



PRESUPUESTO CATERING COCKTAIL

200/300 personas

11/11/2009

*buenas y
santas*
nueva cocina casera



PARA PICAR EN LAS BARRAS

- * *Pan de gambas con salmorejo*
- * *Nachos de maíz con guacamole suavizado.*



COCKTAIL: FRÍOS

- * *Quiches customizadas de pisto y romescu.*
- * *Crema fina de patata con aceite de tartufo y polvo de aceituna negra.*
- * *Bombón de foie sobre bizcocho de amapola.*
- * *Sushi variado: nigiri de salmón salvaje/ nigiri de pez limón/ hosomaki de corvina, mango, sésamo negro y alioli/ hosomaki de kuki wakame y variedad de pescados marinados.*
- * *Jamón Ibérico con regañás.*



COCKTAIL: CALIENTES

- * *Brocheta de pollo yakitori.*
- * *Selección de mini croquetas: boletus, morcilla con manzana, espárragos con jamón y perdiz.*
- * *Mejillón fresco rebozado con pan chino y espuma tibia de cerveza.*
- * *Brocheta de carrillada en su jugo con parmantiere de patata.*



POSTRES

- * *Mousse bocadito de vainilla con jalea de fresa.*
- * *Vasito de chocolate con leche, mango y caramelo de violeta.*



EL PRESUPUESTO INCLUYE

- Servicio de 8 camareros.
- Personal de cocina.
- Menaje.

Nota

- Cualquier material adicional (adornos, flores, música, luces, etc.) será presupuestado aparte.
- Este precio se mantendrá en función de que el número final de invitados oscile 5 personas arriba o abajo. En cualquier otro caso, se volverá a presupuestar en función del número definitivos de invitados.
- Se facturará el número completo de personas contratado y confirmado 15 días antes de la celebración del evento.
- En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.
- El menú presupuestado es una sugerencia. Si nuestra elección no se adapta a sus necesidades les rogamos que se pongan en contacto con nosotros.



ACEPTACIÓN Y FORMA DE PAGO

- Confirmación vía e-mail o fax.
- Devolver el presupuesto firmado por fax o correo ordinario.
- Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto (no se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva).
- Restante 50% a la realización del evento.
- En el caso de cancelación se devolverá el 25% de la señal.
- Se aplicará un 7% de iva en el precio total.