

**PRESUPUESTO ALQUILER O EVENTOS CON CATERING EN
LA Ñ DE ARMIÑAN (C/ CALERUEGA 67) O**



PRESUPUESTO MEDIA JORNADA ENTRE SEMANA

Alquiler espacio **La ñ de Armiñan** en exclusiva **media jornada entre semana** en horario de 9.00-17.00 ó de 18.00-2.00 (*capacidad: 100 personas*)

650€

Servicios complementarios

Alquiler espacio La ñ de Armiñan cada hora adicional 100 €/hora adicional o fracción*
**Hora de cierre: 2.00*

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio 3€/persona

Coffee/Cóctel por parte de Armiñan Catering A consultar

PRESUPUESTO JORNADA COMPLETA ENTRE SEMANA

Alquiler espacio **La ñ de Armiñan** en exclusiva una **jornada completa entre semana** en horario de 9.00-2.00 (*capacidad: 100 personas*)

1.000€

Servicios complementarios

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio 3€/persona

Coffee/Cóctel por parte de Armiñan Catering A consultar

Toda ocupación del espacio, independientemente de la actividad (montaje, desmontaje u otros), se contemplará dentro del tiempo de alquiler contratado.

PRESUPUESTO MEDIA JORNADA FIN DE SEMANA

Alquiler espacio **La ñ de Armiñan** en exclusiva **media jornada fin de semana** en horario de 9.00-17.00 ó de 18.00-2.00 (*capacidad: 100 personas*)

850€

Servicios complementarios

Alquiler espacio La ñ de Armiñan cada hora adicional 100 €/hora adicional o fracción*
**Hora de cierre: 2.00*

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio 3€/persona

Coffee/Cóctel por parte de Armiñan Catering A consultar

PRESUPUESTO JORNADA COMPLETA FIN DE SEMANA

Alquiler espacio **La ñ de Armiñan** en exclusiva una **jornada completa fin de semana** en horario de 9.00-2.00 (*capacidad: 100 personas*)

1.400€

Servicios complementarios

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio 3€/persona

Coffee/Cóctel por parte de Armiñan Catering A consultar

Toda ocupación del espacio, independientemente de la actividad (montaje, desmontaje u otros), se contemplará dentro del tiempo de alquiler contratado.

**PROPUESTAS DE MENÚ EVENTOS CON CATERING EN
LA Ñ DE ARMIÑAN (C/ CALERUEGA 67) Capacidad 100 personas**



PICOTEO FÚTBOL

Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo
Bodegón de quesos con uvas y nueces
Croquetas de jamón ibérico
Burritos de pollo con lechuguitas y mostaza dulce
Mini burger con gorgonzola, tomate semiseco y pesto
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Copa de gama media y golosinas

(Ron, ginebra, whisky, vodka)

30€ / 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:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- 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 Finca Nueva de Miguel Angel de Gregorio,
Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

CÓCTEL SENCILLO

Chupito mini de gazpacho andaluz con AOVE
Cazuelita de chistorra de Navarra a la sidra con pan de leña
Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
Burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola/ con sobrasada, queso brie y toque de miel de romero
Mini bocatinés : salmón con guacamole, tomate y lechuga/ rúcula, ventresca y pimientos rojos
Hummus y pimentón con crudites y tostas crujientes
Mandú con soja
Croquetitas de jamón ibérico
Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Dados de brownie de oreo
Profiteroles con hilos de caramelo

30€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

35€/persona con una copa de alcohol gama media

35€ / persona

(Precio válido a partir de 25 personas)

40€/persona con una copa de alcohol gama media

**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:

- Alquiler espacio Armiñan durante 3 horas y media
- 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 Finca Nueva de Miguel Ángel del Gregorio,
Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Crianza Rioja Luis Cañas: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje.
Cristalería en copas: +1€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina
- Servicio de camareros

