

**PRESUPUESTO ALQUILER O EVENTOS CON CATERING EN  
ARMIÑAN LOUNGE (C/ GOITIA 10, LOCAL 2). 2019**



**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 o de 17.00 a 00.00 (capacidad: 45 personas)

400€

**Servicios complementarios**

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

100 €

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 **jornada completa** entre semana en horario de 9.00 a 00.00 (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). 2019**  
*Capacidad 45 personas*



**CÓCTEL SENCILLO**

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato  
Fondue de queso con panecillos crujientes  
Mini burrito de sobrasada con queso brie y toque de miel  
Hummus con tappenade, tostas, nachos y crudités  
Sandwichito mini de pastrami con crema de Dijon  
Mini croissants de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza  
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 jamón ibérico  
Gozas con soja  
  
Pastelitos variados

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 Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja 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

## CÓCTEL 1

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato  
Bodegón de ibéricos con picos y regañías  
Fondue de queso en hogaza con panecillos crujientes  
Bodegón de hummus / hummus con curry / hummus con tomate semiseco, con tostas y crudités  
Mini burrito de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza dulce  
Croissant especiado relleno de salmón, crema de queso y canónigos  
Brochetas de tomate semiseco con mozzarella y pesto  
Mini taco de pato desmigado con mascarpone  
Mini burger con mousse de foie y cebolla confitada  
Mini croquetas de espinacas  
Langostino envuelto en pasta brick con salsa rosa  
Samosa con toque de miel y canela

Dados de brownie de chocolate con frambuesa lio e hilos de dulce de leche  
Vasitos duo mousse de chocolate blanco y topping de Oreo

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 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

## CÓCTEL 2

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  
Bombón de gorgonzola con pera y almendras  
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo  
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 pulled pork  
Pechuguitas de pollo villaroy con crema de mostaza y miel

Mini dados de brownie de Oreo  
Vasitos de mousse de leche con galleta speculoos

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 Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), 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***

**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...)**

**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

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 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
- Padding 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:**

- 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 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 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**

**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

- 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 8€/Ud.
- Barra de mojitos durante todo el cóctel 7€/persona  
(2h30min)
- Cubos de zinc con cervezas artesanales La Virgen (botellín) durante el cóctel 5,5€/persona  
(2h30min)

*(\*) 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.
- 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 está obligado a estar al corriente de pago de la Seguridad Social y Hacienda, y deberá dejar constancia de alta de empresa o autónomo, así como de los trabajadores que intervengan en el servicio.**
- 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. Asimismo, deberá dejar constancia de alta de empresa o autónomo, así como de los trabajadores que intervengan en el servicio**
- 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.