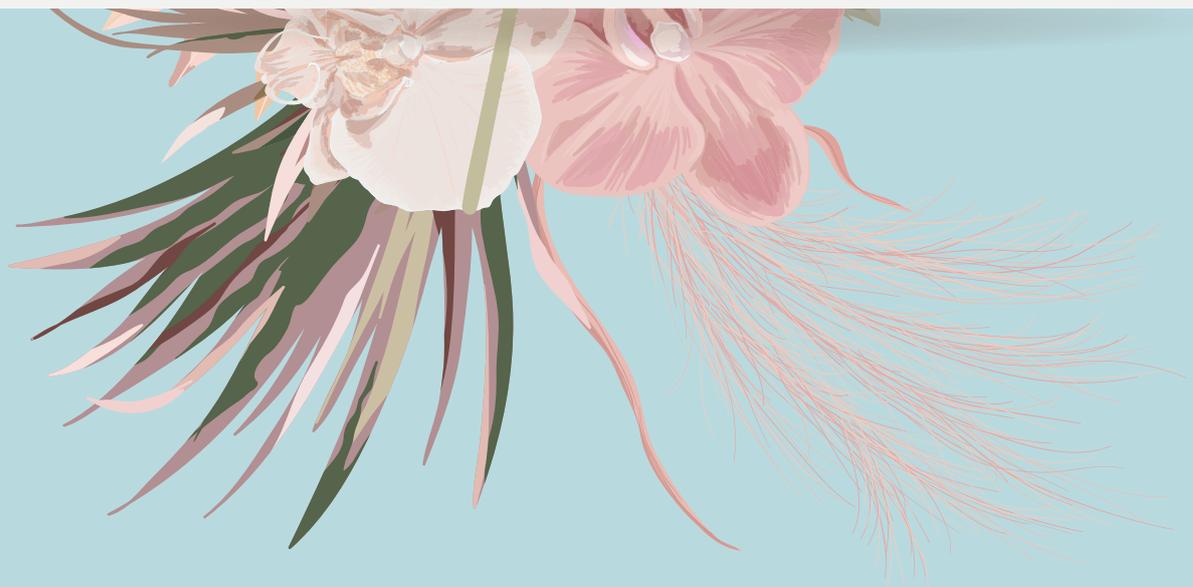


MENÚ COMUNIÓN



CINE

CATERING



FINCA LA GABRIELA



Recepción de aperitivos

Bodegón de botellines Cruzcampo con y sin alcohol
12 Aperitivos a elegir entre fríos y calientes

En mesa...

CHACINA VARIADA

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérica de bellota y queso puro de oveja
Paté de oca acompañado de mermelada de piña y frambuesas

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva y Langostinos tigres nacionales

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Lomo de lubina con verduras al horno y tomillo fresco

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Presa ibérica con guarnición de patatas parisinas al azafrán

POSTRE

Dalí helado de vainilla by Miquel

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos primeras marcas, zumos.

Cervezas Cruzcampo C/S

D.O Ribera del Duero Rivendel

D.O Vino Blanco Rueda Pluma Blanca

100 pax: **51€** Iva incluido

70 pax: **54€** Iva incluido



Menú infantil 1 *Precio: 20€/niño*

A compartir Pizzas

Primer plato

Hamburguesa, salchichas, nuggets de pollo y Patatas

Postre Helado

Menú infantil 2 *Precio: 25€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Primer plato

Pechuga de pollo a la plancha/empanada y patatas fritas

Postre Helado

Menú cadete *Precio: 35€/niño*

A compartir

Jamón Ibérico de Bellota Croquetas

caseras de jamón ibérico Ensaladilla

de gambas

Plato Principal (A elegir)

Solomillo de cerdo al whisky

Solomillo al Roquefort

Postre Helado



Botellas

- Botellas de licores con alcohol acompañadas de 13 refrescos de botellín de primeras marcas
Ej: Befeeter, Barceló, Legendario, Jonnie Walker, Seagreams etc...
- Consultar precio de botellas Premium
- Usamos vasos anchos, copas de balón y vasos de tubo
- Incluido el servicio de camareros

Precio por Botella: **50€ Iva incluido**

- Barra de cafés, té e infusiones antes y durante la barra libre (1 €/pax)

Recenas especiales

- Incluimos dos pases de recena con dos variedades a elegir de las siguientes:
Mini pepitos de pringá
Molletitos de lomo al whisky
Mini hamburguesas
Medias noches variadas
Pizzas variadas

(1,5 €/pax)



¿ Qué incluye nuestros menús?

- Carros de cervezas (*Botellines Cru zcampo, botellines radley*).
- Bodegón de vinos (*Selección de vinos blancos y tintos seleccionados*).
- Menús personalizados para alergias alimentarias.
- Centros de mesa.
- Sillas de palillería y menaje.
- Material y montaje de espacios.
- Tarjetas de seating y meseros

Contratación

- Para confirmar la reserva se realizará un depósito de 500,00 € que se descontará del importe total en la factura definitiva.
- El importe pendiente se abonará el día posterior al evento mediante transferencia bancaria. ó en efectivo, máximo la cantidad de 1000 €
- El número de comensales será confirmado el lunes anterior a la celebración.
- Los precios incluidos en esta carta de menús están cotizados para el número de comensales indicado, para eventos de un número inferior de invitados consultar precio.
- Existe un incremento de precio para eventos fuera de la provincia de Sevilla.

- Los precios de los productos que figuran en esta carta no incluyen otros gastos no imputables a CINE CATERING, tales como canon por uso de instalaciones o comisiones, salvo acuerdos previamente establecidos con fincas e intermediarios colaboradores.