



# Sugerencias Cocktails



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

## **DATOS DE CONTACTO**

[www.catering-cuisine.es](http://www.catering-cuisine.es) - [info@catering-cuisine.es](mailto:info@catering-cuisine.es) - Telf: 607.542.882



## Cocktail N° 1

### Aperitivos Fríos

- Tabla De Quesos Españoles Curados Con Carrusel De Colines .
- Tartar De Ahumados Sobre Base De Crujiente.
- Cono De Ensaladilla Cuisine Con Huevas De Mujhol.
- 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.

### Aperitivos Calientes

- Nuestras Croquetas Caseras.
- Pequeños Dados De Bacalao Rebozados Con Mahonesa De Bacon.
- La Tortillita De Cebolla De Oscar.
- Gambas Envueltas En Crujiente.
- Tartaleta De Morcilla Con Compota De Manzana.
- Brochetitas De Pollo Al Estilo Oriental.

### DULCE

Pequeña Pastelería Gourmet.

### BEBIDAS

- \*Agua Mineral.
- \*Vino Blanco Verdejo.
- \*Vino Tinto Rioja.
- \*Refrescos Variados.
- \*Cervezas Con y Sin Alcohol.

PRECIO POR PERSONA: 29,50€+I.V.A.



# Catering Cuisine

## Cocktail N° 2



### Aperitivos Fríos

- Selección De Embutidos Ibéricos De Salamanca Con Tostaditas.
- Tartaleta De Pisto Manchego Con Lomo De Orza.
- Hojaldritos Caseros De Nuestra Cocina.
- Cucharita De Mejillón En Escabeche Con Lluvia De Encurtidos.
- Vasito De Consomé o Gazpacho Andaluz . (según temporada)
- Cono De Mousse De Foie Con Toque De Frutos Rojos.
- Virutas De Jamón Ibérico Con Picos.

### Aperitivos Calientes

- Nuestras Croquetas Caseras.
- Pescadito Adobado A La Madrileña.
- Mini Tortillitas Del Chef.
- Gambas a La Gabardina.
- Pitufos De Calamares a La Romana.
- Brochetitas De Yema De Trigueros.
- Bombones De Mantitas De Cerdo y Hongos.

### Sugerencia Dulce

Pequeña Pastelería Gourmet.

#### BEBIDAS

- \*Agua Mineral.
- \*Vino Blanco Verdejo.
- \*Vino Tinto Rioja.
- \*Refrescos Variados.
- \*Cervezas Con y Sin Alcohol.

PRECIO POR PERSONA: **36,50€** + I.V.A.



# Catering Cuisine

## Cocktail N° 3



- Selección De Quesos Nacionales y Franceses .
- Empanada Casera De Bonito Del Norte .
- Cucharita De Anchoas Con Fondo De Tomate Especiado.
- Vasito De Consomé o Gazpacho Andaluz  
(Según Temporada).
- Cono De Brandada De Bacalao Con Huevas De Trucha.
- Virutas De Jamón Ibérico Con Picos.
- Versión Cuisine Del Arroz Negro.
- Mousse De Foie Con Perlitas De Vino Dulce.

### Aperitivos Calientes

- Nuestras Croquetas Caseras.
- Pequeños Ferreros Rose Salados.
- Mini Tortillillas En Pan De Tosta Con Ali-Oli.
- Langostinos Crujiente En Pan Panko.
- Mini Pitas De Pollo Asado Con Verduritas y Salsa Tartara.
- Brochetitas De Carne Al Estilo Marroqui.
- Tartaletas Luisinas.
- Bocados de Chistorra y Bacon.

### Sugerencia Dulce

Pequeña Pastelería Gourmet.

### BEBIDAS

- \*Agua Mineral.
- \*Vino Blanco Verdejo.
- \*Vino Tinto Rioja.
- \*Refrescos Variados.
- \*Cervezas Con y Sin Alcohol.

PRECIO POR PERSONA: 40,50€ +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