



Alvaro de la Vega
CATERING - EVENTS

BODAS & BAUTIZOS

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: Indeterminada

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.



BODAS Y BAUTIZOS

AV
Alicia de la Vega

CATERING - EVENTS



Cocktail Reforzado Boda/Comunión

- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
- Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
- Cucharita de atún marinado con crema de aguacate y piparra
- Bandejita de pulpo a la vinagreta
- Cornete de bombón de foie con textura de almendras
- Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Cecina de vaca madurada con picadillo de almendras y aceite

- Croquetas de ciervo
- Twister de marisco
- Brandada de bacalao
- Piruletas de langostinos
- Brochetas de pollo al teriyaki
- Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada
- Sartenes de huevos estrellados

-Mesas temáticas Incluidas:

- Jamón ibérico de cebo de campo con su cortador
- Puesto de quesos (24 rez.)
- Fritura andaluza
- Parrilla de carnes en vivo en brochetas
- Carrito de postres variados
- Temático de Cochinillo de Segovia (Suplemento Consultar)

Bodega

- Mesa de botellines cubierto con hielo pilé
- Carrito de vinos: Vino blanco Monte Espina Monte verdejos D.O. (Rueda), Vino blanco frisante Fragancia nº 6
- Vinos tinto Emilio Moro D.O. (Ribera del Duero)
- Barrica de cristal con servicio de limonada
- Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
- Cafés e infusiones
- 4 horas de barra libre de primeras marcas

130€

*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 Boda/Comunión

- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado
- Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
- Cucharita de atún marinado con crema de aguacate y piparra
- Bandejita de pulpo a la vinagreta
- Cornete de bombón de foie con textura de almendras
- Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Cecina de vaca madurada con picadillo de almendras y aceite

- Croquetas de ciervo
- Twister de marisco
- Brandada de bacalao
- Piruletas de langostinos
- Brochetas de pollo al teriyaky
- Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada
- Sartenes de huevos estrellados





Boda/Comunion

-Ensaladas, Cremas Frias y Calientes:

- Timbal de langostino con aguacate, brotes tiernos y crema de mostaza a la miel
- Tartar de atún rojo con aguacate
- Tartar de salmón ahumado
- Milhoja de foie de Las Landas con manzana caramelizada y mango
- Bogavante del Cantábrico con vinagreta de su coral (+15€/pax)
- Pulpo a la brasa en su parmentier y pimentón (+4€/pax)
- Crema de calabaza con sus picatostes
- Gazpacho andaluz con toque de hierbas
- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado

