



CIUE

CATERING



CATERING



Recepción de aperitivos

Bodegón de botellines Cruzcampo con y sin alcohol 10 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 bacalao al horno sobre cremoso de tomate y ali oli de miel de flores.

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Abanico ibérico con patatas gajo

POSTRE

Lingote de turrón 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



Menú infantil Precio: 28€/niño

A compartir Jamón Ibérico de Bellota Mini Pizzas

Plato principal

Pedhuga de pollo a la plandha/empanada, croquetas de cocido y patatas fritas.

Postre Helado

Menú cadete Precio: 38€/niño

A compartir Jamón Ibérico de Bellota Croquetas caseras de jamón ibérico Ensaladilla de gambas Chocos fritos

Plato Principal Solomillo de œrdo al whisky con patatas gajo.

Postre Helado



Botellas

- Botellas de licores con alcohol acompañadas de 12 refrescos de botellín de primeras marcas.
- Usamos vasos anchos, copas de balón y vasos de tubo

Precio por Botella: 50€ Iva incluido

Contratación mínima para el servicio de botellas: 2 camareros - Precio 8€/ hora por camarero



¿ Qué incluye nuestros menús?

- Menús personalizados para alergias alimentarias.
- Centros de mesa.
- Sillas de palillería y menaje.
- Material y montaje de espacios.

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.