

## PROPUESTAS DE MENÚ PARA EMPRESAS. ARMIÑAN CATERING

### DESAYUNO 1

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

Zumo de naranja

Cookies con pepitas de chocolate / vainilla  
Mini croissants / mini suizos

Mini sandwichitos variados

Brochetas de fruta

12€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

15€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

### Servicios complementarios:

- Zumo de naranja natural exprimido +2 €/persona
- Mini bocadín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud. (Pedido mín. 20 Uds.)
- Fuente de chocolate con chuches y fruta +6 €/persona  
*3 pisos con 1 kg de carga de chocolate (a partir de 25 personas)*  
*5 pisos con 5 kg de carga de chocolate (a partir de 50 personas)*
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

## DESAYUNO 2

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno  
  
Zum de naranja natural exprimido  
  
Mini palmeritas glacé / chocolate  
Mini napolitanas de crema / chocolate

Mini croissant de pavo y queso / vegetales con ventresca

Brochetas de fruta

15€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

18€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

### Servicios complementarios:

- Mini bocadín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud.(Pedido mín. 20 Uds.)
- Fuente de chocolate con chuches y fruta +6 €/persona  
3 pisos con 1 kg de carga de chocolate (a partir de 25 personas)  
5 pisos con 5 kg de carga de chocolate (a partir de 50 personas)
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

### DESAYUNO 3

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

Zumo de naranja natural exprimido

Mini donuts glacé / chocolate  
Mini ensaimadas / caracolas

Mini inglesitos rellenos

Brochetas de fruta

15€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

18€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

#### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

#### Servicios complementarios:

- Mini bocadín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud.(Pedido mín. 20 Uds.)
- Fuente de chocolate con chuches y fruta +6 €/persona  
3 pisos con 1 kg de carga de chocolate (a partir de 25 personas)  
5 pisos con 5 kg de carga de chocolate (a partir de 50 personas)
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

## DESAYUNO SALUDABLE

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

Zumo detox natural (zanahoria, pomelo, naranja y limón)

Mini vasito de yogurt natural con miel y muesli  
Dados de bizcocho casero de plátano, nueces, canela y ágave

Mini tostadas multicereales con queso fresco 0%, pavo, tomate y rúcula / Mini tostadas multicereales con tomate rallado, jamón ibérico y AOVE

Brochetas de fruta

18€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

21€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

### Servicios complementarios:

- Mini bocatín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud.(Pedido mín. 20 Uds.)
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

## DESAYUNO SIN GLUTEN

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

Zumo de naranja natural exprimido

Mini repostería surtida sin gluten

Mini sandwich de pan sin gluten de tomate semiseco, rúcula, pavo y crema de queso

Brochetas de fruta

18€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

21€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

### Servicios complementarios:

- Mini bocadín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud.(Pedido mín. 20 Uds.)
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

## BRUNCH

Leche / leche de soja  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

Zumo de naranja natural recién exprimido

Vasito de yogurt con muesli y frutos del bosque

Mini muffins: pera y chirivia, financiers de frutos rojos, calabaza y red velvet, limón y amapola  
Mini cookies de pasas y pepitas de chocolate

Mini sandwich de tomate semiseco, crema de queso y albahaca / Mini sandwich de roast beef,  
mostaza y rúcula

Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Brochetas de fruta

18€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

21€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 3€/persona respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Cristalería (vasos chatos y tazas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- **Duración desayuno: 30-45min.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros (1 cada 20 invitados)**

### Servicios complementarios:

- Mini bocadín de tomate semiseco con jamón ibérico y aceite de oliva +2 €/persona
- Resfrecos o botellitas de agua mineral +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera Nespresso +60€ (para eventos de menos de 25 personas)
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud.(Pedido mín. 20 Uds.)
- Fuente de chocolate con chuches y fruta +6 €/persona  
3 pisos con 1 kg de carga de chocolate (a partir de 25 personas)  
5 pisos con 5 kg de carga de chocolate (a partir de 50 personas)
- Alquiler mesa alta de coctel vestida +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

## VINO ESPAÑOL 1

Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces  
Mini burrito de salmón, crema de queso, rúcula y nueces  
Timbales de tortilla de patata con cebolla confitada  
Hogaza de chistorritas de Navarra a la sidra con pan de leña  
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco sobre cama de rúcula  
Blini con mousse de foie y mermelada de arándanos

