

Cóctel frío-caliente

Nuestra propuesta de cóctel frío-caliente se compone de seis aperitivos fríos, seis aperitivos calientes y dos postres, todos ellos servidos en formato mini para comer de un bocado. La mayor parte del servicio transcurre de pie y es la mejor opción para sustituir la comida o cena tradicional ya que es un convite mucho más informal. Este servicio es ideal para reforzar con un plato principal como paella o barbacoa.

Aperitivos fríos (a elegir 6 opciones para todos los comensales)

1. Chupito de salmorejo cordobés
2. Ensalada cesar de pollo, parmesano y croutons
3. Nachos con guacamole y pico de gallo
4. Bombón de foie sobre tosta crujiente
5. Mini focaccia artesana de resbif con rúcula y salsa miel-mostaza
6. Bocatín de jamón con tumaca
7. Piruleta de parmesano y sésamo negro
8. Crudites de verduras con hummus
9. Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango
10. Mini navette amapola de salmón ahumado, queso crema y rúcula
11. Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella y aceituna negra al pesto
12. Tabla de jamón ibérico acompañado de picos camperos
13. Rueda de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón) acompañado de picos camperos
14. Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de picos camperos y nueces

Aperitivos calientes (a elegir 6 opciones para todos los comensales)

15. Chupito de crema de calabacín con lascas de parmesano
16. Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa Ketchup
17. Mini bocadillo de calamares con alioli
18. Tequeños con salsa BBQ
19. Cucharita de risotto de boletus, parmesano y trufa
20. Croquetas de jamón Ibérico
21. Croquetas de bacalao
22. Empanada de atún
23. Taco de cochinita pibil
24. Pulpo a la gallega con patata asada
25. Fingers de pollo con salsa miel-mostaza
26. Brocheta de pollo con salsa teriyaki
27. Brocheta de solomillo y patata asada al PX
28. Brocheta de verduras asadas con mojo picón

Postres (a elegir 2 opciones para todos los comensales)

29. Cheesecake
30. Brownie
31. Trufas de chocolate
32. Brocheta de fruta de temporada

Se servirán 1,5 unidades de cada referencia por comensal.

Servicios incluidos

Cóctel compuesto por seis aperitivos fríos, seis aperitivos calientes y dos postres

Barra libre de bebidas durante el servicio

Servicio de camareros y cocineros uniformados

Incluye mensaje necesario para la realización del servicio (vajilla, cubertería...etc.)

Incluye cristalería adecuada para cada bebida

Mesas altas tipo "cóctel" con funda de lycra negra o blanca (1 cada 10 comensales)

Menús especiales para intolerantes y alérgicos

Menús especiales para veganos y vegetarianos

Desplazamiento no incluido

Comensales

20 a 29

30 a 49

50 a 79

80 a 99

100 o más

Precio

36,0€

35,0€

34,0€

33,0€

32,0€

Cóctel infantil

18,5€

Precios sin 10% IVA

Bodega

Vino tinto Crianza D.O. Rioja

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Botellín de cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol

Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón y

Aquarius

Botellín de Agua

Cóctel infantil

Finger sándwiches variado

Nachos con guacamole

Mini burger

Croquetitas de jamón

Nuggets de pollo

Patatas fritas

Brownie



Condiciones de contratación

Si aceptan el presupuesto y desean reservar la fecha les rogamos abonar el 50% del total mediante transferencia bancaria a la cuenta de EL MADROÑO CATERING con IBAN **ES55 0049 3114 5125 9432 7155** rellenando la casilla concepto con el número de presupuesto y fecha de celebración del evento. Remitir comprobante bancario a nuestro e-mail info@elmadronocatering.com. El Madroño Catering no se compromete a reservar ninguna fecha hasta que no se produzca con efectividad lo descrito anteriormente. El pago pendiente deberá abonarse mediante transferencia bancaria con cinco días de antelación a la fecha de celebración del evento (de no poder cumplir los plazos de pago se nos deberá notificar previamente). Siete días antes de dicha fecha deberán confirmar el número de comensales y los menús elegidos de manera definitiva. En el caso de que se confirmen más o menos comensales de los presupuestados inicialmente, se modificara la cantidad del segundo pago para que el precio sea acorde con el número de comensales confirmados. Se facturará el número de comensales confirmados por el cliente. En caso de una asistencia mayor a la contratada se cobrarán al precio por comensal correspondiente.

Si para llevar a cabo el montaje fuera necesario subir o bajar escaleras, rampas o similar, deberán avisarnos con antelación para la preparación del personal y valoración del coste adicional. Si en el lugar de destino no fuera posible acceder con furgoneta, aparcamiento con fluidez o se tratase de una zona delimitada con servicios de estacionamiento regulado, deberán avisarnos con antelación para calcular correctamente el tiempo necesario para realizar la descarga y valoración del coste adicional.

No está incluido ningún concepto que no esté reflejado en este documento.

Política de cancelación aplicable

La cancelación total con tres meses de antelación o más. Se cobrará el 10% del total contratado.

La cancelación total con un mes de antelación o más. Se cobrará el 30% del total contratado.

La cancelación total con quince días de antelación o más. Se cobrará el 50% del total contratado.

La cancelación total con setenta y dos horas de antelación o más. Se cobrará el 100% del total contratado.