CÓCTEL 1

- Chupitos de gazpacho andaluz con AOVE / de vichyssoise
- Fondue de queso en hogaza con panecillos
- Mini burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola / de pollo a la brasa con mostaza dulce
- Hummus con tapenade, crudités y tostas crujientes
- Milhojas de salmón y crema de queso con pasas de Corinto
- Conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
- Mini burger en pan de mollete con presa ibérica y cebolla crispy / de retinto con salsa gourmet
- Tartaleta con burrata, pesto, tomate semiseco y albahaca
- Croquetitas de jamón ibérico / bacalao
- Taco crujiente de pato desmigado con mascarpone, cebolla confitada y tomate semiseco
- Rollito crujiente de gulas con ali oli ligero
- Gamba envuelta en hilo de patata con soja

- Vasito mousse de chocolate blanco con topping de oreo / de chocolate con crujiente de galleta
- Mini blinis con dulce de leche, glacé y frutos del bosque

42€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

46€ / 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:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- 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.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

CÓCTEL 2

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato y perlas de AOVE
Bodegón de quesos premium con uvas y nueces
Jamón ibérico D.O Guijuelo con picos y regañás
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
Carpaccio de buey, rúcula y aceite de trufa con teja de parmesano
Cucharitas de ceviche peruano
Brocheta de vieira y gambón con mayonesa de wasabi
Mini burger con pesto, gorgonzola, y tomate semiseco
Brocheta de pollo tikka masala
Cigarrito de chipirón
Tartaleta con burrata, tomate semiseco, sésamo y paté de trufa
Escalope de foie con crujiente de pistacho sobre tosta
Croquetitas de patata y trufa / de rabo de toro

Tarritos de tiramisú / de tarta tres leches con dulce de leche
Mini cheese cake con frutos rojos

48€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

52€ / 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:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- 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.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

MENÚ TRADICIONAL

Entrantes

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez
Quesos premium con uvas y nueces
Fondue de queso con pan de pasas
Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
Nigiris y Rolls variados con salsa de soja
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
Tartaleta de burrata con tomate semiseco, sésamo, trufa negra y perlas de aceite de oliva
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
Brocheta de gambón y vieira con mayonesa de wasabi
Dado de escalope de foie con crujiente de pistacho

(A elegir 5 opciones)

Primeros platos

Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, medallón de queso de cabra, nueces y pasas al P.X
Ceviche peruano
Salmorejo cordobés con perlas de aceite de oliva y jamón de pato
Crema de calabaza al curry
Crema de setas de temporada
Risotto de boletus
Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus
Ravioli de foie con crema de setas y trufa
Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza
Carpaccio con ensalada de rúcula, parmesano y perlas de AOVE

(A elegir una opción)

Segundos platos

Confit de pato con parmentiere de patata y reducción de
Canelones de pato desmigado, con mascarpone, cebolla confitada y tomate semiseco
Muslo de pintada relleno de setas y castañas con arroz salvaje
Cochinillo lechal deshuesado en su jugo con puré de patata trufado
Cordero lechal deshuesado con puré de manzana ligero y patatitas doradas
Stick tartar con tostas crujientes
Roast beef en su jugo con quenelle de patata y salteado de verduritas de temporada

Carrillera de buey al oporto con puré de patata ligero trufado

Bacalao confitado con verduritas de temporada asadas

Merluza a la bilbaína con patatas panaderas

(A elegir una opción)

Mini panecillos multicereales individuales

Postres

Mousse de dulce de leche con speculoos

Tiramisú

Tarrito de cheese cake con frutos del bosque

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

Brioche con hilos de caramelo

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones

Mini macarons de colores

60€ / persona

(Precio válido entre 30 y 50 invitados)

55€ / persona

(Precio válido entre 50 y 75 invitados)

**En caso de ser menos de 30 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio durante 4 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del cóctel.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol en botellín, refrescos en botellín y agua.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
- Cristalería (copas), menaje y mantelería de la barra de bebida
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