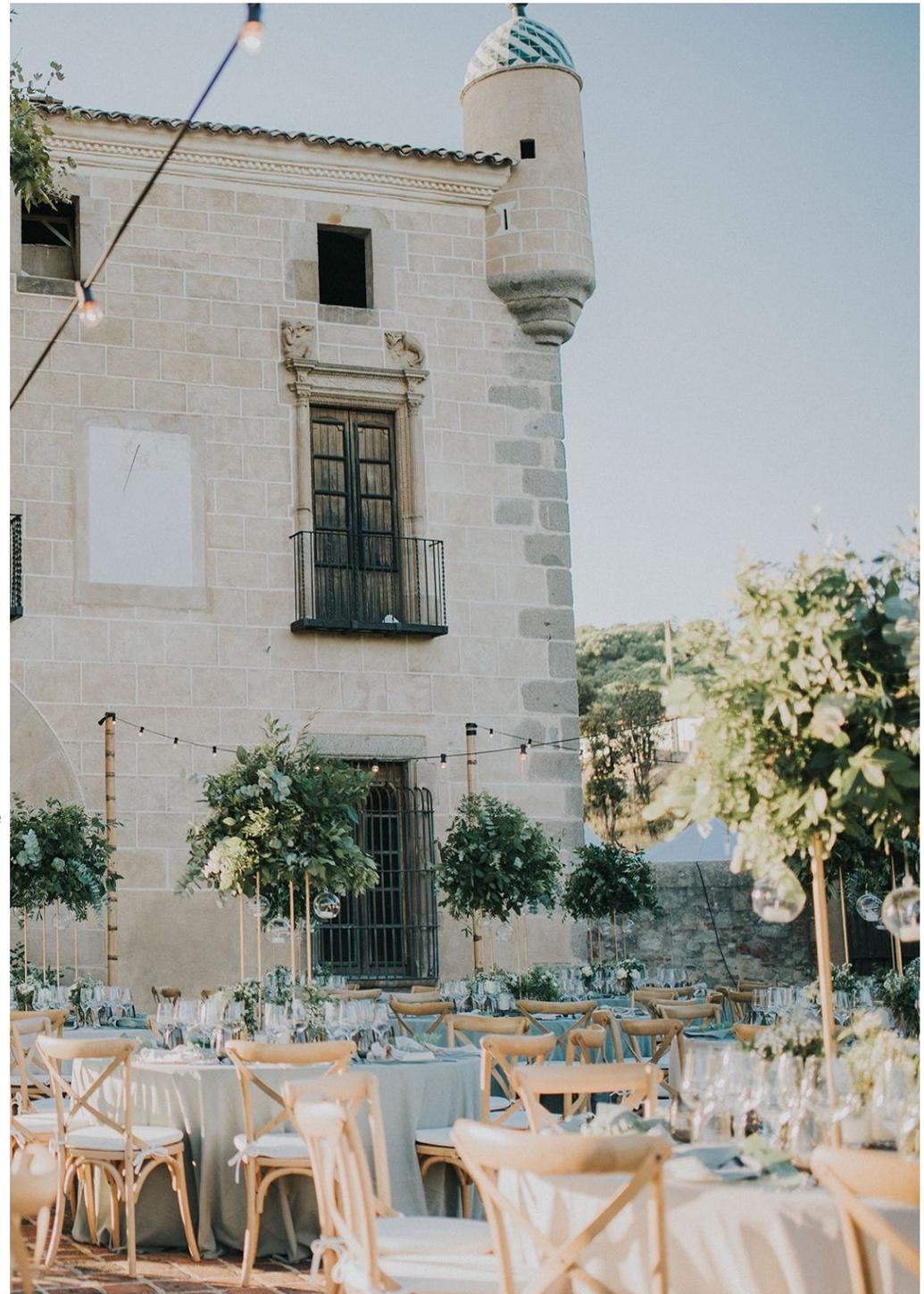
Boda/Comunion

Pescados y Mariscos:

- Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén
- Rodaballo Salvaje a la gallega
- Besugo con holandesa de carabinero y champagne con sus ñoquis
- Bacalao confitado sobre láminas de judías verda, chipirón y jamón Iberico
- Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia.

Carnes:

- Taco de solomillo a la parrilla.
- Cochinillo de Segovia con acompañamiento de patatas panaderas 500gr.
- Carrillada de cerdo ibérico y setas de temporada
- Paletilla de cordero confitada a baja temperatura.
- Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto
- Lomo alto madurado durante 40 dias. Se servira trinchado al centro tipo asador con una guarnición de pimientos del piquillo y patatas panaderas tradicional.





Que bebidas incluye durante banquete

- Diferente postres a elegir
- Café y licores

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
- Fanta de Limón
- Fanta de Naranja
- Cervezas con y sin alcohol
- Agua con gas - agua mineral

- Bodega

- Vino Blanco Cauce CO Verdejo
- Vino Tinto Cune Rioja Crianza
- Cava Freixenet Extra

Menu infantil

- Filete de pollo empanado súper crujiente
Delicioso filete de pollo empanado con un toque extra crujiente, perfecto para los pequeños héroes que adoran los sabores suaves y sabrosos.
- Mini pizza divertida con queso derretido. Pequeñas pizzas con masa fina y crujiente, cubiertas de queso derretido y otros ingredientes deliciosos, perfectas para un bocado rápido y sabroso.
- Nuggets de pollo Tiernos nuggets de pollo, hechos con ingredientes frescos** y una crujiente cobertura dorada. ¡Imposible comer solo uno!
- Croquetas mágicas de jamón ibérico Suaves croquetas caseras con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro. ¡Una explosión de sabor!
- Patatas fritas de las que siempre se quieren más Irresistibles patatas fritas, doradas y crujientes, para acompañar cualquiera de nuestros platos favoritos.
- Postre Agua, refresco y zumo

PRECIO DEL MENÚ HASTA 14 AÑOS:

45 €

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





El precio incluye

- 14 aperitivos de bienvenida y 4 estaciones temáticas (Corners), arroces, fritura andaluza, córner de bebida, carrito vintage, degustación
- Menú Entrante o pescado
- Carne
- Sorbete
- Postre
- Agua, refrescos, vino blanco y tinto, cerveza y espumosos
- Café e infusiones
- Extras incluidos
- 4 horas de barra libre con una amplia selección de bebidas
- Degustación previa para 6 personas
- Minutas del menú impresas para cada comensal
- Protocolo y seating plan para organizar las mesas
- Descuento en decoración de mesas: 15€ por centro de mesa y 20€ para el centro nupcial

