

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA CELEBRACIONES PARTICULARES.  
ARMIÑAN CATERING. 2019**

**COCTEL 1**

- Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato  
Fondue de queso con panecillos crujientes  
Bodegón de ibéricos con picos y regañas  
Mini burrito de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza dulce / de salmón con crema de queso y rúcula y nueces  
Bodegón de hummus / hummus con curry / hummus con tomate semiseco, con tostas y crudités  
Sandwichito mini de pastrami con crema de Dijon  
Mini blini con queso de cabra a las finas hierbas y confitura de pimiento al P.X.  
Cazuelita de chistorra de Navarra con pan de leña  
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada  
Mini croquetas de espinacas  
Gozas con soja  
Piruleta crujiente de cordero con crema de mostaza y miel  
Dados de brownie de chocolate con frambuesa lio e hilos de dulce de leche  
Vasito mousse de chocolate blanco con topping de Oreo

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  
Duración cóctel: 2h30min. *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
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

**Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"**

## CÓCTEL 2

Botellita de gazpacho  
Bodegón de ibéricos con picos y regañías  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Mini conos rellenos de guacamole y tomate semiseco  
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo  
Tartaletas con txangurro y huevas de arenque  
Brocheta de mozzarella con tomate semiseco y pesto  
Taco de cochinita pibil  
Mini burger con queso brie, setas portobello, trufa y rúcula  
Mini croquetas de pulled pork  
Cigarrito de chipirón  
Pechuguitas de pollo villaroy con crema de mostaza y miel

Mini dados de brownie de Oreo  
Vasitos de mousse de leche con galleta 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 Rioja Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta)
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua  
Duración cóctel: 2h30min. *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
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

**Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"**

### CÓCTEL 3

Tarrito de ensalada de quinoa al curry, con boniato, semillas de soja y rúcula  
Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos y regañías  
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces  
Dados de salmón con alga wakame, sésamo y soja  
Bombón de gorgonzola con pera y almendras  
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  
Cucharita 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 bacalao ajoarriero  
Cazuelita mini de rabo de toro desmigado con toque de foie y cremoso de patata

Pastelitos variados

Vasitos de tiramisú

43€ / persona

(Precio válido a partir de 50 personas)

47€ / 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 Luis Cañas
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua  
Duración cóctel: 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: +1€/persona*
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida  
*Cristalería en copas: +1€/persona*
- Personal de cocina
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

**Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"**

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

## CÓCTEL PARA NIÑOS

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

Por niño:18€

(Precio válido a partir de 10 niños)

Por niño:21€

(Precio válido a partir de 5 niños)

Menaje y mantelería de la mesa infantil incluido en el precio.

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

## MENU TRADICIONAL SENTADOS

### 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
- Tartaleta con burrata, tomate semiseco, trufa y perlas de AOVE
- Dados de salmón con sésamo, alga wakame y soja
- Tataki de atún con sésamo y soja
- Croquetitas de rabo de toro / de patata y trufa / de pulled pork (a elegir)
- Cigarritos de chipirón
- Rollito de gulas con ali oli ligero
- Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa
- Langostino envuelto en hilo de patata con soja
- Cigarrito de foie con higo y avellanas

*(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 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
- 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 con helado de nuez de macadamia sobre hierbabuena

Tatín de manzana con helado de vainilla

*(A elegir una opción)*

Café, leche e infusiones

Mini mignardises

65€ / 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: 2h30min.** *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

**Servicio de camareros no incluido en el precio de estos menús. Ver apartado "Servicios complementarios"**

## 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 lyo fresa e hilos de chocolate blanco

Trina de naranja y coca cola sin cafeina

27€ / niño

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

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

- Cucharita de ceviche peruano *+3,25€/persona*
- Cucharita de tartar de salmón *+2,75€/persona*
- Cucharita de pulpo con cremoso de patata y pimentón *+2,75€/persona*
- Tataki de atún con sésamo y soja *+2,20€/persona*
- Carpaccio de buey 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*
- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi *+3€/persona*
- Escalope de foie a la plancha con pistacho sobre triángulo crujiente *+3€/persona*
- Cucharita de carpaccio de buey con parmesano y aceite de trufa sobre rúcula *+2,75€/persona*
- *Vieira sobre triángulo crujiente con mayonesa de kimuchi y toque de ciboulette* *+2,50€/persona*
- Mini coulant con interior de chocolate *+ 2,25€/persona*
- Mini tatin de manzana *+ 2,25€/persona*
- 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***

### Servicios complementarios

- Servicio de camareros 25€/hora o fracción por camarero  
(Mínimo de 4h.)  
(Servicio recomendable de 1 camarero  
cada 10 invitados)
- 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 3€ por persona
- Barra libre de copas gama media con tarros de chuches 7€/persona/hora  
(mínimo 2 horas. Servicio de camareros aparte)
- 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.
- Magia familiar. 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%)**
- 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...