Profiteroles con hilos de caramelo

20€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

25€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

**Duración Vino Español: 1h.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona

Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona

Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona

- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros**
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

## VINO ESPAÑOL 2

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato  
Bodegón de quesos con uvas y nueces  
Jamón ibérico con picos y regañás  
Milhojas de salmón, crema de queso y pasas de Corinto  
Burrito mini con pollo a la brasa, lechuguitas y mostaza dulce  
Brochetas de tomate semiseco, mozzarella y pesto  
Mini conos de colores con ganache de foie y frambuesa lío

Dados de brownie de chocolate con frambuesa e hilos de chocolate blanco

22€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

27€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

**Duración Vino Español: 1h.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona

Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona

Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona

- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros**
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas



### VINO ESPAÑOL 3

Botellitas mini con crema de temporada  
Bodegón de ibéricos con picos de Jerez  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Rollito de roast beef con rúcula, pepinillo y mostaza  
Rollito crujiente de chipirón  
Croquetitas de rabo de toro, patata y trufa, bacalao  
Mini burger de bacon y pimiento confitado

Pastelitos variados: mini carrot cake, mini cheesecake, mini brownie...

24€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

28€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

#### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.  
**Duración cóctel: 1h. Cada hora o fracción adicional : +3€/persona**  
*Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona*  
*Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona*
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
*Cristalería en copas: +1€/persona*
- Personal de cocina
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- **Servicio de camareros**
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

## CÓCTEL 1

Tarrito de tabulé con ahumados  
Fondue de queso en hogaza con panecillos crujientes  
Mini burrito de salmón, crema de queso, rúcula y nueces  
Hummus con tapenade y tostas  
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco sobre cama de rúcula  
Blini con mousse de foie y mermelada de arándanos  
Tartaletas con pudding de cabracho y perlas de aceite de oliva  
Mini burger en pan de mollete con carne de presa  
Mandú con soja  
Brochetas de pollo al curry  
Mini croquetas de rabo de toro  
Samosa verde semipicante

Dados de brownie de Oreo  
Profiteroles de nata con hilos de caramelo

33€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

35€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.  
**Duración cóctel: 2h.** *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*  
*Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona*  
*Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona*
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
*Cristalería en copas: +1€/persona*
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

## CÓCTEL 2

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato  
Bodegón de quesos con uvas y nueces  
Jamón ibérico con picos y regañás  
Milhojas de salmón, crema de queso y pasas de Corinto  
Burrito mini con pollo a la brasa, lechuguitas y mostaza dulce  
Brochetas de tomate semiseco, mozzarella y pesto  
Mini conos de colores con ganache de foie y frambuesa lío  
Mini burger de Retinto con salsa gourmet y cebolla crispy  
Langostino envuelto en pasta brick con salsa rosa  
Rollito crujiente de gulas con alioli ligero  
Tartaletas con crema de txangurro y huevos de arenque  
Mini croquetas de boletus  
Saqitos de morcilla con peras y piñones

Dados de brownie de chocolate con frambuesa e hilos de chocolate blanco  
Vasito duo mousse de chocolate blanco y virutas de oreo

36€ / persona  
(Precio válido a partir de 50 personas)

38€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.  
**Duración cóctel: 2h.** Cada hora o fracción adicional : +3€/persona  
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona  
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

### CÓCTEL 3

Botellitas mini de gazpacho / vichyssoise  
Bodegón de ibéricos con picos de Jerez  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Rollito de roast beef con rúcula, pepinillo y mostaza  
Cucharita con ravioli de foie con paté de trufa negra  
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo  
Mini burrito de perdiz escabechada con hoja de roble y salsa gourmet  
Rollito crujiente de chipirón  
Mini taco de pato desmigado con tomate semiseco, mascarpone, cebolla confitada  
Brocheta de pollo yakitori  
Mini croquetas de patata y trufa  
Saquito crujiente de queso curado con coulis de frambuesa  
Mini burger de bacon y pimiento confitado

Pastelitos variados: mini carrot cake, mini cheesecake, mini brownie...  
Vasitos duo mousse de dulce de leche con speculoos

40€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

42€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

#### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.  
**Duración cóctel: 2h.** *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*  
*Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona*  
*Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona*
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
*Cristalería en copas: +1€/persona*
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