145 €

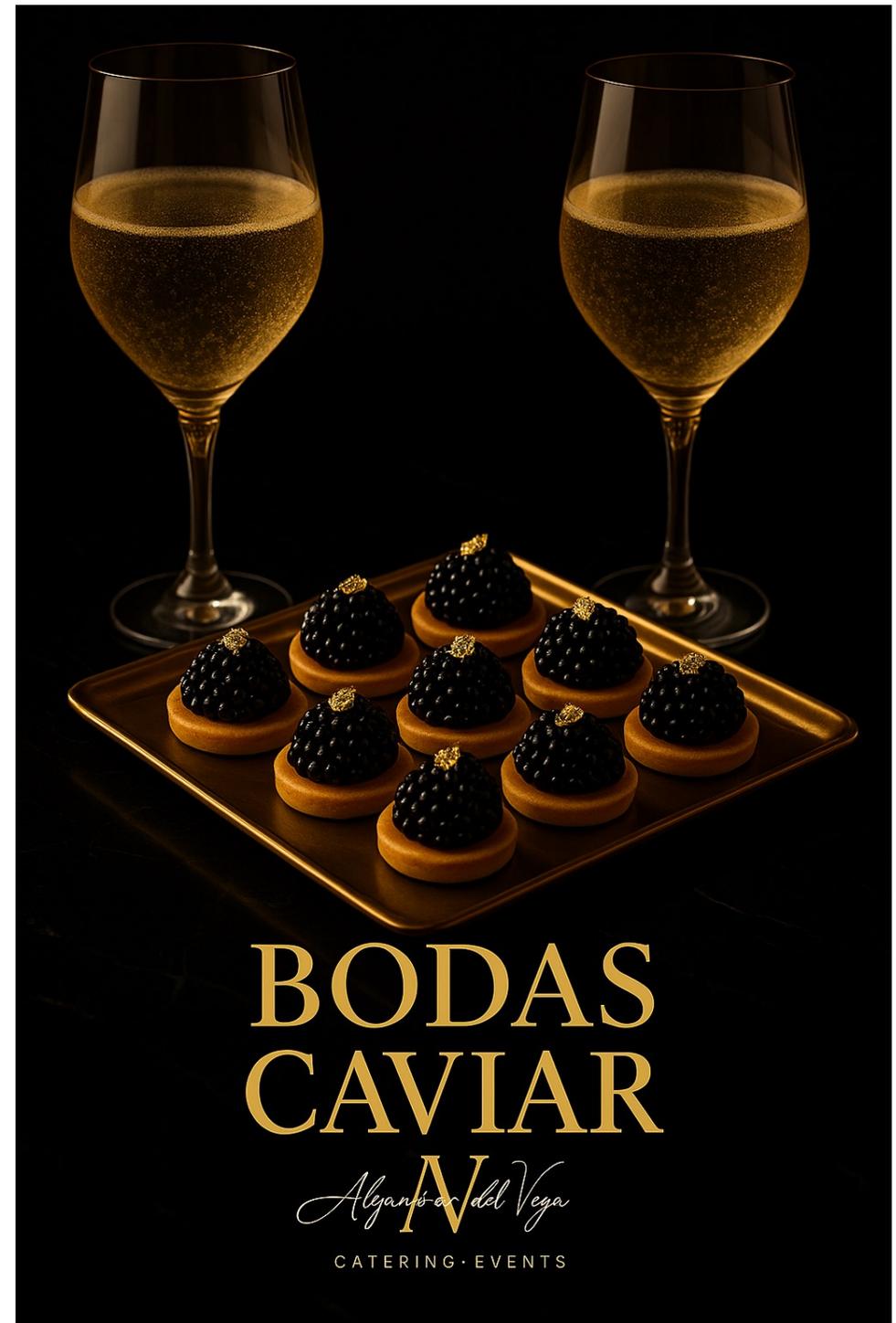
*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 50 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)

BODAS CAVIAR

-Consultar

Desde 1219 €

*IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)



Puestos

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



ESPACIOS Y CORNER

- Carrito Vintage de Botellines Botellines cubiertos de hielo para refrescar a los invitados.
- Mesa de Degustación de Vinos Selección de vinos blancos, verdejos, frizzantes y tintos.
- Barrica de Cristal con Limonada Limonada fresca servida en barrica de cristal.
- Cocina Japonesa en Directo Sushi y sashimi preparado en vivo.
- Isla de Ostras Ostras frescas servidas al momento.
- Jamón Ibérico con Cortador Profesional Servicio premium de jamón ibérico de bellota.
- Isla de Quesos 27 referencias de quesos de todo el mundo.
- Isla de Sartenes Manchegas Migas, huevos estrellados y gachas de pastor.
- Fritura Andaluza Chipirones y boquerones fritos al estilo andaluz.
- Gin Tonic Premium y Coctelería en Vivo Barra de gin tonics y cócteles personalizados.
- Mesa de Pizza Pizzas frescas preparadas al instante.
- Mesa Pulpeiro Pulpo a la gallega preparado en vivo.
- Food Truck Comida callejera gourmet en un food truck.
- Mesa Mexicana Tacos, guacamole y más delicias mexicanas.
- Chocolatería Fuente de chocolate con frutas y dulces.





No incluido en el precio

-IVA

-Horas extras barra libre 5 €/persona (total comensales boda) ó
300 € + 7/ persona presente en el momento de la
ampliacion

-Copa de bienvenida (previa a la ceremonia) 3.00 €/persona

-Bebidas de reserva

-Generador

-Sombrillas

-Carpas.

Cocktail Dietas Especiales

Se presenta en bandejita individual

Sugerencia Menú vegetariano

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

Consultar referencias para:

- Celiacos
- 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)
- Biombo 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

Extra de recogida para eventos que finalicen a partir de las 22h 20€/hora

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 15 días 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



Alvaro de la Vega