



Bodas
2020

Boda

INCLUYE:

- * 8 Horas de servicio desde la hora de llegada de los invitados.
- * Servicio de camareros (1 por cada 10/12 comensales) y un Maître.
- * Equipo de cocina durante todo el evento.
- * Material completo de menaje necesario. Mesas altas de cóctel, mantelería blanca, mesas redondas de 1,60 de diámetro para el cóctel 8/10 comensales, silla básica tijera de madera y cojín.
(Mobiliario de cóctel para un 20% de los invitados)
- * Menú de Cóctel de pie previo a la Comida / Cena.
Selección de 16 Referencias.
- * Menú comida ó cena compuesta por un primero, un segundo, un postre y café.
- * Barra de bebida ilimitada desde el aperitivo hasta el final del cóctel con las siguientes referencias.
- * Refrescos, agua mineral, cerveza con y sin alcohol, Vino blanco verdejo, vino tinto Rioja o Rivera del Duero (a elegir por el cliente).
- * Barra libre de combinados desde la finalización de la cena ó comida duración 3 horas
- * Vinos en mesa:
Vino Rioja: Montelciego Crianza.
Vino Rivera del Duero: Señorío Real Crianza.
Vino Blanco: Palacio de Bornos (Verdejo.) D.O. Rueda.

* P.V.P. 95,00 € P./P.

Desplazamientos superiores a 100 kms. A consultar.



Menú Cóctel.

SELECCIÓN DE 16 PASES CON BANDEJAS

- * Selección de Jamón de bellota 100% raza ibérica D.O. Serranía de los Pedroches.
- * Surtido de quesos de diversos países con dátiles, nueces, fresas y regañá Jerezana.
- * Tabla de ibéricos Salmantinos (chorizo, salchichón y lomo).
 - * Tiras de pollo Tandori con salsa de Miel y Mostaza.
 - * Risotto trufado con boletus y polvo de parmesano.
 - * Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
- * Taquitos de Salmón Noruego con soha y brotes de fino eneldo.
 - * Rabas de calamar con Mahonesa de lima.
 - * Mini Bahos de pollo al curry.
 - * Corneto relleno de foie y crujiente de frambuesa.
- * Mini croquetas de jamón ibérico, calamar ó Boletus (A elegir 1 variedad).
 - * Rollitos Asiáticos de verduras con salsa agripicante.
 - * Brochetas de pollo al estilo yakitori y cebolla frita.
- * Tartaleta de trigo rellena de steak tartar y perlas de Wasabi.
- Mini blini de pintxo Donostiarra y huevas de Mujol.
- * Finísima ensaladilla Rusa con cebollino y ventresca.



Menú /

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO:

FRIOS:

- * Ensalada de salmón y aguacate con vinagreta de lima.
- * Tataki de atún sellado plancha.
- * Cremita de puerros confitados "Vichyssoise"
- * Salmorejo Cordobés con crujiente de jamón y aceite de trufa

CALIENTES:

- * Crema de zanahoria y curry con crujiente de cebolleta.
- * Mini Canelones melosos de codillo y foie ó de espincas y langostinos.
- * Confit de Pato con reducción de vino de Oporto y zarzamoras.
- * Rissotto de tomate cherry asado con Mozzarella y pesto.

Menú /

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO:

PESCADOS:

- * Taco de Bacalao al "Pil pil"
- * Chipirones encebollados con Habitas tiernas.
- * Ragut de sepia con Alcachofas confitadas.
- * Merluza a la gallega ó a la Bilbaina.

CARNES:

- * Rabo de toro meloso con reducción de vino tinto y gratén de patata.
 - * Carrilleras de cerdo ibérico estofadas sobre parmentier de patata y verduras salteadas.
 - * Taco individual de cochinillo deshuesado asado con "poché de patata y salsa de ciruelas.
 - * Lomo de cerdo a los cuatro quesos y pimienta roja.
- ** Opción de Solomillo de vaca Gallega +5,00€

Menú Desserts

SELECCIÓN DE POSTRES:

* Coulant de chocolate con brote de menta y lluvia de azucar glass.

* Timbal de Chees Cake con cobertura de frambuesas y frutos rojos.

* Dulce de leche con lluvia de canela y almendra tostada.

////////////////////////////////////

Café y surtido de infusiones.

