

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA EMPRESAS.  
ARMIÑAN CATERING. 2019**

**\*PRECIOS VÁLIDOS ENTRE SEMANA PARA EVENTOS CORPORATIVOS\***

**DESAYUNO 1**

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

Zumo de naranja natural  
Botellita de agua mineral

Cookies con pepitas de chocolate / avena  
Mini croissants

Mini sandwichitos variados

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 porcada 25 invitados
- Servicio de camareros

***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 y mango natural  
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

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

19€ / 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 porcada 25 invitados
- Servicio de camareros

***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 y fresa natural  
Botellita de agua mineral Auara 50 cl. (agua solidaria)

Mini dots variados  
Hojaldrillo relleno de confitura de frutas

Mini inglesitos rellenos  
Bocadín mini de jamón ibérico D.O. Guijuelo con tomate y AOVE

Brochetas de fruta

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

20€ / 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 porcada 25 invitados
- Servicio de camareros

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

## BRUNCH

Leche  
Café / descafeinado  
Infusiones  
Azúcar / sacarina /azúcar moreno

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

Vasito de yogurt cremoso con confitura de frambuesa

Trenza de crema con arándanos / de chocolate  
Cestas de hojaldre relleno de confitura de frutas

Bocadín mini de jamón ibérico D.O. Guijuelo, con tomate natural y AOVE  
Mini croissant especiado relleno de salmón, crema de queso y rúcula  
Timbal de tortilla con cebolla confitada

Brochetas de fruta

20€ / 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 porcada 25 invitados
- Servicio de camareros

### Servicios complementarios:

- Mini bocadín con jamón ibérico D.O. Guijuelo, tomate y aceite de oliva +2 €/persona
- Refrescos +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera expresso +40€ (para eventos de menos 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***

## VINO ESPAÑOL 1

Bombón de gorgonzola con pera y almendras / con bombón de foie, higo y avellanas

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 de vegetales con ventresca

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 Tarao, vino Tinto Rioja 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  
Cazuela de chistorritas de Navarra a la sidra con pan de leña  
Brocheta de mozzarella y tomate semiseco con pesto  
Triángulo con mousse de foie y mermelada de frambuesa  
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Dados de brownie de chocolate con lio frambuesa e hilos de chocolate blanco  
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 Tarao, vino Tinto Rioja 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  
Bodegón de ibéricos con picos y regañás  
Milhojas de salmón y queso fresco, con pasas de Corinto y eneldo  
Bombón de gorgonzola con pera y almendra / de foie con higo y avellanas  
Brochetas de tomate semiseco, mozzarella y pesto  
Sandwichito mini de pastrami con crema de Dijon

Mini tarta cheese cake con confitura de frutos rojos

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 Tarao, 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  
Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañás  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Cucharita con carpaccio, parmesano, rúcula y AOVE  
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo  
Mini conos con ganache de foie, lio frambuesa y crocanti de almendra  
Tartaleta de burrata con tomate semiseco, sésamo, trufa y perlas de AOVE

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

25€ / 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 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

Bodegón de ibéricos con picos y regañás

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

Cápsulas de bombón de foie con higo y avellanas

Brochetas de tomate semiseco con mozzarella y pesto

Hummus con tappenade, tostas, nachos y crudités

Mini croissant relleno de vegetales con ventresca

Tartaleta de tomates asados con queso curado y olivas negras

Guiozas con soja

Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Mini burger con bacon y pimiento confitado al PX

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

Pastelitos variados París Brest

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 Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja 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 o consomé (*en función de temporada*)

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañás

Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces

Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo

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

Mini blini con queso de cabra a las finas hierbas y pimiento confitado

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

Croissant mini especiado con espinaca, pavo, tomate y crema de queso

Mini burger con pesto, gorgonzola, tomate semiseco y rúcula

Mini bocatinés de cochinita pibil

Mini quiches variadas

Brochetas de pollo yakitori

Dados de brownie de Oreo

Vasitos de dulce de leche con speculoos

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 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: **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***

## MENÚ TRADICIONAL

### Entrantes

- Ibéricos con picos y regañás
- Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañás
- Quesos Premium con uvas y nueces
- Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
- Bombón de gorgonzola con pera y almendras
- Tartaleta con burrata, tomate semiseco, trufa y perlas de AOVE
- Tartaleta de gulas y gambas
- Dados de salmón con sésamo, alga wakame y soja
- Tataki de atún con sésamo y soja
- Mini quiches variadas
- Brochetas de pollo yakitori

*(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 hojas verdes con quinoa al curry, boniato y semillas de soja
- Gazpacho o salmorejo con guarnición
- Vichyssoise con taquitos de manzana
- Crema de espinacas con bechamel ligera
- Ravioli de foie con paté de trufa negra

*(A elegir una opción)*

### Segundos platos

- Lingote de cordero deshuesado / cochinillo, con puré de patata trufado
- Roast beef en su jugo con patatitas y verduras de temporada
- Carpaccio de buey con parmesano sobre rúcula y perlas de aceite de oliva
- Carrillera de buey con puré de patata ligero trufado
- Rabo de toro al vino tinto con patatitas panadera
- Confit de pato con puré de boniato y cebollitas francesas
- Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza antigua
- Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera

*(A elegir una opción)*

Mini panecillos multicereales individuales

**Postres**

Mousse de dulce de leche con speculoos  
Tartita de queso con galleta de jengibre  
Tiramisú  
Tarta de zanahoria  
Tarta Red Velvet  
Tarta de chocolate  
Coulant con interior de chocolate  
Tatín de manzana

*(A elegir una opción)*

Café, leche e infusiones  
Mini mignardises

73€ / persona

(Precio válido a partir de 20 invitados)

*\*En caso de ser entre 15 y 20 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado*

**Servicios incluidos:**

- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Crianza Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta)  
Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.

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

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

*Vino tinto Rioja Crianza Luis Cañas: +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 bajo para mesa (flores silvestres, estilo Armiñan)
- 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:***

- Cucharita de ceviche peruano +3€/persona
- Cucharita de tartar de salmón +3€/persona
- Cucharita de carpaccio de pulpo con cremoso de patata y pimentón +2,75€/persona
- Saquito de carpaccio con parmesano y aceite de trufa sobre rúcula +2,20€/persona
- Niguiris y rolls variados con salsa de soja y wasabi +3€/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 rabo desmigado con ganache de foie y puré ligero +5,50€/persona

***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***

### **Servicios complementarios**

- |                                                             |                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ▪ Servicio de café e infusiones con menaje                  | 3€ por persona                      |
| ▪ Barra libre de copas gama media con tarros de chuches     | 8€/persona/hora<br>(mínimo 2 horas) |
| ▪ 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 cojín (*) | 2,5€/Ud.                            |
| ▪ Alquiler cojín lino para silla plegable                   | 0,95 €/Ud.                          |
| ▪ Alquiler de centro de flores bajo                         | 15€/Ud.                             |

*(\*) 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...