MENÚ BODA CÓCTEL.

PASES FRÍOS.

* Finísima ensaladilla Rusa con crujientes rebanadas de pan tostadas al horno.
* Salmorejo Cordobés con virutas de jamón (verano) / Crema de carabineros con tartar de bogavante (invierno)
* Surtidos de ibéricos de bellota D.O Guijuelo con picos Jerezanos.
* Bodegón de Quesos manchegos 4 variedades con nueces, uvas, dátiles, nueces y pasas.
* Corneto de foié con escamas de fresas deshidratadas.
* Brochetitas Genovesas con aceituna negra, mozzarela de bufala, tomate cherry y albahaca.
* Niditos de trigo con steak tartar y perlas de wasabi
*Mini pan baho relleno de salmón y salsa de eneldo.

PASES CALIENTES.

* Rollitos asiaticos con salsa agripicante.
* Rissoto de ricota y boletus con polvo de emmental.
* Piruleta de langostino Panko con salsa romescu.
* Bocaditos de Merluza rebozados y mayonesa de Yuzu.
* Mini chapatines "Negros" rellenos de rabas de calamar y salsa de curry/mango.
* Mini-Hamburguesa de vaca vieja con mezclum salad y Honey / BBQ.
* Dados de solomillos salteados al wok con perrin´s.
* Fondué de quesos suizos en hogaza de pan Segoviana.

POSTRES.

(A elegir dos)

* Timbal de tarta de queso con frutos rojos y mermelada de zarzamora , Surtido de macaron´s diversos sabores.
* Sorbete de limón al cava.

MENÚ INFANTIL.

MONTAJE A MODO BUFFET:

* Nugguets de pollo con patatas fritas.

*Mini pizzas de jamón y queso.

* Mini burguers de ternera sin lechuga y con patatas fritas
ó
Mini perritos calientes con patatas fritas.

BEBIDAS:

* Fanta de limón y Naranja, coca-cola sin cafeína, agua mineral y trina de naranja.

Vasos desechables de plástico (nunca vidrio.)

POSTRES:

* surtido de chucherías.
* Mini brownie de chocolate

* Se montan mesas a modo buffet con mantel, servilletas, (sillas extras a consultar)

Precio: 18,00€ +10% IVA.

** (Edades; Hasta 11 años inclusive)

THE HOMETENDER Catering

BARRA DE BEBIDAS.

BARRA DE BEBIDAS Y PASES DE BANDEJAS DE MANERA CONTINUA

* Refrescos variados
* Agua Mineral natural "Solán de cabras.
* Cerveza "Mahou"clasica.
* Cerveza sin alcohol "Alhambra"
* Vino tinto, Rioja "Montelciego" Crianza.
* Vino blanco, Verdejo D.O. Rueda.
* Cava D.O. Badajoz (si se solicitase)
* Champagne MoËt Chandon brut imperial (si se solicitase)

P.V.P: 65,00 € P/P +10% IVA

SERVICIO INCLUYE

Visita previa al domicilio o finca del evento para su estudio.
Transporte no superior a 50kms, kilometraje superior, se facturará 0,50 cnts. kilometro (Sólo ida).
Montaje y preparación
Desmontaje a la finalización del evento
Mobiliario de sala: Mesas de cóctel+ mantel y Barra de bebidas
Menaje: Cristalería y decoración básica.
servicio de camareros (1 por cada 10/12 invitados)
Cocineros y equipos de cocina.
Servicio de 2:30 horas aprox. desde la salida de la primera bandeja.

MOBILIARIO OPCIONAL:

Camarero extra 70€ C/U por 4 horas
Mesas bajas más mantel blanco OPCIONAL (60€)
Conjunto silla tijera de madera más cojín (opcional 5,50€)
** Suplemento desmontaje día siguiente: consultar condiciones*

Condiciones de contratación.

20 días Naturales previos se comunicará el numero de comensales para organizar el montaje.
El número final y sobre el que se facturará será comunicado 15 días previos al a la Boda.
El Número mínimo de invitados para este menú es de 30 asistentes adultos.
Los Menús no se prueban, se comunicarán intolerancias y alergias para aquellas personas que precisen los cambios.
Todos los precios mencionados en el presente presupuesto no incluyen el iva.
Actualmente el IVA vigente y aplicable para servicios de catering es el 10%.
Forma de pago: se entregará una señal /anticipo del 50% mas 10% de IVA en concepto de reserva de fecha mediante transferencia, metálico 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, descontando la reserva, se abonará tres días hábiles previos a la realización del evento mediante transferencia bancaria. No habrá devoluciones posteriores por causas ajenas a la empresa.
Condiciones de contratación:
Anulaciones con con un mes de antelación, se cobrará el 30% del total
24 horas antes del servicio, se cobrará el 100%
Los precios de los menús indicados en este presupuesto están previstos para un número mínimo de asistentes excluyendo niños, chóferes, fotógrafos, niñeras, músicos u otro personal contratado directamente por el cliente.
Cualquier apartado extra que se quiera anular una vez realizado en firme la reserva del evento llevará un coste del 20% del valor del mismo.

THE HOMETENDER
Catering