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
- Cucharita de tartar de salmón con aguacate y crema de mostaza +2,75€/persona
- Dados de merluza rebozada con salsa tártara +2,75€/persona
- Cazuelita de carrillera con puré de patata +4,75€/persona
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón +4,75€/persona
- Cazuelita de risotto con boletus y trufa blanca o arroz negro +4,75€/persona
- Mini coulant con interior de chocolate + 2,25€/persona
- Mini tatin de manzana + 2,25€/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



Servicios complementarios

- | | |
|---|--|
| ▪ Alquiler espacio La ñ de Armiñan cada hora adicional | 100€/hora o fracción
(Anulado en caso de consumirse
150€/hora en copas/café) |
| | *Hora de cierre: 2.00 |
| ▪ Fuente de chocolate con chuches y fruta
<i>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)</i> | 6€ por persona |
| ▪ Servicio de café e infusiones con menaje | 2€ por persona |
| ▪ Copas gama media con tarros de chuches | 6€/Ud. |
| ▪ Alquiler de manteles lino gris o frambuesa | 20€/Ud. |
| ▪ Animación infantil (pintacaras, búsqueda del tesoro, manualidades, photocall). Duración 2 horas y 30 minutos | 350€ |
| ▪ Atención de niños (manualidades y pintura)
Duración 3 horas | 150€ |
| ▪ Alquiler de castillo hinchable mini (para niños de hasta 6 años) | 70€ |

Condiciones



- Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (10%) (21% en caso de únicamente alquilar el espacio)**
- **Se confirmará y formalizará el evento abonando por adelantado el 100% del total del presupuesto** mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.
- Anulaciones. Hasta 5 días laborables antes del evento se facturará el 100% del presupuesto.
- EL CLIENTE se obliga a **devolver el espacio a la finalización del contrato en el mismo estado en que lo recibió**, eliminando todos los elementos decorativos o técnicos que EL CLIENTE hubiese utilizado.
- Cualquier **daño o desperfecto** producido al inmueble o a los muebles que el mismo contiene, ocasionado por el uso indebido de las instalaciones durante la celebración del evento, deberá ser resarcido por EL CLIENTE mediante el pago de su reparación. En el supuesto de que no fuera posible su reparación, EL CLIENTE resarcirá económicamente a ARMIÑAN los daños y perjuicios ocasionados, cuyo valor será fijado por un perito.
- El **número máximo** de asistentes al evento no excederá en el mismo momento de las **80 personas**.
- **Un empleado de ARMIÑAN permanecerá en el espacio** en el horario contratado por EL CLIENTE para enseñar a utilizar los elementos y como apoyo para lo que puedan necesitar.
- En caso de contratar algún **proveedor externo a Armiñan Catering** (p.e.: mago, animación...), **dicho proveedor deberá contactar con Armiñan Catering** con la suficiente antelación para valorar la viabilidad y en caso positivo facilitarle detalles de cara a la organización de los tiempos, espacio que necesita, y se le trasladará las normas de uso.
- En caso de alquilar el espacio La ñ de Armiñan **con servicio de comida y/o bebida externo, el servicio de bebida se contratará obligatoriamente a Armiñan Catering, el de comida podrá contratarse a otro proveedor.**
- El proveedor externo podrá utilizar el espacio La ñ de Armiñan el día y las horas contratadas por el cliente.
- Los gastos de consumo de agua y luz, así como otros gastos de uso del espacio, será por cuenta de ARMIÑAN.
- **El almacén y cocina** del espacio La ñ de Armiñan **no estará disponible** para el cliente y/o proveedor externo.
- **No se podrán pegar materiales en las paredes.**
- Se comunicará por parte del cliente y/o proveedor externo **el uso micrófonos, música o hilo musical. No se podrá realizar espectáculo y/o coctel en la terraza exterior.**
- En cumplimiento de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, **está prohibido fumar dentro del espacio.**
- Armiñan Catering/ La ñ de Armiñan se compromete a ofrecer las máximas facilidades al cliente y/o proveedor externo.