



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,  
tendra 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 Comuni3n

- Vasito de salmorejo cordob3s con crujiente de jam3n y huevo picado
- Brocheta de tomate Raff con pepino, sal maldon y su buen aceite
- Cucharita de at3n marinado con crema de aguacate y piparra
- Bandejita de pulpo a la vinagreta
- Cornete de bomb3n 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

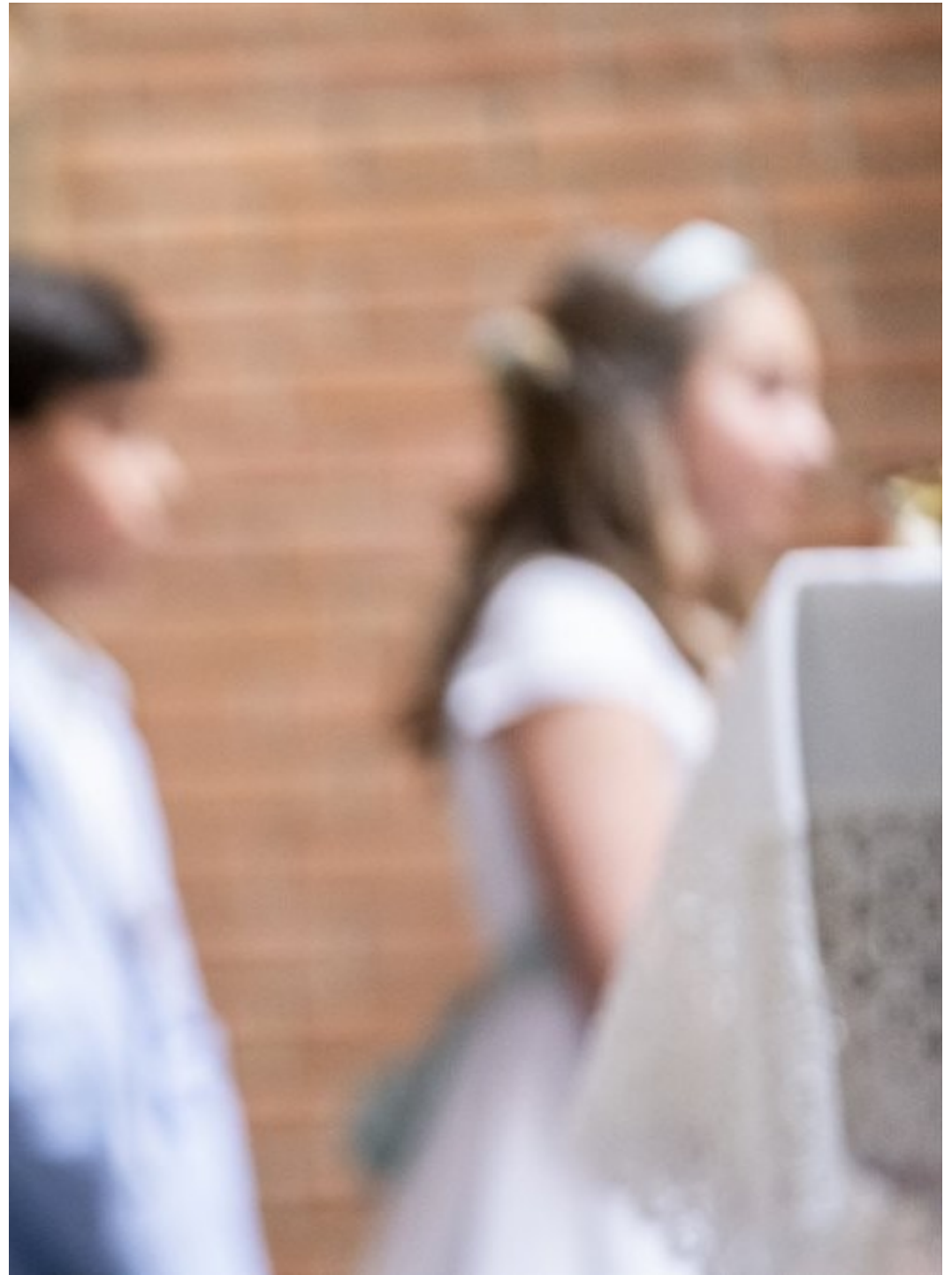
- Mesa de botellines cerveza cubierto con hielo pil3
- Carrito de vinos: Vino blanco verdejos D.O. (Rueda),
- Vinos tinto Rioja
- Barrica de cristal con servicio de limonada
- Servicio de copas de cerveza, vinos varios, refrescos
- Caf3s e infusiones

**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/Comuni3n

## Pescados y Mariscos:

- Merluza en su salsa verde con chipirones a la sart3n
- Bacalao confitado sobre l3minas de jud3as verda, chipir3n y jam3n Iberico
- Lubina con crema de puerro ahumado y tallarines de sepia.

