

Gold Plus

catering **Rabanal**

## Bodega

Vino espumoso o variado de chupitos  
NY Hood moscato blanco o Solar de la Vega Verdejo D.O. Rueda  
Mayor de Castilla D.O. Ribera del Duero o Montequinto D.O. Rioja  
Manzanilla  
Cervezas, refrescos y zumos  
Agua mineral

## Cóctel de entrada

### **Aperitivos fríos recomendados**

Jamón ibérico (1 pieza por cada 100 comensales)  
Tosta de jamón y guacamole  
Grissini con jamón ibérico  
Dado se salmón ahumado con polvo de oro  
Tataki de atún rojo con guacamole  
Crema de salmorejo cordobés  
Sushi  
Pulpo a la gallega con pimentón de la vera  
Panipuri relleno de ensaladilla tierra y mar  
Sorbito de remolacha y yogurt griego

### **Aperitivos calientes recomendados**

Ravioli crujiente de queso, puerro y bacon  
Milhoja de patata, queso viejo y ali-oli de ajo negro  
Pincho de pollo con crujiente de maíz y aderezo de miel  
Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maiz y aderezo de miel  
Gambas al ajillo  
Brochetitas de langostinos con butifarra  
Dátil con beicon  
Cartuchitos de pescaito frito  
Gamba Orly  
Croquetas caseras de puchero

### **Aperitivos opcionales**

Cartuchitos de chicharrones

Samosas de verdura  
Chupito de crema de queso con surimi y mermelada de higos  
Brocheta de gambas

### **Stands**

Arroz con langostinos o risotto de setas  
Bodegón de quesos variados o buffet de ibéricos

### **Puntos fríos**

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas  
Stand de Mojitos (autoservicio)  
Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

## **Primer plato**

### **(A elegir uno)**

Lomo de dorada al horno con saquito de verduras y salsa a la naranja  
Ensalada tropical (rúcula, langostinos, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)  
Pez espada con ensalada de guacamole  
Gambas blancas de Huelva y langostinos  
Crema de salmorejo andaluz  
Arroz caldoso con langostinos  
Timbal de bacalao  
Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla

## **Sorbete**

Piña colada, limón, mandarina... (A elegir uno)

## **Segundo plato**

### **(A elegir uno)**

Carrillera ibérica al oloroso acompañada de milhojas de patata al horno con cremoso de queso  
Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas  
Solomillo (al foie, a la pimienta, al whisky o boletus) acompañado de saquito relleno de verduras con queso e ibéricos  
Parmentier de cerdo u otro tipo de carne al aroma de flor de tomillo  
Pincho de secreto y patata con salsa de fresa

## Postres

### (A elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

## Barra libre

Barra libre de 4 horas de duración con bebidas de primeras marcas, surtido de frutos secos y gominolas


