

Bodega

NY Hood moscato blanco, Azzulo Blanco D.O. Campo de Borja o Solar de la Vega Verdejo D.O. Rueda Coto de Hayas D.O. Campo de Borja, Mayor de Castilla D.O. Ribera del Duero o Montequinto D.O. Rioja

Cervezas, refrescos y zumos

Agua mineral

Vino espumoso Señorío de Orgaz

(Otras opciones a consultar)

Cóctel de entrada

Aperitivos fríos recomendados

Cartuchitos de camarones

Milhojas de salmón

Tataki de atún

Sorbitos de salmorejo andaluz

Sorbito de remolacha

Pulpo con parmentier de patata

Aperitivos calientes recomendados

Mini tosta de jamón y huevo de codorniz

Milhoja de patata con queso viejo

Pincho de pollo moruno

Pincho de solomillo de cerdo con especias

Mini cazuelitas de gambas al ajillo

Brochetitas de langostinos con butifarra

Dátil con beicon

Cartuchitos de pescadito frito

Cucharilla de gamba orly

Croquetas caseras de puchero

Aperitivos opcionales

Saquito de marisco y almeja a la marinera

Samosas

Surtido de mini hojaldres

Caramelito de perdiz

Chupito de crema de queso con surimi y mermelada de higos

Brocheta de gambas

Stands

Bodegón de quesos variados

Freiduría: chocos, rabas de calamar, adobito, mini tortilla de camarones y gamba cristal

Jamón Ibérico al corte

Ibéricos: chorizo ibérico de cerdo, chorizo de ciervo, morcilla de cerdo Ibérico, salchichón Ibérico de cerdo, salchichón de jabalí, caña de lomo ibérica, cecina de León, chorizo jabuguito y jamón ibérico de campo

Guisos servidos en stand y pasados en bandeja

Revuelto campero

Stand de salmorejos

Solomillo en salsa con su correspondiente guarnición

Showcooking (cocina en directo): mini brochetas de cerdo, pollo con sésamo, ibéricas, de langostinos... mini hamburguesas, tiras de secreto...

Arroz con langostinos o risotto de setas

(2 a elegir)

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

Tirador de cerveza con copa helada bañadas en nitrógeno líquido en directo acompañado de champanera con surtido de vinos

Stand de Mojitos (autoservicio)

Postres

Estación de tartas, fruta natural y helados

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

(Otras opciones a consultar)

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

Observaciones

SERVICIOS INCLUIDOS

- Sillas palillería, forja y banquetes altos.
- Mesas altas y bajas, vestidas y de madera.
- Pack promocional de decoración, incluye, Punto de bienvenida, rincón decorativo, seating, decoración de Stands contratados, centros de mesa". Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a disponibilidad, moda, características del evento, número de comensales y recinto.
- La duración de aperitivos, stand y postres será de aproximadamente 3:30 horas.
- La proporción de taburetes será de un 25%. La proporción de sillas de un 40%. En caso de ampliar dichas proporciones consulte precios con nuestros comerciales.
- En este tipo de eventos está incluido el montaje de aperitivos, stand y postres en un mismo espacio.
- En el precio de nuestros menús se incluye el uso de nitrógeno líquido en el coctel de entrada, montaje y desmontaje, personal de sala y cocina, etc... No se incluye el IVA.

OBSERVACIONES

- Entrega de 2000 € en concepto de reserva de fecha
- El número de comensales será confirmado 10 días antes de la celebración.
- 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.
- Nuestros precios están ajustados para el número de comensales solicitado.
- Menú Degustación para 6 personas
- Menú Personalizado para Alérgenos.
- Menú para vegetarianos y veganos:
 - * 1º A elegir entre crema de Humus o crema de salmorejo con picatostes y huevos de codorniz (los veganos no llevan el huevo).
 - * 2º A elegir entre risotto de setas y champiñones o timbal de revuelto de boletus con patatas.
- 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 cuando la celebración es en el mismo día.
- 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.
- 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.