Copa de Cava D.O. Badajoz (Supl. 3,00 eur).

MENÚ DE RECENA:

* Chapatines de pan tumaca con jamón

*Hamburguesitas con queso fundido.

* Migas del cazador con crujiente de panceta.

** El servicio de recena se ofrecerá en la mitad de tiempo de la barra libre.

Menú infantil

A ESCOGER UN PRIMER PLATO Y UN SEGUNDO.

* Spagueti a la Boloñesa.

* Arroz tres delicias.

* Tallarines salteados con pollo y verduras .

////////////////////////////////////

* Solomillitos de cerdo a la plancha con patatas fritas.

* Fingers de pollo con patatas paja.

* San Jacobo con patatas fritas.

POSTRES:

Brownie de chocolate con sirope de fresa

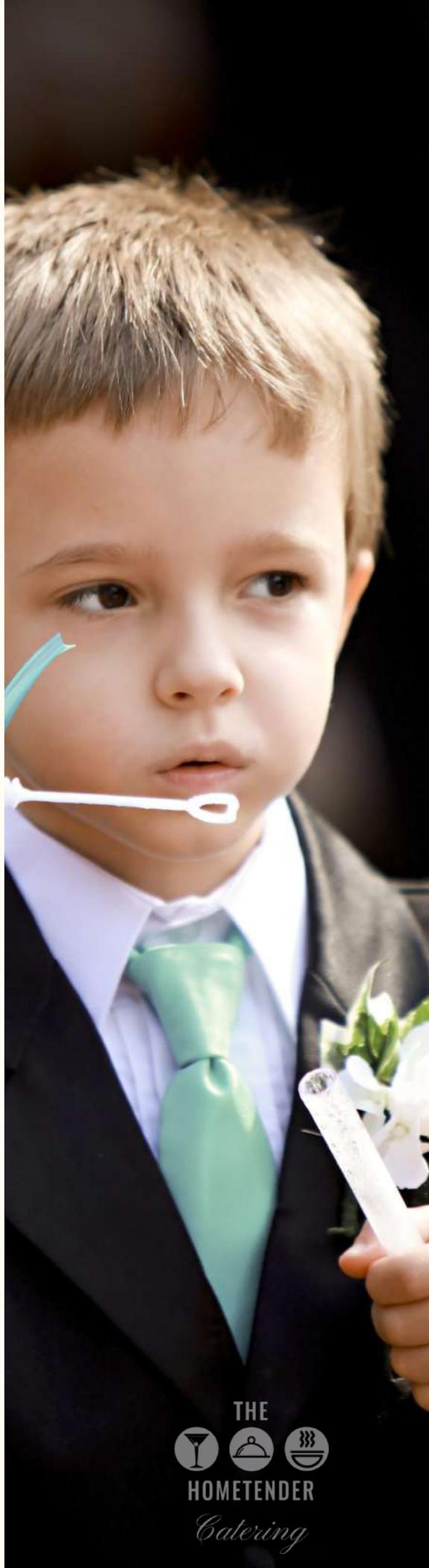
BEBIDAS:

* Refrescos con y sin gas y agua mineral.

** MENÚS INFANTILES HASTA 11 AÑOS INCLUSIVE.

* PRECIO POR NIÑO: 45 eur.

Para celíacos, diabéticos, intolerantes y vegetarianos.
La Cocina puede confeccionar los menús de acuerdo con las necesidades del cliente. Permítanos asesorarle.



Barra libre.

SELECCIÓN DE BEBIDAS:

RON:

BRUGAL, CAPITÁN MORGAN, FLOR DE CAÑA Y SANTA TERESA.

WHISKY:

BALLANTINES, J&B, WHITE LABEL
Y CUTTY SARK.

GINEBRA:

BEEFEATER, TANQUERAY, PUERTO DE INDIAS,
Y LARIOS 12.

VODKA:

ABSOLUT / SMIRNOFF.

REFRESCOS:

COCA COLA NORMAL, LIGHT, ZERO FANTA DE NARANJA, LIMÓN,
TÓNICA SCHWEPPE'S Y SPRYTE.

SERVICIO INCLUYE:

Camareros, Cubiteras, Barra mantelada en negro, hielo, filigranas de
naranja, limas, limones, pinzas y vasos de sidra de cristal 50cl.

