (bodegas Comenge) Destacado.

269 €

*Precio calculado para 200 personas. *IVA no incluido. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario y personal necesario (cocineros y camareros)

Puestos

Mesa Asiatica, Mesa Mexicana, Mesa hot dog, mesa Salad bar

Cocktail Dietas Especiales

Se presenta en bandejita individual

Sugerencia Menú vegetariano

-Botellita de gazpacho
-Pincho de tortilla
-Ensalada individual
-Fruta

Consultar referencias para:

-Celíacos
-Embarazadas
-Healthy
-Vegano

Opciones Alquiler

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO

-Servicio de barra de café/infusiones, zumo y refrescos **10,40 €/Ud.**
-Mesa con mantel 1,8 m. **49,90 €/Ud.**
-Mesas altas de apoyo con mantel **26,90 €/Ud.**
-Taburete alto para mesa alta de apoyo **18,00 €/Ud.**
-Mesa especial para buffet, con decoración 3,6 m. **195,00 €/Ud.**
-Mesa redonda 1,8 m. con mantel **46,00 €/Ud.**
-Silla de foja **7,00 €/Ud.**
-Mesa de teka para jardín **10,00 €/Ud.**
-Silla de teka para jardín **7,00 €/Ud.**
-Carrito para puesto **199,00 €/Ud.**
-Manteles individuales **1,50 €/Ud.**
-Cambio de mantel en mesas de comida y bebidas: **22,00 €/Ud.**
-Cambio de mantel en mesas redondas de 1,8 m. **25,00 €/Ud.**
-Montaje y desmontaje de cocina, en exterior **600,00 €** (Incluye carpas para el espacio, mesas, electrodomésticos. El cliente debe facilitar la conexión)
-Biombos **35,00 €/Ud.** (en espacios diáfanos, que no dispongan de sala de office para ocultar a los asistentes nuestra área de trabajo)

Tenemos distintos diseños a escoger en:
-Cristalería
-Mantelería
-Menaje y vajilla
Para adecuarnos en cada caso, según el evento y gustos de cada cliente.

Las tarifas de personal aplicadas:
Servicio de cocinero/camarero dentro de M30 100,00 €
Servicio de cocinero/camarero fuera de M30 120,00 €
Servicio de cocinero/camarero fuera de M40 130,00 €
Para fuera de Madrid M40 consultar tarifas

Transporte fuera M30: Siempre se cobrará transporte fuera M30, su valoración dependerá de la complejidad de cada evento y distancia.

Condiciones

Solo reservamos fecha con el anticipo del 50% del presupuesto.
El 50% restante se abonará 48h antes del evento.

Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional.
Se confirmará el número de comensales 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales.
El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email.
No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.

En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio.
Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.
Los caterings sin servicio de cocineros van emplatados en nuestro menaje y se recogen al día siguiente.
La hora de comienzo del evento es la que ha sido aceptada y figura en el presupuesto.
El catering no se hace responsable de posibles retrasos ocasionados por el cliente y el posible coste extra de camareros que se pueda generar.
En los precios no se incluye la posible comisión/canon del lugar del evento.
Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail. IVA NO INCLUIDO

Contacto

+34 689 24 50 24
cateringalvarodelavega@gmail.com

www.cateringalvarodelavega.com

Álvaro de la Vega