

**PROPUESTAS DE MENÚ PARA EMPRESAS.  
ARMIÑAN CATERING. 2020**

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

**DESAYUNO 1**

Leche / bebida 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 persona)

*\*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.
- Cristlería (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

## DESAYUNO 2

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

Zumo de naranja y mango natural  
Botellita de agua mineral

Mini palmeritas de chocolate / glacé  
Mini napolitanas de chocolate / de crema

Mini croissant de pavo y queso / de vegetales con ventresca

Brochetas de fruta

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

19€ / persona  
(Precio válido a partir de 25 persona)

*\*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.
- Cristlería (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

### DESAYUNO 3

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

Zumo de naranja y fresa natural  
Botellita de agua mineral

Mini dots variados  
Hojaldrillo relleno de confitura de frutas

Mini inglesitos rellenos  
Bocadillo 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 persona)

*\*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

## BRUNCH

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

Zumo de naranja natural  
Botellita de agua mineral

Vasito de yogurt cremoso con confitura de frambuesa

Trenza de crema con arándanos / de chocolate  
Hojaldrillo relleno de confitura de frutas

Bocadín mini de jamón ibérico D.O. Guijuelo con tomate y AOVE  
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 por cada 25 invitados
- Servicio de camareros

### Servicios complementarios:

- Mini bocadín con jamón ibérico D.O. Guijuelo, tomate y AOVE +2€/persona
- Refrescos +1,75€/Ud.
- Café de cápsulas en cafetera expresso +40€ (para eventos de menos de 50 personas)
- Alquiler de mesa alta de cóctel vestida adicional +30€/Ud.
- Alquiler de mantel de lino grueso 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 tomate semiseco y mozzarella con pesto

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 sólo para el vino: +2€/persona*  
*Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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 sólo para el vino: +2€/persona*  
*Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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 sólo para el vino: +2€/persona  
Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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 sólo para el vino: +2€/persona*  
*Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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 tapenade, 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 sólo para el vino: +2€/persona  
Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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

## 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 sólo para el vino: +2€/persona*  
*Cristalería en copas para toda la bebida: +3€/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 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  
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***

***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...