EXTRAS:

////////////////////

////////////////////

** Opciones de incluir destilados y referencias Premium
18,00 eur. POR PERSONA.

** en caso de solicitar referencias exclusivamente para los novios,
háganoslo saber.



Nuestros extras.

MOBILIARIO Y MANTELERÍAS:

- * MANTELERÍA ESTAMPADA
- * MANTELERÍA AZUL Y BLANCA
- * MANTELERÍA BEIGE Y BLANCA.

15 eur. por mantel.

SILLAS Y COJINES:

- * SILLA TIFANY MADERA BLANCA, TRANSPARENTE, PLATA, DORADA O NEGRA. 10e cada silla.
- * SILLA NAPOLEÓN BLANCA O MADERA 10 eur. cada silla.
- *SILLA DE FORJA PLEGABLE 10 eur. cada silla.
- * COJINES BLANCOS O NEGROS: 3 eur. la unidad.

BEBIDA PREMIUM:

- * CHAMPAGNE MOÛT CHANDON , TAITINGER Ó MUM
18 eur. por persona
- * DESTILADOS PREMIUM BARRA LIBRE
18 eur. por persona.
- * VINOS RESERVA: 12 eur. por persona.

SERVICIO DE COCTELERÍA:

- * Barra de coctelería con "Bartender" cocteleras, hielo pilé, jiger, Strainers, frutas y aderezos necesarios.
Cristalería; copa Martini y flauta de champagne.
- * Mesa de MOJITOS
- * DAIKIRI LIMÓN / FRESA.
- *Precio por persona 6,00 eur..
- * HORA EXTRA DE BARRA LIBRE: 1.000 eur. Ó 10e por persona inferior a 60 invitados..

BUFFET Y CANDDY:

- * Cortador de jamón con pieza ibérica de bellota 8 /9 kgs aprox. con cortador profesional. 600 eur.
- * buffet de quesos de diversos países con más de 10 variedades . 5,00 eur p/p
- * candy dulce de chucherías. 250 eur.
- * Barra ó buffet de cervezas 6,00 eur P/P
- * equipo discoteca con Dj e iluminación fiesta 1.000 eur.
- * puesto de croquetas, puesto de tortillas, puesto tex mex, 6,00 eur P/P
- * Rincón valenciano (puesto de arroces) 6,00 eur. p/p
- * puesto de steak Tartar 6,00 eur. p/p
- * Bodegón de aguas saborizadas 150,00 eur.



Condiciones de contratación.

30 días Naturales previos se comunicará el número de comensales así como el número de personas por mesa para organizar el montaje.

El número final y sobre el que se facturará será comunicado 15 días previos al servicio vía mail.

El Numero mínimo de invitados está estipulado en 100.

Una vez contratado nuestros servicios, The Hometender, como atención especial, les invita a un máximo de seis personas, a una degustación del menú elegido para su boda,

Los Menús de cóctel no se prueban, se deciden y equilibran una vez elegido el menú. Dos variedades de entradas (mismas variedades para los seis comensales) Los platos se probarán compartidos por parejas. Cualquier otra persona adicional a los seis comensales que quiera asistir a la prueba, tendrá un coste de 60,00 eur.

Todos los precios mencionados en el presente presupuesto no incluye el IVA.

Actualmente el IVA vigente y aplicable para servicios de catering es el 10%.

En la forma de pago se entregará una señal y anticipo del 70% mas 10% de IVA en concepto de reserva de fecha mediante transferencia, cheque bancario nominativo o tarjeta de crédito. Dicha señal no será reembolsada en caso de anulación del servicio por causas ajenas a The Hometender.

La cantidad restante hasta llegar al importe total del servicio, menos de la reserva, se transferirá 10 días hábiles antes de la fecha de realización del mismo mediante transferencia bancaria. No habrá devoluciones posteriores a la boda.

Los precios de los menús indicados en este presupuesto están previstos para un número mínimo de asistentes excluyendo niños, chóferes, fotógrafos, músicos u otro personal contratado directamente por el cliente.

Cualquier apartado decorativo extra que se quiera anular (Candy, decoración, barra de mojitos, buffets...) una vez realizado en firme la reserva del evento, llevará un coste del 20% del valor del mismo.

