

TARIFAS 2020



Los precios de este dossier se han preparado bajo las siguientes premisas:

- Los *coffee breaks* y desayunos se montan en mesa y son *self-service*
- Los *coffee breaks* se servirán con vajilla desechable, eco-sostenible y 100 % reciclable si no se indica lo contrario
- Los servicios de comida de menos de 800 € no incluyen camareros que lo sirvan, se montan en mesa
- Mesas, manteles, sillas, cristalería y cualquier otro mobiliario que no se necesite para el servicio para el servicio estricto de la comida o bebida, se facturarán aparte
- Cualquier cambio en los presupuestos (asistentes, modificaciones de menú, horarios, salas) deberán informarse por correo electrónico con al menos de 48 horas laborables de antelación
- En caso de no informar de horarios por correo electrónico y con 48 horas laborables de antelación, se prepararán en el siguiente horario
 - *Coffee break*: 10:00h
 - *Cocktail*: 14:00h
 - *Coffee tarde*: 17:00h
 - *Copa de vino*: 19:00h
- Los eventos en sábados tienen un sobrecoste de 50%. Los Domingos no se hacen eventos por descanso de personal.
- Cambios o modificaciones con menos de 48 horas laborables, tendrán un sobrecoste del 50%. No se administrarán reducciones dentro de este periodo de tiempo

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN EN LA PENÚLTIMA PÁGINA

DULCES Y SALADOS



COFFEE BREAK 1

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumo de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Brocheta de fruta o vasito de yogur

COFFEE BREAK 3

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumo de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Brocheta de fruta
Mini croissant o bagel relleno
Sandwichitos variados
Brioche variados

COFFEE POINT

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral
Menaje desechable y eco-sostenible

1 hora de duración
1,00 € por persona/hora extra



COFFEE BREAK 2

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumo de naranja
Mini bollería variada (2 piezas)
Brocheta de fruta
Sandwiches, mini brioche, croissants variados,
petit pan (1 pieza)

COFFEE HEALTHY

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumo de naranja
Bizcochos integrales
Brocheta de fruta
Vasitos de yogur con granola
Panecitos variados con jamón ibérico
Sandwichitos en pan de cereales

COFFEE BREAK TARDE

Servicio de café, leche e infusiones
Agua mineral y zumos de naranja
Pastitas variadas

DURACIÓN 30MINUTOS 1 CAFÉ POR PERSONA

Botellas de agua mineral 33cl a 0,90€ la unidad
Zumo de Naranja Natural +1,00€

Para desayunos de menos de 300€ se facturaran 30€ de portes

Se servirán a partir de las 9:00am

OPEN BAR

Servicio de café, leche e infusiones
Refrescos, zumos y agua mineral
Menaje desechable y eco-sostenible

1,00 € por persona/hora extra

APERITIVO 1

7pzas persona

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Blinis de bombitas de salmón
Sandwichitos variados en panes vegetales
Panecillo de tortilla de patata
Panecitos negros de rabitas o jamón ibérico
Wraps de pollo cesar
Inglesitos de mortadela trufada

NO ES UNA COMIDA



SNACKS

Refrescos y agua mineral
Patatas trufadas y chips vegetales
Frutos secos
Menaje desechable y eco-sostenible

APERITIVO 2

7pzas persona

REFRESCOS Y AGUA MINERAL

Dips con crudites
Empanadas gourmet
Tablas de ibéricos
Wraps vegetales
Mini bagels de salmón con queso crema
Croquetitas variadas

NO ES UNA COMIDA

DURACIÓN 1HORA. MAS TIEMPO TENDRA SOBRECOSTE

2,00€ refrescos por persona/extra
+1€ botellín de cerveza o tinto de verano
+1,50€ vino por persona

COCKTAILS



COCKTAIL FRÍO 1

Crema, ensalada o sopa fría

Brioche de cualquiera de nuestros rellenos

Panecito de foie con reducción de PX

Baguetin de 5 semillas

Quesadilla (opción de cochinita pibil)

Tartaleta crujiente de trigo con salmón al mojo picon

Crujiente de verdura con salsa ranchera

Piruleta de langostino con huevito de codorniz

Baos de pato con salsa hoisin o mini coca de queso suave y cecina

Gelatina de frutas o brownie

Mousse de chocolate blanco/negro y coulis de fruta

Para cocktails de menos de 300€ se facturarán

30€ de portes

Los cocktails están calculados para 1 hora



COCKTAIL FRÍO 2

Crema, ensalada o sopa fría

Daditos de salmón con carpaccio de calabacín

Panecito de tortilla con pipeta

Mini croissants rellenos

Wraps variados

Sandwichitos en panes vegetales

Croquetitas variadas

Chapatitas de cualquiera de nuestros rellenos

Mini quiche

Mini tartas de frutas

Tartaleta de mousse de queso con arandanos

**Estos platos se sirven calientes*

No incluye vino (1,50€), ni café (1,50€)

