

CATERING Nº 2

Iva 10% no incluido

Para el nº de personas estimado, en todos los servicios está incluido el menaje, mantelería y servicio de personal.

Si el número de invitados en cada servicio fuera inferior al indicado, el personal de servicio se cobrará aparte, siendo su importe de 82,50 € por camarero, según el siguiente cuadro:

CAFÉS Y DESAYUNOS	
<u>Camareros</u>	<u>Nº invitados</u>
1	Menos de 25
2	Más de 25
No se cobra	Más de 40
CÓCTEL	
2	Menos de 30
No se cobra	Más de 30

Para los desayunos: **el personal de servicio estará incluido con un mínimo de 40 invitados**

CAFÉ PAUSA

Café

Leche

Descafeinado

Infusiones

* * * *

Petit - croissants

Mini – napolitanas

Palmeritas

Mini - ensaimadas

* * * *

Brochetas de frutas

* * * *

Aguas minerales con y sin gas

Zumo de naranja natural

PRECIO POR PERSONA: 7,70 EUROS

DESAYUNO Nº 1

Café

Leche

Descafeinado

Infusiones

* * * *

Petit - croissants

Mini – napolitanas

Palmeritas

Mini - ensaimadas

* * * *

Sandwiches variados

* * * *

Brochetas de frutas

* * * *

Aguas minerales con y sin gas

Zumo de naranja natural

PRECIO POR PERSONA: 9,63 EUROS

DESAYUNO Nº 2

Café

Leche

Descafeinado

Infusiones

* * * *

Petit - croissants

Mini – napolitanas

Palmeritas

Mini - ensaimadas

* * * *

Mini sandwiches mixtos

Pinchos de ibéricos

Croissants rellenos

* * * *

Brochetas de frutas

* * * *

Aguas minerales con y sin gas

Zumo de naranja natural

PRECIO POR PERSONA: 11,50 EUROS

VINO ESPAÑOL 1

Canapés variados
(salmón, anchoa, sobrasada, caviar, jamón de pato, cangrejo)

* * * *

Vol au vant de manzana y queso de cabra

* * * *

Minisandwiches de jamon y queso

* * * *

Brochetita caprese

* * * *

Brocheta de tortilla española con compota de tomate y ali- oli

* * * *

Bebidas:

Cune rioja crianza
Monopol verdejo de rueda
Cerveza con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 14,85 €

El **PERSONAL DE SERVICIO** no se cobra con un **mínimo de 30 invitados.**

VINO ESPAÑOL 4

Tosta de jamón ibérico con tumaca

* * * *

Conos de hojaldre rellenos de cangrejo y gambas

* * * *

Tosta de foie con mermelada de frutos rojos

* * * *

Minisandwiches de jamón y queso cremoso

* * * *

Tartaleta de pisto con sardina ahumada

* * * *

Bebidas:

Vino tinto
Vino blanco
Cerveza con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 11,00 €

El **PERSONAL DE SERVICIO** no se cobra con un **mínimo de 80 invitados.**

Para los Cócteles:

el **PERSONAL DE SERVICIO** no se cobra con un mínimo de 30 invitados.

CÓCTEL FRÍO Nº 1

Surtido de ibéricos

* * * *

Queso manchego en cuñitas

* * * *

Conos rellenos de cangrejo y gambas

Conos rellenos de tartar de fuet

Conos rellenos de compota de manzana con queso de cabra

* * * *

Tosta de jamón de pato con tumaca

Foie en tosta con mermelada

Brochetita griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)

Brocheta de salmón con eneldo

Brocheta de tortilla española con compota de tomate y ali-oli

* * * *

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

Cucharita de mejillón con gelée de mar

Empanada especial de la casa

* * * *

Minipastelitos variados

* * * *

Bebidas:

Vino tinto crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 22 €

CÓCTEL FRÍO Nº 2

Surtido de ibéricos

Queso manchego en cuñitas

Chupito de salmorejo

* * * *

Vol au vent de manzana y queso de cabra

Vol au vent de cangrejo y gambas

Vol au vent de ensaladilla

* * * *

Tosta de jamón de pato con tumaca

Foie en tosta con mermelada

Brochetita griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)
Brocheta de salmón con eneldo
Brocheta de tortilla española con compota de tomate y ali-oli

* * * *

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada
Cucharita de mejillón con gelée de mar

* * * *

Bandeja de mini sándwiches:
salami con queso philadelphia, salmón con philadelphia, jamón y queso con huevo, ensaladilla rusa, vegetal y gambas.

