

## **Catering nº 3**

### **IMPORTANTE: CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS:**

*\*Servicio de transporte y colocación está incluido.*

*\* Los precios van sin IVA*

*\* Extras: agua 1,10€, brocheta frutas 1,65€*

*\*Con camarero, la tarifa es de € 55 media jornada (4 horas).*

*\*Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 72 horas de antelación. Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado. Anulaciones del servicio comprendidas entre las 48 horas y 24 horas anteriores a la entrega del servicio, se cobrará el 50% del pedido. Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o email con confirmación de vuelta. No se aceptan otro tipo de anulaciones*

**Los precios van sin IVA**

*Todo se sirve con mantel de tela y vajilla de loza y cristal*

### **DESAYUNO BREAKFAST 1**

Mini bollería casera (2 piezas)

Mini sandwiches variados con panes de diferentes harinas y semillas (1 pieza)

Zumo de naranja

Café, leche (normal y vegetal) y té)

**PRECIO POR PERSONA.....**

**4,40 € por persona + IVA (+ de 30 pers)**

**5,50 € por persona + IVA (de 30 pers)**

### **COPA DE VINO ESPAÑOL 1**

Mini wraps de maíz variadas ( Hummus pimiento rojo y espinaca, pollo con salsa de mostaza y rúcula, salmón ahumado con queso fresco y de aguacate con tomates secos y brotes)

Tabla de Ibéricos y quesos la tierra con frutos secos, membrillo, fruta fresca y panes caseros

Miniquiches variadas (de puerro con bacon, espinacas con nueces y pasas, calabacín tomate seco y queso de cabra...)

Brochetas de tomate cherries y queso mozzarella con aceite de albahaca

Vino tinto y blanco

Cerveza (con y sin alcohol)  
Refrescos (Coca-Cola, naranja y limón)

**PRECIO POR PERSONA..... 12 € por persona + IVA (+ de 30 pers)**

### **COPA DE VINO ESPAÑOL**

Tabla de ibéricos y quesos de la tierra con toppings y pan casero

Pinchitos de caprese con albahaca

Pinchitos de tortilla de patata con salmorejo  miniquiches lorraine

Miniwraps variadas (pollo con mostaza, hummus con pimiento rojo, salmón con queso fresco y eneldo...)

Minitartaletas variadas (bacón y huevo con salsa especial, queso de cabra y manzana, pimiento rojo queso fresco y anacardos...)  vasitos de ensalada de pasta con pesto  vasitos de tabulé  vasitos de salmorejo con virutas de jamón

Vino tinto, vino blanco, cerveza (con y sin alcohol), agua y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA..... 14,30€ por persona + IVA**