## MENÚ TRADICIONAL

### Entrantes

Ibéricos con picos de Jerez  
Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez  
Quesos premium con uvas y nueces  
Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra  
Tacos de foie con membrillo y sésamo  
Blini&blini de foie con mermelada de arándanos  
Nigiris y Rolls variados con salsa de soja  
Milhojas de salmón, crema de queso y pasas de Corinto  
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo  
Brocheta de tomate semiseco con mozzarella y pesto  
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco  
Croquetitas de rabo de toro / de patata y trufa / de boletus  
Cigarritos de chipirón  
Rollito de gulas con ali oli ligero  
Cucharita de pulpo a la brasa con espumoso de patata

(A elegir 5 opciones)

### Primeros platos

Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, queso de cabra, nueces y pasas al P.X  
Ensalada de pasta con tomate semiseco, queso feta y rúcula  
Ensalada de quinoa con verduritas de temporada  
Ceviche peruano  
Crema de calabaza con crujiente de parmesano  
Crema de setas con picatostes  
Vichysoise con tacos de manzana  
Risotto de boletus  
Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus

(A elegir una opción)

### Segundos platos

Solomillo ibérico con reducción de oporto, orejones, pasas y ciruelas  
Roast beef en su jugo con quenelle de patata y salteado de verduritas de temporada  
Carpaccio con parmesano sobre rúcula y perlas de AOVE  
Carrillera de buey con puré de patata ligero trufado

Bacalao confitado con verduras variadas  
Merluza a la bilbaína con patatas panaderas  
Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza  
Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera

(A elegir una opción)

Mini panecillos multicereales individuales

**Postres**

Natillas caseras con crujiente de galleta

Mousse de dulce de leche con speculoos

Tiramisú

Tarta de zanahoria

Tarta Red Velvet

Tarta de chocolate

Tarta de limón y merengue

Coulant con interior de chocolate con helado de nuez de macadamia sobre hierbabuena

Tatín de manzana con helado de vainilla y toque de canela

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones

Mini macarons de colores

56€ / persona

(Precio válido a partir de 20 invitados)

**Servicios incluidos:**

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

**Duración: 2h30min.** *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*

*Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona*

*Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +2€/persona*

- Cristalería (copas), menaje y mantelería de la barra de bebida y las mesas
- Centro de flores mesa
- Personal de cocina
- **Servicio de camareros (1 cada 10 invitados)**

**Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:**

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi +2,75€/persona
- Escalope de foie a la plancha con crujiente de pistacho sobre pan de cristal +2,75€/persona
- Saquito de carpaccio con parmesano y aceite de trufa sobre rúcula +2,75€/persona
- Niguiris y rolls variados con salsa de soja y wasabi +2,75€/persona
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón +4,75€/persona
- Confit de pato con quenelle de patata al aroma de trufa +2€/persona
- Cochinillo deshuesado en su jugo con puré de manzana y patatitas doradas a la provenzal +4€/persona
- Cordero deshuesado con patatitas París a las finas hierbas +4€/persona
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins +3,50€/ud. (Pedido mínimo de 20 Uds.) En caso de hacerlo en bolsita individual con etiqueta +5€/ud.
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate... +35€/Ud.

**Disponemos de menús adaptados a personas con algún tipo de alergia, así como menús vegetarianos, veganos y saludables**

**Todos nuestros productos frescos cuentan con la garantía de calidad de**



**Condiciones**

- Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (10%)**
- Se confirmará y formalizará el evento con una **reserva**, indicando el número de invitados. Para ello se abonará el 50% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.
- **El 50% restante se abonará por los mismos medios un día antes del evento.**
- Si el **número de asistentes final es inferior al presupuestado** y acordado inicialmente, y se traslada a Armiñan Catering en un plazo inferior a 5 días laborables previos a la celebración del evento, se mantendrá el presupuesto inicial.  
*En caso de ser un número de asistentes superior al presupuestado y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.*
- Anulaciones. Hasta 5 días laborables antes del evento se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 5 días laborables antes del evento se facturará el 100% del presupuesto.
- Para eventos fuera de **Madrid Capital** el servicio de transporte se facturará en función de la distancia y el tipo de evento.
- En caso de no contar con **instalaciones de cocina** en el espacio en el que se desarrolle el evento, conllevará un **coste adicional** de 100€ para eventos de 25 invitados, 150€ para eventos de más de 50 invitados.
- En caso de contratar **alquiler de mobiliario** se presupuestará el mismo, así como el transporte, montaje y desmontaje.
- Al finalizar los servicios contratados se procederá a la recogida y **desmontaje total**: mobiliario, menaje, decoración, bebida no consumida durante el cóctel...