

**PRESUPUESTO ALQUILER O EVENTOS CON CATERING EN
ARMIÑAN LOUNGE (C/ GOITIA 10, LOCAL 2). 2017-2018**



PRESUPUESTO MEDIA JORNADA ENTRE SEMANA (lunes a jueves)

Alquiler espacio **Armiñan Lounge** en exclusiva media jornada **entre semana** en horario de 9.00-16.00 ó de 17.00-0.00 (capacidad: 45 personas)

400€

Servicios complementarios

Utilización cocina totalmente equipada: 2 fuegos de gas, 2 inducción, horno, microondas, nevera...

100 €

Alquiler espacio Armiñan Lounge cada hora adicional

100 €/hora adicional o fracción*
**Hora de cierre: 0.00*

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio

3€/persona

Cóctel por parte de Armiñan Catering

A consultar

PRESUPUESTO JORNADA COMPLETA ENTRE SEMANA (lunes a jueves)

Alquiler espacio **Armiñan Lounge** en exclusiva una **jornada completa** entre semana en horario de 9.00-0.00 (capacidad: 45 personas)

650€

Servicios complementarios

Utilización cocina totalmente equipada: 2 fuegos de gas, 2 inducción, horno, microondas, nevera...

200 €

Alquiler vajilla, cristalería, fuentes... disponibles en el espacio

3€/persona

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 (viernes, sábado y domingo)

Alquiler espacio **Armiñan Lounge** en exclusiva **media jornada fin de semana** en horario de 9.00-16.00 ó de 17.00-0.00 (*capacidad: 45 personas*)

500€

Servicios complementarios

Utilización cocina totalmente equipada: 2 fuegos de gas, 2 inducción, horno, microondas, nevera...

100 €

Alquiler espacio Armiñan Lounge cada hora adicional

100 €/hora adicional o fracción*
**Hora de cierre: 0.00*

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 (viernes, sábado y domingo)

Alquiler espacio **Armiñan Lounge** en exclusiva una **jornada completa fin de semana** en horario de 9.00-0.00 (*capacidad: 45 personas*)

850€

Servicios complementarios

Utilización cocina totalmente equipada: 2 fuegos de gas, 2 inducción, horno, microondas, nevera...

150 €

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
ARMIÑAN LOUNGE (C/ GOITIA 10, LOCAL 2). 2017-2018**
Capacidad 45 personas



CÓCTEL SENCILLO

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato o crema de calabaza con curry*

** (en función de temporada)*

Bodegón de quesos con uvas y nueces

Mini burrito de sobrasada con queso brie y toque de miel

Nachos con guacamole y crema agria

Mini croissants de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza

Mini tosta con foie y mermelada de higo

Cazuelita de chistorra de Navarra con pan de leña

Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Mini croquetas de jamón ibérico

Cigarrito de chipirón

Profiteroles de nata con hilos de caramelo

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:

- Alquiler espacio Armiñan durante 3 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta),
vino Tinto Rioja Crianza Finca Nueva (Miguel Angel de Gregorio) o tinto Tarao
(Bodega de Martínez Lacuesta)
Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Crianza Rioja Luis Cañas: +1,5€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos medios y chatos para el vino) y menaje.
Cristalería en copas: +1€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina
- Servicio de camareros

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

CÓCTEL 1

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato o crema de calabaza con curry*
* (en función de temporada)

Fondue de queso en hogaza con panecillos crujientes

Mini burrito de salmón, crema de queso, rúcula y nueces

Hummus con tappenade, tostas y crudités

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañas

Mini conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra

Tartaletas con burrata, tomate semiseco, trufa, perlas de aceite de oliva, sal Maldon y sésamo

Mini taco de cochinita pibil

Guiozas con soja

Mini pechuguitas Villaroy con salsa de mostaza y miel

Mini croquetas de patata y trufa

Langostino envuelto en pasta brick con salsa rosa

Dados de brownie de Oreo

Vasitos duo mousse de dulce de leche con speculoos

40€ / 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 Armiñan durante 3 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas Mahou 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 medios y chatos para el vino) y menaje.
Cristalería en copas: +1€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina
- Servicio de camareros

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

CÓCTEL 2

Botellitas mini de gazpacho / vichyssoise
Bodegón de ibéricos con picos y regañías
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces
Dados de salmón con wakame, soja y sésamo
Cucharita con aceituna sferificada
Mini burrito de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza
Mini taco de pato desmigado con tomate semiseco, mascarpone, cebolla confitada
Cucharita de carpaccio de pulpo sobre cremoso de patata, con pimentón, aceite de oliva y sal Maldon
Mini burger con pesto, gorgonzola, tomate semiseco y rúcula
Rollito crujiente de gulas con alioli ligero
Mini croquetas de rabo de toro
Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa

