



COMUNIONES Y BAUTIZOS



CATERING - EVENTS



COMUNIONES & BAUTIZOS
ESENCIAL

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, tendrá un coste adicional del 10% sobre facturación.

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 Reforzado 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

Bodega

-Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pilé
-Carrito de vinos: Vino blanco verdejós D.O. (Rueda),
-Vinos tinto Rioja
-Barrica de cristal con servicio de limonada
-Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
-Cafés e infusiones

89.90 €

*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 Comunión/Bautizo

- 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
- Hogazas de pan artesano rellenas de choricitos y butifarras
- Croquetas de ciervo
- Twister de marisco
- Piruletas de langostinos
- Brochetas de pollo al teriyaky
- Almohaditas de morcilla con cebolla caramelizada





Bautizo/Comunión

-Ensaladas, Cremas Frias y Calientes:

- Timbal de langostino con aguacate, brotes tiernos y crema de mostaza a la miel
- Tartar de salmón ahumado
- Crema de calabaza con sus picatostes
- Gazpacho andaluz con toque de hierbas
- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón y huevo picado

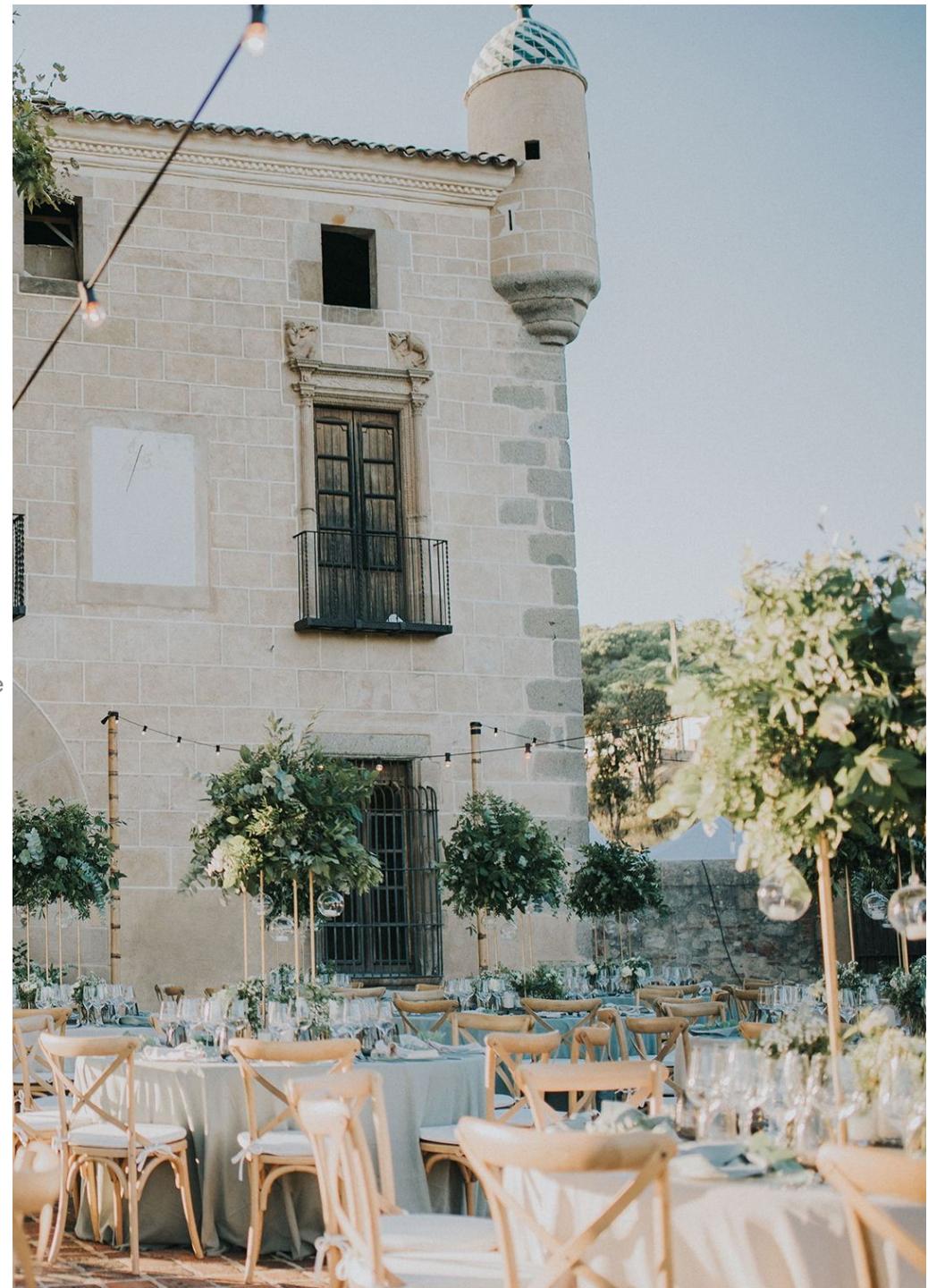
Bautizo/Comunión

Pescados y Mariscos:

- Merluza en su salsa verde con chipirones a la sartén
- 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
- Carrilleras de ternera confitadas a baja temperatura con salsa de Oporto





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 Verdejo
- Vino Tinto Rioja

Menú 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 60 personas. *El precio incluye la comida, bebidas, mobiliario para la comida de la mesa temática y personal necesario (cocineros y camareros)



Barra libre por horas

Combinados de primeras marcas

11,00€/persona y hora

Coctelería

- Combinados primeras marcas
- Daikiri tradicional y de fresa
- Mojito tradicional y de fresa
- Gin Tonics

13,00€/persona y hora

Barra libre Premium

- Citadelle
- Gin Mare
- Brokmans
- Zacapa
- Cacique 500
- Vodka Ciroc
- Johnnie Walker etiqueta negra
- Etc...