* * * *

Minipastelitos variados

* * * *

Bebidas:

Vino tinto crianza
Vino blanco de Rueda
Cerveza con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 25,30 €

CÓCTEL FRÍO Nº 3

Jamón ibérico con picos
Lomo ibérico en rodajitas
Queso manchego en cuñitas
Chupito de salmorejo de remolacha con perlas de queso de cabra

* * * *

Vol au vent de cangrejo y gambas
Vol au vent de ensaladilla
Vol au vent de manzana y queso de cabra

* * * *

Tosta de jamón de pato y tumaca
Tosta de sobrasada con queso en virutas
Tosta de queso de cabra con confitura de tomate
Foie en tosta con mermelada de frutos rojos
Brochetita griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)
Brocheta fría de langostinos
Brocheta de tortilla española con espuma y ali-oli

* * * *

Cucharita de tartar de salmón
Cucharita de pisto con sardina ahumada

* * * *

Bandeja de mini sandwiches:
(Salami con philadelphia, salmón con philadelphia, vegetal y gambas)

* * * *

Minipastelitos variados

* * * *

Bebidas:

Vino tinto crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 28,60 €

CÓCTEL CALIENTE Nº 1

Jamón ibérico en virutitas con picos

Queso manchego en cuñitas

* * * *

Vol au vent de manzana y queso de cabra

Vol au vent de cangrejo

* * * *

Tosta de jamón de pato con tumaca y cebolleta

Tosta de crema roquefort en polvo de jamón

Brochetita griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)

* * *

Cucharita de tartar de salmón

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

* * * *

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pularda con polvo de kikos y tumaca

Brocheta de tortilla española con espuma de ali-oli

Brocheta de crujiente de chistorra

Pañuelitos de verduras con salsa de soja

* * * *

Minipastelitos variados

Trufitas variadas

Bebidas:

Vino tinto crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 25,3 €

CÓCTEL CALIENTE Nº 2

Jamón ibérico en virutitas con picos

Queso manchego en cuñitas

* * * *

Vol au vent de manzana y queso de cabra

Vol au vent de cangrejo y gamba

* * * *

Tosta de foie con mermelada de frutos rojos

Tosta de jamón de pato con tumaca

Brocheta griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)

Brocheta de tortilla española con espuma de ali- oli

* * * *

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

Cucharita de mejillón con gelée de mar

Cucharita de pisto con sardina ahumada

Cucharita de pulpo con cremoso de patata

* * * *

Croquetas de jamón ibérico

Pañuelitos de verduras con salsa de soja

Bocaditos de brie

Brochetita de pularda con polvo de kikos y tumaca

Brocheta crujiente de langostino

Brocheta crujiente de chistorra

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

* * *

Mini pastelitos variados

Trufitas variadas

Bebidas:

Vino tinto crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 28.35 €

CÓCTEL CALIENTE Nº 3

Jamón ibérico con picos de Jerez

Queso manchego en cuñitas

* * * *

Salmorejo de remolacha con perlas de queso de cabra

* * * *

Brocheta griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)

Cucharita de pisto con sardina ahumada

Tallarines de sepia con ali-oli negro

* * * *

Tosta de foie con mermelada de frutos rojos

Brocheta de tortilla española con espuma de ali-oli

* * * *

Cucharita de bacalao ahumado con patata confitada

Cucharita de mejillón con gelée de mar

Cucharita de pulpo con cremoso de patata

* * * *

Croquetas de jamón ibérico

Rollitos de pato con salsa de ciruela

Pañuelitos de verduras con salsa de soja

Buñuelos de chorizo

Brochetita de pularda con polvo de kikos y tumaca

Brocheta crujiente de langostino

Brocheta crujiente de chistorra

* * * *

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Platito de paella mixta (+ 2 € extra)

Montaditos de solomillo con brie y mermelada (+ 2 € extra)

* * * *

Sopa de chocolate blanco

Trufas variadas

Bebidas:

Vino tinto crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Aguas minerales con y sin gas

Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 32,10 €

CÓCTEL CALIENTE Nº 4

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Queso manchego en cuñitas
Vol au vent de hongos
Paleta de pintor con conos rellenos variados
Brocheta griega (queso feta, tomate seco y tzaziky de aceituna negra)
Tosta de crema roquefort en polvo de jamón
Brocheta de tortilla de patata con bacalao
Cucharita de pisto con sardina ahumada
Tallarines de sepia con ali-oli negro
Salmorejo de remolacha con perlas de queso de cabra
Crema de calabaza a la naranja
Cucharita de mejillón al vapor con gelée de mar
Cucharita de tartar de salmón

* * * *

Croquetas de jamón
Buñuelos de chorizo
Pañuelitos de verduras con salsa de soja
Pincho de cordero adobado al estilo árabe
Brocheta crujiente de langostino
Crujiente de chistorra
Tatakya de buey a la brasa (sal ahumada y chimichurri)
Brocheta de pularda con polvo de kikos y tumaca
Pulpo asado al limón con sal ahumada
Rollitos de pato con salsa de ciruelas

* * * *

Mini hamburguesas con cebolla confitada
Montaditos de solomillo con brie y mermelada
Platito de paella

* * * *

Sopa de chocolate blanco
Trufas variadas

Bebidas:

Vino tinto crianza
Vino blanco de Rueda
Cerveza con y sin alcohol
Aguas minerales con y sin gas
Refrescos

PRECIO POR PERSONA: 40,70 €