

Silver

catering **Rabanal**

Bodega

NY Hood o Montequinto crianza D.O. Rioja

Cervezas, refrescos y zumos

Agua Mineral Silver

Vino espumoso Señorío de Orgaz

Cóctel de entrada

Aperitivos fríos Silver

Jamón ibérico de cebo

Mini chupitos de ensaladilla de gambas

Crema de salmorejo Cordobés

Queso curado de oveja

Cucharilla tierra y mar

Aperitivos calientes Silver

Pincho de pollo con crujiente de maíz y aderezo de miel

Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maíz y aderezo de miel

Dátil con beicon

Cartuchitos de pescaíto frito

Mini tоста de jamón y huevo de codorniz

Croquetas caseras de puchero

Stands

Arroz con langostinos o risotto de setas

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

Primer plato

(A elegir uno)

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

Sorbete

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

Segundo plato

(A elegir uno)

Cabecal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas
Carrillera ibérica al oloroso acompañada de patatas a lo pobre
Solomillo (al foie, a la pimienta, a la segoviana, al whisky o al roquefort) acompañado de patatas a lo pobre
Parmentier de cerdo u otro tipo de carne al aroma de flor de tomillo

Postres

(A elegir uno)

Tarta comadre
Tarta tres chocolates
Tarta chocogalleta
(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Barra libre

Barra libre de 3 horas de duración con bebidas de primeras marcas

Servicios incluidos

- Minutas.
- Proporción de 1 camarero cada 13 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 2 personas.
 - Menú personalizado para Alérgenos.
 - Menú Personalizado para vegetarianos y veganos
 - 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 300 gr por persona aproximadamente y una duración de 1:00 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.