20,00€/persona y hora

Recena

- Sandwich variados
- Tortilla de patatas al estilo Dani
- Saladitos Variados
- Dulces y Golosinas variadas
- Coctel de frutos secos

6,00€/persona/evento

IVA no incluido. *Precio por persona calculado para 25 personas. *No incluye mesas altas, consultar precios



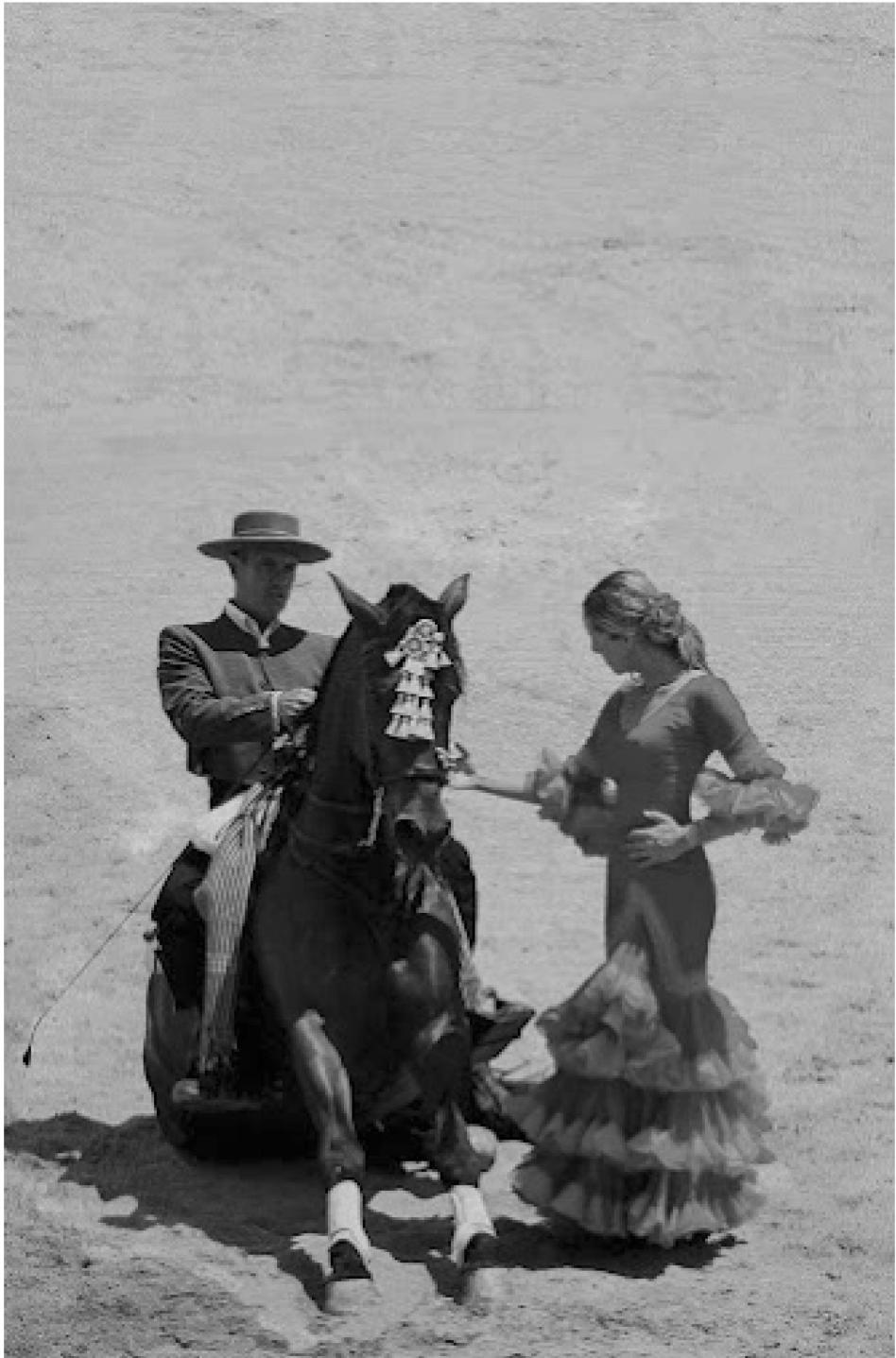


El precio incluye

- 10 aperitivos de bienvenida (opción 1)
- Menú Entrante (opción 2) incluye copa de bienvenida.
- Carne o pescado
- Postre
- Agua, refrescos, vino blanco y tinto, cerveza y espumosos
- Café e infusiones
- Extras incluidos

98.90 €

*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)



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:

- 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)
- 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

