



Sugerencias Brunch

*“Proponemos un **catering de calidad** con una selección de productos caseros, creativos y elaborados artesanalmente”.*

DATOS DE CONTACTO

www.catering-cuisine.es - info@catering-cuisine.es - Telf: 607.542.882

Brunch

Fríos

- Tabla De Quesos Españoles Curados Con Carrusel De Colines .
- Bowl de ensalada Tabulé (cous cous)
- Tosta de solomillo Ibérico c/ cebolla caramelizada.
- Cucharita De Alcachofas Gourmet Con Anchoa y Ali- Oli De Olivas.
- Vasito De Salmorejo Con Picadillo De Huevo y Jamón.
- Pequeñas Tostas De Pan Cristal Con Jamón Ibérico y Tomate Natural Rallado.

Calientes

- Nuestras Croquetas Caseras.
- Mini Tartaleta de pisto c/ huevo de codorniz.
- Bocatines de Tortilla Española C/Pimientos.
- Surtido de Mini quiches.
- Tartaleta De Bacalao a la Portuguesa.
- Brochetitas De Pollo Al Estilo Oriental.

DULCE

Pequeña Pastelería Gourmet, yogurt c/muesli y frutos rojos y
Brochetitas de frutas

BEBIDAS

- * Café, leche, chocolate e infusiones
- * Agua Mineral, Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja.
- * Cervezas Con y Sin Alcohol.
- * Refrescos Variados.

PRECIO POR PERSONA: 30,50€ +I.V.A.



Condiciones de Contratación

NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE

- Puesta en marcha incluyendo barras, mesas de apoyo, menaje etc..., necesarios en cada caso y según posibilidades del espacio disponible (consultar en caso de duda).
- Menaje completo (mantelería, cristalería.....)
- Todo el material necesario tanto de cocina como de sala.
- Camareros uniformados de servicio.
- Mínimo de Comensales: 30 personas.
- Montaje y desmontaje del servicio.
- La duración del servicio será: máximo de dos horas.

NUESTRO PRESUPUESTO NO INCLUYE

- Decoración florar, luces, atrezzo especial... (consultar en caso de duda).
- Todo retraso en el horario marcado por el cliente y superior a las horas estipuladas de servicio, se cobrará a 25.00 € mas su IVA correspondiente por camarero y hora.
- Catering Cuisine tiene como política de cobros es el 80% antes del evento y resto a recepción de la factura.

GASTOS CANCELACIÓN

- Se aceptaran variaciones sin gastos sobre el número de comensales acordado en el presupuesto firmado por el cliente hasta 5 días de antelación a la realización del servicio
- En caso de reducciones posteriores a esta fecha, estas estarán sujetas a posibles gastos de cancelación
- Si se produjeran ampliaciones, tanto en número de comensales como en productos de materia prima, en las últimas 72 horas deberán ser aprobadas por Catering Cuisine, para dar una mejor opción de servicio.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Disponemos de todos los seguros y registro sanitario nº RGSAE:26.09678/M