## Carnes:

- Taco de solomillo a la parrilla.
- Cochinillo de Segovia con acompa1amiento de patatas panaderas 500gr.
- Carrillada de cerdo ib3rico 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







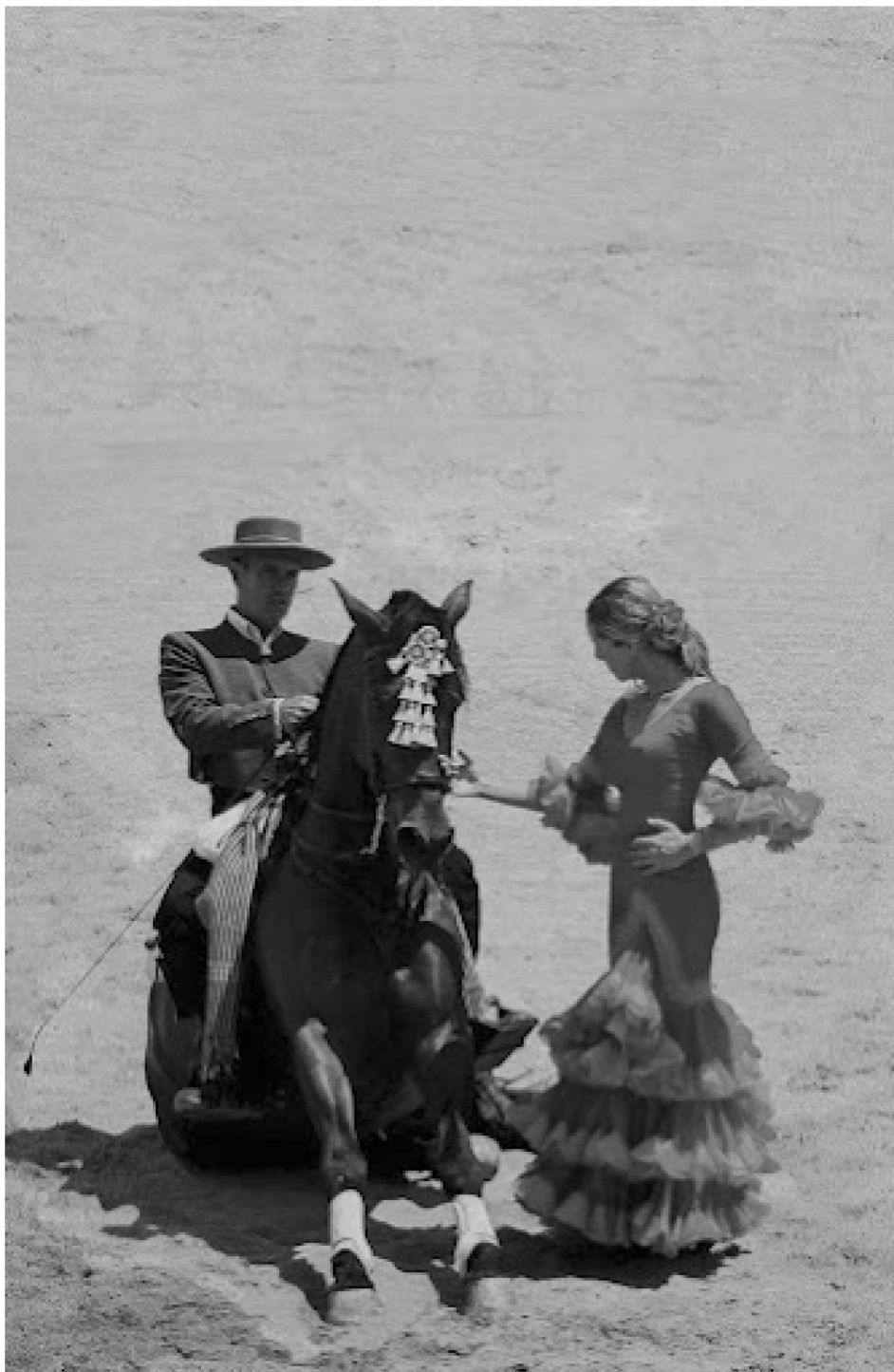
## El precio incluye

- 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:

- 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.

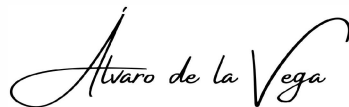
Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail. IVA NO INCLUIDO

## Contacto

+34 689 24 50 24

[cateringalvarodelavega@gmail.com](mailto:cateringalvarodelavega@gmail.com)

[www.cateringalvarodelavega.com](http://www.cateringalvarodelavega.com)

A handwritten signature in black ink that reads "Alvaro de la Vega". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'A' and a stylized 'V'.