

Vino español

Entrantes fríos

Tabla de ibéricos con pan de cristal y tomate
Bastoncillos de queso manchego
Mini sándwich integral de pollo al curry
Micro chapata de jamón ibérico con tomate
Mini ensalada César
Brocheta *capresse*, tomate, queso mozzarella y albahaca
Mini sándwich de pavo con mayonesa de wasabi
Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de yogurt

Entrantes calientes

Croquetitas de jamón ibérico
Bocaditos de morcilla de arroz
Montadito de solomillo de buey con mantequilla de café de París.
Gambas Orly
Palitos de pollo al curry con piña
Rostí de patata con jabugo y tomate
Rostí de patata con salmón ahumado y mayonesa al eneldo

Postre

Brocheta de fruta de temporada
Pastelitos
Brownie

Bodega

Vinos tintos a elegir:

- ❖ Vino tinto Sancho Garcés Crianza. D.O. Rioja.
- ❖ Vino tinto Tiberio Crianza. D.O. Ribera del Duero.

Vinos blancos a elegir:

- ❖ Vino blanco Specus Verdejo. D.O. Rueda.
- ❖ Vino blanco Señorío de Rozadela Albariño. D.O. Rías Baixas.

Cervezas, refrescos, aguas minerales, café o infusión incluidos.

Precio

- 4 entrantes fríos + 4 entrantes calientes + 2 postres: 25, 00 €
- 3 entrantes fríos + 3 entrantes calientes + 1 postre: 20,00 €



OBSERVACIONES Y POLITICA DE CANCELACIÓN Y PAGOS:

OBSERVACIONES:

- Número mínimo de comensales: 25.
- Duración del cóctel: 45 minutos.
- Número de piezas por persona: 1,5.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y PAGOS:

1. CONFIRMACIÓN Y PAGOS:

- Depósito de reserva: para garantizar los servicios, se deberá abonar el 25% del total de facturación en el momento de confirmación del evento.
- El 75% restante deberá abonarse hasta 3 días antes del evento.
- Los gastos extras que se generen durante la celebración del evento deberán ser pagados a la finalización del mismo.

2. CANCELACIÓN TOTAL: la cancelación total de los servicios supondrá:

- Hasta 72 horas antes del evento: pérdida del depósito abonado para confirmar la reserva, 25% del total de factura.
- Con 72 horas o menos: supondrá la pérdida del 100% del total de los servicios.

3. CANCELACIÓN PARCIAL O MODIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS:

- El número final de asistentes deberá confirmarse de manera definitiva 3 días antes del evento.
- En caso de modificación en el número final de asistentes / comensales:
 - Hasta 3 días antes del evento: máximo 3 personas podrán cancelarse sin incurrir en ningún gasto.
 - 72 horas o menos antes de evento: no se permiten modificaciones o cancelaciones en el número de asistentes. Deberá abonarse el total de facturación que se había confirmado.

Las condiciones arriba informadas son susceptibles de ser modificadas, puesto que están supeditadas a las recogidas en la factura proforma remitida en el momento de la contratación de los servicios.