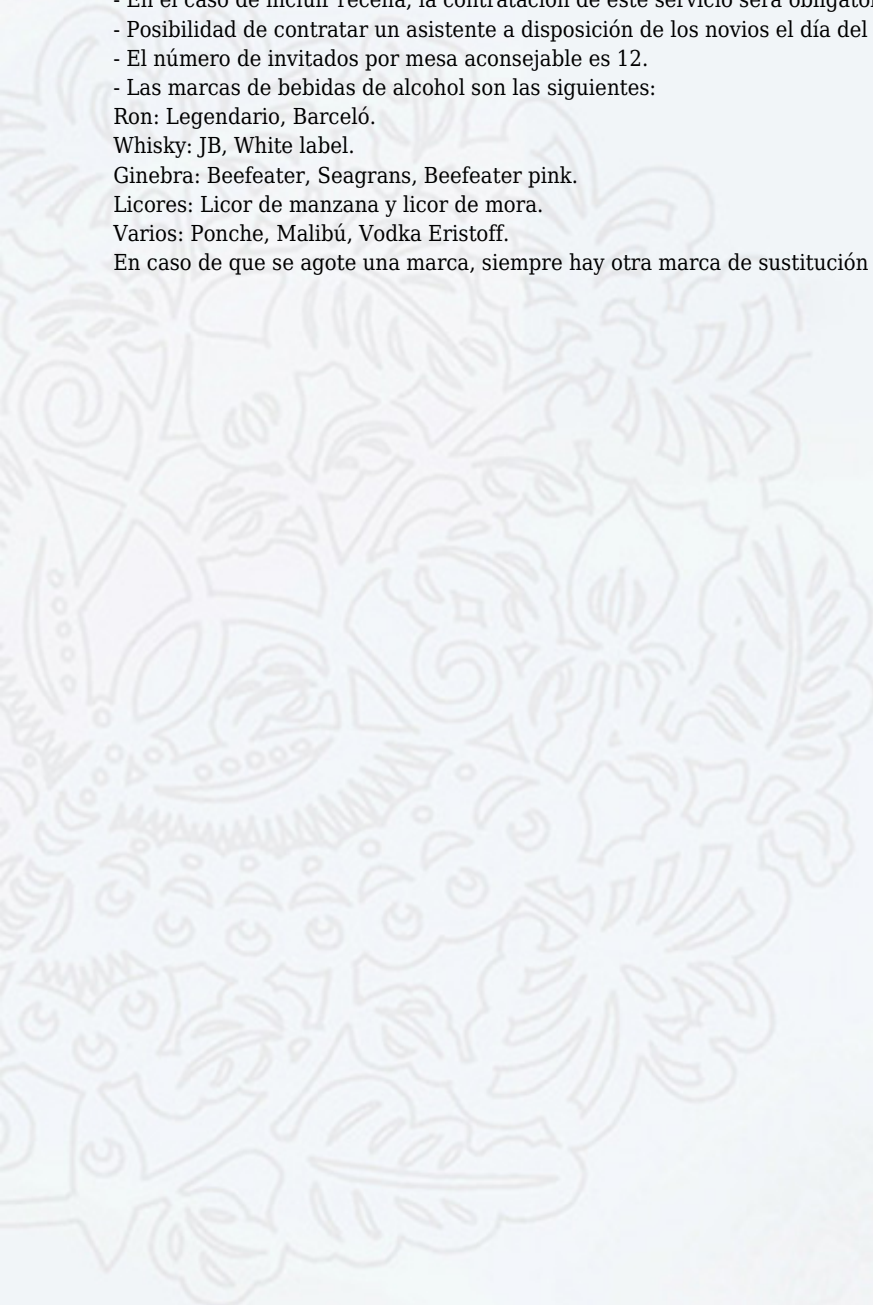
Buffet de café e infusiones

### Servicios incluidos

- Minutas.
- Proporción de 1 camarero cada 11 comensales.
- Sillas palillería o forja.
- Mantelerías a elegir entre varias opciones.
- Mesa redonda, IMPERIAL RÚSTICA o vestida.
- Bajo platos.
- Pack promocional gratuito (valorado en 7€ por comensal) de decoración, incluye ,seating, punto de bienvenida, varios puntos decorativos, decoración barras de bebida, punto-s luminosos, pasillos decorativos... Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a la elección del catering basado en disponibilidad, temática, características del evento y recinto... Disponemos de decoración extra aparte de esta promoción.
- En el precio de nuestros menús se incluye montaje y desmontaje, personal de sala y cocina, etc...
- El IVA no está incluido.

### OBSERVACIONES

- Entrega de 2000 € en concepto de reserva de fecha
- El número de comensales será confirmado 10 días antes de la celebración (el miércoles de la semana anterior). No obstante se os llamará 30 días antes para que deis una cifra aproximada.
- El menú infantil (hasta 10 años) está compuesto por mini hamburguesas, nuggets, patatas fritas, cono de chuches y helado.
- Menú adolescente: Primer plato (a elegir entre variado de chacina o pizzas y croquetas), segundo plato ( solomillo al whisky con patatas) y postre. El precio de estos menús es un 15% más económico que el de adultos.
- Menú staff externo al catering: Se servirá el mismo menú que al resto de los adultos, el coste de estos menús será el 50% más económico que el de adultos.
- Menú Degustación para 6 personas
- Menú Personalizado para Alérgenos.
- Platos para vegetarianos y veganos: 1º risotto de setas y Ensalada tropical (rúcula, mango, aguacate, cherry y cebolla morada), 2º Timbal de verduras con queso de cabra caramelizado, y Lasaña de verduras (sólo para vegetarianos).
- En estos presupuestos no están incluido gastos ajenos a nuestra empresa tales como uso de instalaciones de cocina, limpieza, retirada de basuras, luz, agua, comisiones etc. ..., estos gastos si procediesen, habría que añadirlos al coste final.
- El precio del menú está ajustado en base a la provincia de la celebración.
- Los presupuestos son para sitios que no presenten complicaciones extra, ni montajes en el día mismo de la celebración si ésta es a mediodía.

- 
- El precio ofrecido en este presupuesto tiene una validez de 30 días.
  - En el lugar de celebración se requiere techo para la cocina en caso de agua.
  - La cantidad de aperitivos en el cóctel de entrada es de 330 gr por persona aproximadamente y una duración de 1:30 horas aproximadamente. En las celebraciones de menos de 150 invitados se reducirá levemente la variedad de aperitivos, la cantidad total en gramos por comensal se quedan igual.
  - En caso de haber un Wedding planner Catering Rabanal valorará qué sugerencias de éste se pueden llevar a cabo en lo que respecta a nuestro trabajo y responsabilidad. Si se da el visto bueno se presupuestarán aparte aquellas que supongan un gasto extra.
  - En el caso de incluir recena, la contratación de este servicio será obligatorio con Catering Rabanal.
  - Posibilidad de contratar un asistente a disposición de los novios el día del evento (consultar precio).
  - El número de invitados por mesa aconsejable es 12.
  - Las marcas de bebidas de alcohol son las siguientes:  
Ron: Legendario, Barceló.  
Whisky: JB, White label.  
Ginebra: Beefeater, Seagrans, Beefeater pink.  
Licores: Licor de manzana y licor de mora.  
Varios: Ponche, Malibú, Vodka Eristoff.
- En caso de que se agote una marca, siempre hay otra marca de sustitución de la misma calidad.
- 
- 