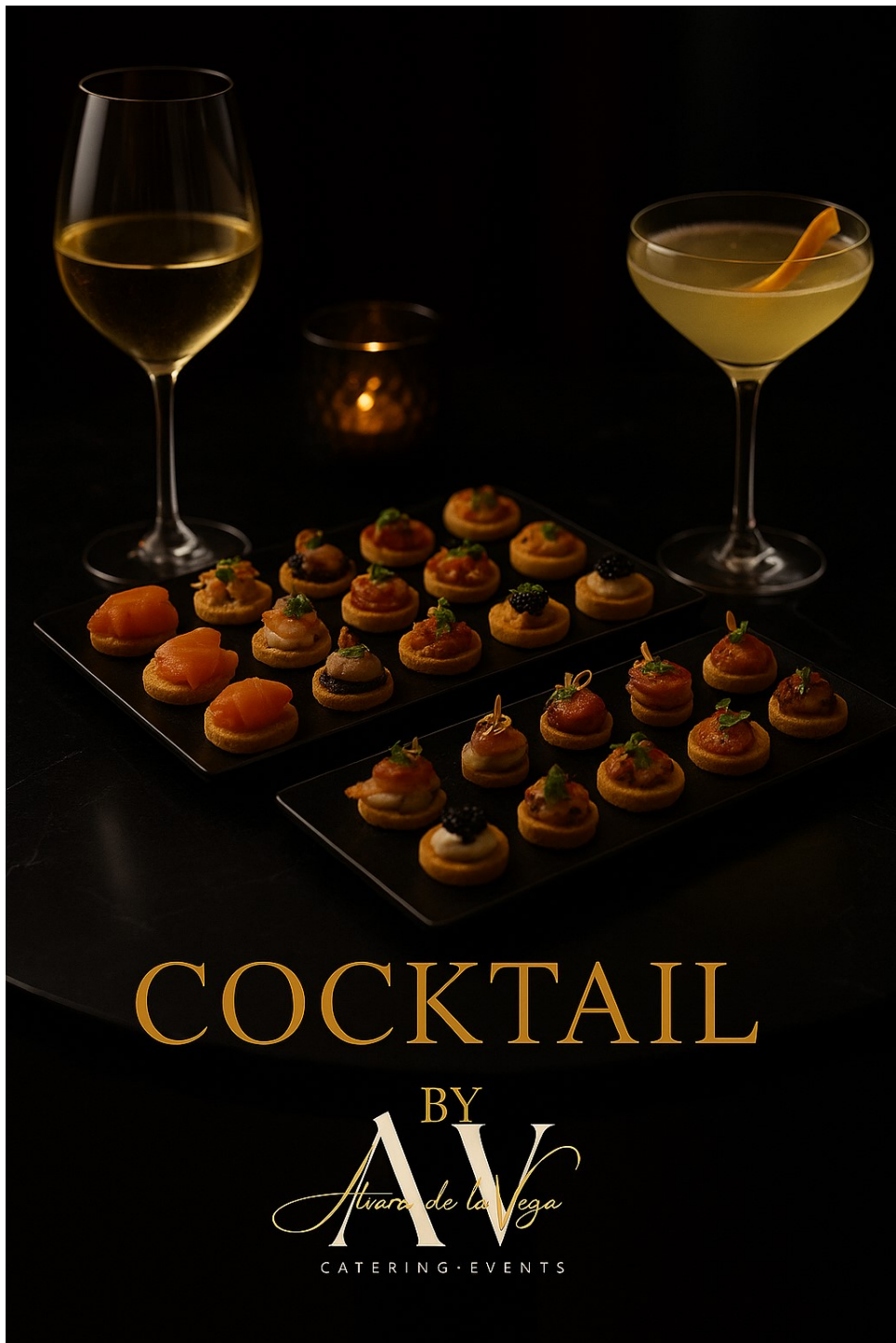




Vino Español



CONTÁCTANOS

Telf: +34 689 245 024

cateringalvarodelavega@gmail.com



Propuestas

Pedido mínimo para empresas : 60 Personas*

Primera hora de entrega: A partir de las 8:45h Para horarios anteriores, consultar disponibilidad

Duración: 60 minutos

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

Para más invitados se valorará añadir más camareros para servicio correcto.

Precios para servicio dentro M30 Nuestro mínimo también estará sujeto a disponibilidad de fechas.

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

Vino Español esencial

- Base de cristal con mortadela de trufa y rocas de parmesano
- Lomo de bellota con picos
- Bombones de foie recubiertos de frutos secos caramelizados
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Falso sushi de salmón y surimi
- Mini quesadilla con carne estofada y guacamole
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Mini coca de queso suave y cecina

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 con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral.

- 1 Mesa con mantel para comida y bebidas
- 1 Servicios de camarero

26,90 €

IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 60 personas. *No incluye mesas altas, consultar precios





Vino Español reforzado

- Base de cristal con mortadela de trufa y rocas de parmesano
- Foie Mi-Cuit a los 3 vinos con Gelatina de Sauternes y pan de pasas
- Jamón de bellota con picos (80gr.)
- Mini blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo
- Taco de atún con teriyaki y sésamo
- Mini crepe de pato pequinés con salsa de ciruelas
- Tabla de quesos con confitura de higos
- Mini coca de queso suave y cecina
- Tortilla de patata sobre pan baguette
- Empanada de atún

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 con y sin alcohol, agua con gas – agua mineral.
- 1 Mesa con mantel para comida y bebidas
- 4 Servicio de camarero

31,90 €

IVA no incluido. Precio por persona calculado para 60 personas.
No incluye mesas altas, consultar precios

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

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

A handwritten signature in black ink that reads "Alvaro de la Vega". The signature is stylized with a large, flowing 'A' and a long, sweeping underline.