Mini dados de brownie de chocolate con nueces e hilos de chocolate blanco
Vasitos de tiramisú

45€ / 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 Armiñan durante 3 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas,
Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
Cervezas Mahou 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 medios y chatos para el vino) y menaje.
Cristalería en copas: +1€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina
- Servicio de camareros

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

CÓCTEL PARA NIÑOS

**Menú menores de 12 años*

Cestas de patatas y gusanitos

Pizzas mini de jamón y queso

Perritos calientes mini

Bolitas de pollo crujiente

Mini burger con salsas

Croquetitas de jamón

Tarritos de chuches

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

Trina y coca cola sin cafeína

PRECIO

Por niño:21€

(Precio válido a partir de 10 niños)

Por niño:24€

(Precio válido a partir de 5 niños)

Menaje y mantelería de la mesa infantil incluido en el precio

MENÚ TRADICIONAL

Entrantes

- Ibéricos con picos de Jerez
 - Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez
 - Quesos Premium con uvas y nueces (Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Morbieri a la ceniza, irlandés de cerveza, Parmigiano, queso curado reserva Boffard)
 - Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
 - Mini tоста de foie con mermelada de higo
 - Dados de salmón con sésamo, alga wakame y 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
 - 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
 - Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa
 - Langostino envuelto en hilo de patata con soja
- (A elegir 5 opciones)*

Primeros platos

- Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, queso de cabra, cebolla confitada, nueces y pasas al P.X
 - Ensalada de quinoa con verduritas de temporada
 - Gazpacho o salmorejo con guarnición
 - Crema de calabaza al curry con crujiente de parmesano
 - Crema de setas de temporada con toque de trufa blanca
 - Vichyssoise con taquitos de manzana
 - Risotto de boletus
 - Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus
 - Ravioli de foie con paté de trufa negra
 - Ceviche peruano con su leche de tigre y tostas +1,75€/persona
- (A elegir una opción)*

Segundos platos

- Solomillo ibérico con reducción de oporto, orejones, pasas y ciruelas y arroz salvaje
 - Roast beef en su jugo con quenelle de patata y salteado de verduritas de temporada
 - Carpaccio de buey con parmesano sobre rúcula y perlas de aceite de oliva
 - Carrillera de buey con puré de patata ligero trufado
 - Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza antigua
 - Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera
 - Bacalao confitado con verduras variadas +3€/persona
 - Merluza a la bilbaína con patatas panaderas +4€/persona
- (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

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones

Mini mignardises

60€ / persona

(Precio válido a partir de 15 invitados)

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio Armiñan durante 3 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas Mahou 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 medios y copas para el vino) y menaje.
- Menaje, mobiliario y mantelería
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina y servicio de camareros

MENÚ PARA NIÑOS

**Menú menores de 12 años*

Cestas de patatas

Croquetitas mini de jamón ibérico

Mini San Jacobos

(El aperitivo se servirá en el momento en el que los adultos tomen el suyo)

Comida/cena

Macarrones con tomate y choricito

Hamburguesa con patatas y salsas

Dados de brownie de chocolate con lio fresa e hilos de chocolate blanco

Trina de naranja y coca cola sin cafeina

25€ / niño

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi +2,75€/persona
- Cucharita de ceviche peruano +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 +1€/ud.
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate... +35€/Ud.

Puedes consultarnos en caso de querer complementar el menú con alguno de nuestros puestos temáticos (quesos, mexicano, japonés, cortador de jamón...)

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 Armiñan Lounge cada hora adicional 100€/hora o fracción
(Anulado en caso de consumirse
150€/hora en copas/café)
- *Hora de cierre: 0.00**

▪ Fuente de chocolate con chuches y fruta 6€ por 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)*
- Servicio de café e infusiones con menaje 2€ por persona
- Copas gama media con tarros de chuches 7€/Ud.
- Barra de mojitos durante todo el cóctel 6€/persona
(2h30min)
- Cubos de zinc con cervezas artesanales La Virgen (botellín) durante el cóctel 5,5€/persona
(2h30min)
- Magia familia. Duración: 50-60 min 320€



() El transporte, montaje y desmontaje se presupuestará aparte en función de cantidad contratada y distancia al lugar del evento*

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 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 antes del evento, y siempre habiéndose recibido en la cuenta de Armiñan Catering al menos dos días antes del evento.**

En caso contrario, no será posible poner en marcha el evento por parte de Armiñan Catering.

- 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.
- 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.
- 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.
- El proveedor externo podrá utilizar el espacio el día y las horas contratadas por el cliente.
- **No se podrán pegar materiales en las paredes.**
- El cliente y/o proveedor externo **no podrán utilizar micrófonos, ni música o hilo musical, ni se podrá realizar el 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/Armiñan Lounge se compromete a ofrecer las máximas facilidades al cliente y/o proveedor externo.