



Sugerencias

Vino Español



*“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

Catering Cuisine

Vino Español N° 1

- Queso Artesano Curado Con Picos y Regañas.
- Jamón Ibérico en Tosta de pan Cristal c/ tumaka
- Daditos de Nuestra Empanada casera de Bonito y Pisto.
- Surtido de Canapés Clásicos.
- Mini Tortillitas del Chef en pan tostado c/ Ali Olí.

BEBIDAS

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

PRECIO POR PERSONA: 20,50 + I.V.A.

Vino Español N° 2

- Brocheta de Langostino c/ Perla de Melón.
- Cono De Brandada De Bacalao Con Huevas De Tobiko.
- Surtido de Mini Canapés Salados de Colores.
- Bombón de Foie con Pipas Caramelizadas.
- Brochetita De Pollo Teriyaki.
- Esfera Brava.

BEBIDAS

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

PRECIO POR PERSONA: 23,50+ I.V.A.

Catering Cuisine

Vino Español N° 3

- Minikrustader de Pisto Manchego Con Lomo De Orza
- Fresita del Bosque con Queso de Cabra (Trampantojo).
- Surtido de Micro Pitas Rellenas.
- Arepa rellena de Rabo de Toro.
- Bocaditos de Queso Camembert c/ Miel de Calluna .
- Mini Samosas de Pollo Asado y Verduritas al Curry .
- Brocheta de Langostino Crujiente en Panko.

BEBIDAS

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

PRECIO POR PERSONA: 27,50 + I.V.A.



Condiciones de Contratación

NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE

- Montaje del servicio.
- Menaje desechable.
- Transporte.
- Mínimo de comensales 30 personas adultas.

NUESTRO PRESUPUESTO NO 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 Todo necesario para el servicio.
- Todo el material necesario tanto de cocina como de sala.
- Camareros uniformados de servicio
- Decoración florar, luces, atrezzo especial... (consultar en caso de duda).
- 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 todas los seguros y registro sanitario nº RGSAE:26.09678/M