

Gold

catering **Rabanal**

Bodega

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
Vino espumoso
Cervezas, refrescos y zumos
Agua mineral

Cóctel de entrada

Aperitivos fríos recomendados

Tosta de jamón y guacamole
Jamón ibérico (1 pieza por cada 100 comensales)
Grissini con jamón ibérico
Milhojas de salmón ahumado y queso crema
Tataki de atún rojo con guacamole
Crema de salmorejo cordobés
Sorbito de remolacha y yogurt griego
Pulpo a la gallega con pimentón de la vera

Aperitivos calientes recomendados

Milhoja de patata con queso viejo
Pincho de pollo con crujiente de maíz y aderezo de miel
Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maíz y aderezo de miel
Mini tortillitas de camarones de Cádiz
Gambas al ajillo
Brochetitas de langostinos con butifarra
Dátil con beicon
Cartuchitos de pescaíto frito
Gamba Orly
Croquetas caseras de puchero

Aperitivos opcionales

Cartuchitos de chicharrones
Samosas de verdura
Almejas al ajillo
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
Pez espada con ensalada de guacamole
Gambas blancas de Huelva y langostinos
Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado de oveja
Crema de salmorejo andaluz
Cóctel de marisco tropical
Arroz caldoso con langostinos
Timbal de bacalao
Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla
Ensalada tropical (rúcula, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)

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, a la segoviana, al whisky o al roquefort) 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

Tramantojo 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.
- Mantelerías a elegir entre varias opciones.
- Mesa redonda, IMPERIAL RÚSTICA o vestida.
- Bajo platos (Oro, rejilla, verde, plata, bambú...).
- Pack promocional de decoración, incluye ,seating, punto de bienvenida, varios puntos decorativos, decoración barras de bebida, punto-s luminosos, pasillos... Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a la elección del catering basado en disponibilidad, temática, características del evento y recinto...
- 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.
- Nuestros precios están ajustados para el número de comensales solicitado.
- 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.
- 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.

