

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA EMPRESAS.
ARMIÑAN CATERING. 2017-2018**

PRECIOS VÁLIDOS ENTRE SEMANA PARA EVENTOS CORPORATIVOS

DESAYUNO 1

Leche / leche de soja
Café / descafeinado
Infusiones
Azúcar / sacarina /azúcar moreno
Zumo de naranja
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

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

Mini sandwichitos variados
Brochetas de fruta

12,5€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

15,5€ / 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 con jamón ibérico D.O. Guijuelo, tomate y aceite de oliva +2 €/persona
- Refrescos +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 adicional +30€/Ud.
- Alquiler de mantel lino grueso gris o frambuesa adicional +20€/Ud.
- Alquiler de tablero adicional +12€/Ud.

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

DESAYUNO 2

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

Zumo de naranja natural exprimido
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

Mini palmeritas glacé / chocolate
Mini napolitanas de crema / chocolate

Mini croissant de pavo y queso / vegetales con ventresca
Brochetas de fruta

16€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

18,5€ / 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
- Refrescos +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.

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

DESAYUNO 3

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

Zumo de naranja natural exprimido
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

Mini donuts glacé / chocolate
Mini ensaimadas / caracolas

Mini inglesitos rellenos

Brochetas de fruta

16€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

18,5€ / 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
- Refrescos +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.

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

DESAYUNO SALUDABLE

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

Zumo detox natural (zanahoria, pomelo, naranja y limón)
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

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, aguacate, tomate y rúcula / Mini
tostadas multicereales con tomate rallado, jamón ibérico y AOVE

Brochetas de fruta

20€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

22€ / 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
- Refrescos +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.

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

DESAYUNO SIN GLUTEN

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

Zumo de naranja natural exprimido
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

Mini repostería surtida sin gluten

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

Brochetas de fruta

20€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

22€ / 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
- Refrescos +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.

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

BRUNCH

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

Zumo de naranja natural exprimido
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

Vasito de yogurt con muesli y frutos del bosque
Mini muffins de chocolate / de vainilla
Mini cookies de pasas y pepitas de chocolate

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

Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada
Tarrito medio de ensalada Cesar con pollo crujiente

Brochetas de fruta

21€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

23€ / 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
- Refrescos +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.

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

VINO ESPAÑOL 1

Bodegón de quesos con uvas y nueces
Mini burritos de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza
Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco sobre cama de rúcula
Mini croissant de crema de cangrejo con huevo
Mini sandwichitos variados con pan multicereal

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 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 Finca Nueva (Miguel Ángel de Gregorio) o tinto Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta)
Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua Auara 100% solidaria
Duración Vino Español: 30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/persona*
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/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
- Servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

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

VINO ESPAÑOL 2

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 Finca Nueva (Miguel Angel de Gregorio) o tinto Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta),
Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua Auara 100% solidaria.

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

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

Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/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
- Servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

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

VINO ESPAÑOL 3

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 Crianza Luis Cañas D.O. Rioja, Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua Auara 100% solidaria.
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
- Servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

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

VINO ESPAÑOL 4

Botellitas mini con crema de temporada

Bodegón de ibéricos con picos de Jerez

Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces (Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Morbiere a la ceniza, irlandés de cerveza, Parmigiano, queso curado reserva Boffard)

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 o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Crianza Luis Cañas D.O. Rioja, Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua Auara 100% solidaria.
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
- Servicio de camareros
- Una mesa de cóctel vestida por cada 25 invitados
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

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

COCTEL 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
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada
Mini burger de bacon y pimiento confitado al PX
Tiras de pollo crujientes con salsa de miel y mostaza

Dados de brownie de Oreo
Vasitos duo mousse de dulce de leche con speculoos

35€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

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:

- 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 Auara 100% solidaria.
Duración cóctel: **1 hora y media**. Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/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

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

CÓCTEL 2

Botellitas mini de gazpacho / vichyssoise o consomé (*en función de temporada*)
Tarrito de ensalada de pasta con tomate semiseco, feta, rúcula y aceite de oliva
Bodegón de ibéricos con picos y regañás
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces
Dados de salmón con wakame, soja y sésamo
Mini tosta con foie y mermelada de higo
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, pimentón, aceite de oliva, sal Maldon
Mini burger con pesto, gorgonzola, tomate semiseco y rúcula
Mini bocatinés de roast beef con tomate, rúcula y mostaza
Tartaletas de colores con morcilla, peras y piñones
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

40€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

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:

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo o Taro (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Crianza Luis Cañas D.O. Rioja
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua Auara 100% solidaria.
Duración cóctel: **1 hora y media**. Cada hora o fracción adicional : +3€/persona
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +1,5€/persona
Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/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

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

MENU SENTADO 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, Morbierre 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

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 Crianza Luis Cañas D.O. Guijuelo, 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 y servicio de camareros

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
- 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 +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

- Fuente de chocolate con chuches y fruta
*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)* 6€ por persona
- Servicio de café e infusiones con menaje 3€ por persona
- Barra libre de copas gama media con tarros de chuches 6€/persona/hora
(mínimo 2 horas)
- Barra de mojitos durante todo el cóctel
(2horas) 5,5€/persona
- Cubos de zinc con cervezas artesanales La Virgen (botellín) durante el cóctel (2horas) 4,75€/persona
- Alquiler mesa alta de cóctel vestida (*) 30€/Ud.
- Alquiler de manteles lino grueso gris, beige o frambuesa 20€/Ud.
- Alquiler mesa redonda 8 comensales (*) 15€/Ud.
- Alquiler de silla de madera plegable blanca sin cojin (*) 2,5€/Ud.
- Alquiler cojín lino para silla plegable 0,95 €/Ud.
- Alquiler de centro de flores bajo 15€/Ud.
- Espectáculo de magia mental para empresas. Duración aprox.: 45 min 1.200 €



() 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%)**
- 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.
- 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...