Incluye refrescos y agua mineral

COCKTAIL FRÍO 3

Bandeja de dips con crudites

Brochetita caprese con aceite de albahaca

Empanadita gourmet

Taquitos mexicanos

Mini inglesito de salmón con queso crema y rucula

Secretito de cecina

Samosas de verduritas

Tarteras de cristal con mortdela trufada y grissinis

Mini molletes

Perritos USA

Brownie

Brocheta de frutas

Para cocktails de menos de 300€ se facturarán

30€ de portes

Los cocktails están calculados para 1 hora



COCKTAIL CALIENTE

Crema, ensalada o sopa fría

Panecito de queso crema, pavo y tomate

Blinis de solomillitos de salmón con miel y mostaza

Raviolis crujientes con salsa de melocotón

Petit pan de jamón ibérico de bellota

Tacos o baos de pollo al curry o cualquier relleno

Cuenquito crujiente de ensaladilla de cangrejo

Crepes de puerro con langostino o champiñón y queso*

Hamburguesitas gourmet*

Platitos de solomillitos de cerdo con patatitas o risotto*

Vasito de mousse de frutas

Cookie con crema de dulce de leche

Estos platos se sirven calientes

No incluye vino (1,50€), ni café (1,50€)

Incluye refrescos y agua mineral

COCKTAIL SIBARITA

Salmorejo con spaghetti crujiente o crema de temporada

Tablas de paleta ibérica con picos

Perlas de mozzarella con tomate seco

Esfera crujiente de foie

Blinis de salmón con salsa suave de eneldo

Huevititos de tartar de tomate rosa con ventresca

Taquitos mexicanos

Tartaleta crujiente de trigo de champiñón gratinado

Mini pokes

Bombones de carpaccio de ternera con queso y trufa

Cocktail de langostino

Selección de hamburguesita gourmet

Green thai curry chicken*

Mini cakes

Macarons de crema de chocolate blanco

Fruta de temporada

Para cocktails de menos de 300€ se facturarán

30€ de portes

Los cocktails están calculados para 1 hora



COCKTAIL GOURMET

Crema de boletus

Vasitos de verduritas con provolone

Tablas de jamón ibérico de bellota

Tabla de quesos internacionales

Mil hojas de manzana con foie

Bombones de salmón con gulas y espuma de ali-oli

Tartar de atún rojo con alga wakame

Cestitas de ceviche de lubina

Taquitos mexicanos

Veggie taco de pato con salsa hoisin

Croquetitas de carabineros

Secretitos de bresaola con mozzarella

Maki roll

Selección de hamburguesita gourmet*

Carrilleras de cerdo ibérico a PX*

Nuestra tarta de manzana

Brocheta de frutas de temporada

Vasitos de dulce de leche con coco y galleta

COCKTAIL VEGGIE

Crema, ensalada o sopa fría

Inglesitos veggie

Panecito BIO con crema de anacardo y aguacate

Fajitas vegetales

Pisto*

Croquetitas vegetarianas

Rollitos de verduritas con salsa agridulce

Veggie taco de tofu con tomate seco

Tartaleta crujiente de tartar de aguacate

La huerta de sugaro

Arroz con verduritas*

Mini carrot cake

Brochetas de frutas

Para cocktails de menos de 300€ se facturarán

30€ de portes

Los cocktails están calculados para 1 hora



DOGGY BAG

Ensalada

Wrap de pollo con salsa de yogur

Pieza de fruta

Brownie

Botellita de agua O refresco

Crema fría en lecherita

Chapatita de jamón ibérico con tumaca

O chapatita vegetal

Pieza de fruta

Carrot cake

Botellita de agua O refresco

No incluye vino (1,50€), ni café (1,50€)

Incluye refrescos y agua mineral

COPA DE VINO



COPA DE VINO 1

(7pzas persona)

Panecito de tortilla de patata

Wraps variados

Chips vegetales con hummus

Brioche variados

Empanaditas gourmet

COPA DE VINO 3

(8pzas persona)

Jamón ibérico sobre pan de cristal

Bandejas de quesos de temporada

Blinis de bombones de salmón con eneldo

Tartaleta crujiente de trigo con membrillo y

crocanti de foie

Canastitas de ceviche de langostino



COPA DE VINO 2

(7pzas persona)

Foccacias

Croquetitas variadas

Esfera de foie

Fajitas

Petit pan de jamón ibérico

COPA DE VINO 4

(10pzas persona)

Bandejas de jamón ibérico

Bandejas de quesos de temporada

Taquitos mexicanos gourmet

Solomillitos de salmón al eneldo

Milhojas de manzana con foie

Maki roll con pipeta de soja

*Todas las copas de vino incluyen refrescos, agua mineral, cerveza y vino
tinto y blanco*

Para copas de vino de menos de 300 € se facturarán 30 € de portes

CONDICIONES GENERALES

Los precios incluyen:

- Para desayunos, cocktail o copas de vino de más de 800 € de facturación, se incluye el servicio de camareros y personal de cocina, así como todo el menaje, mantelería y cristalería necesaria para el servicio.

Los precios no incluyen:

- Para desayunos, comidas o copas de vino de menos de 300 € (sin IVA) se cobrarán 30 € en concepto de portes. Para facturaciones en el mismo día de más de 800 € (sin IVA) no se tendrán en cuenta los portes.
- Mesas rectangulares 30 €, mesas de cocktail 45 €, manteles 25 €,
- En caso de que el cliente aporte alguna bebida, se alquilará el alquiler de cristalería por 1,50 €/persona
- Cuando cada servicio es de menos de 800 € (sin IVA) de facturación, los camareros no estarán incluidos. Cada camarero tiene un coste de 65 € por servicio durante el cocktail. Se trabajará con un camarero por cada 25-30 personas.
- Recogida en fin de semana 100 € + IVA extra
- Elección de vino
- La recogida en horario exacto tiene un sobrecoste de 50 €

TARIFAS 2020. IVA NO INCLUIDO

