

Menú de boda

• *tradicional* •



Bodas únicas e inolvidables



En Armiñan Catering cuidamos todos los detalles para que vuestra boda sea el mejor día de vuestras vidas sin que tengáis que preocuparos por nada más que elegirnos.

Vosotros ponéis la idea, nosotros la hacemos realidad.

Cóctel frío

- ✔ Tarritos de salmorejo con virutas de jamón de pato
- ✔ Botellita mini de gazpacho y vichyssoise
- ✔ Bodegón de crudités y grisinis con hummus
- ✔ Bodegón de ibéricos y cecina de León, con picos rústicos
- ✔ Brocheta de tomate semiseco con mozzarella y pesto
- ✔ Saquito de carpaccio con parmesano sobre rúcula y AOVE
- ✔ Bodegón de quesos con uvas y nueces
- ✔ Tartaleta con burrata, trufa, tomate semiseco, perlas de aceite
- ✔ Tartaleta de gulas con ali-oli
- ✔ Tartaleta con pastel de cabracho y huevas de arenque
- ✔ Mini blini con crema de albahaca y tomate semiseco
- ✔ Mini tostas con foie y mermelada de frambuesa
- ✔ Bombón de foie con petazeta de oro
- ✔ Dado de salmón con sésamo y crema de eneldo
- ✔ Makis y rolls variados con salsa de soja
- ✔ Vasito de tartar de salmón y aguacate
- ✔ Steak tartar en cucharita
- ✔ Cucharita de ceviche peruano

Cóctel caliente

- ✔ Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
- ✔ Brocheta de pollo yakitori
- ✔ Escalope de foie de pato y sal Maldon sobre pan de cristal
- ✔ Ravioli de foie con salsa de trufa negra
- ✔ Mini tortillita de patata con cebolla confitada y trufa
- ✔ Croquetita de rabo de toro/setas y trufa/chipirón/chuletón
- ✔ Mandú con salsa de soja
- ✔ Tartaleta de morcilla con peras y piñones
- ✔ Brocheta de langostino marinado
- ✔ Dado de cazón en adobo con ali-oli ligero
- ✔ Langostino envuelto pasta brick con salsa rosa
- ✔ Cucharita de carpaccio de pulpo, espumoso de patata y pimentón
- ✔ Gyoza de langostino con soja
- ✔ Saquito crujiente de marisco
- ✔ Mini tequeño con salsa barbacoa
- ✔ Mini búrguer con gorgonzola, tomate semiseco y rúcula
- ✔ Taco de pato desmigado con mascarpone, cebolla confitada y tomate semiseco

Entreplatos

- ✔ Sorbete de mojito y hierbabuena
- ✔ Sorbete de mandarina

arminan
— catering —

*A elegir 9 opciones combinando lo frío y lo caliente.
Una unidad por persona de cada una de las opciones elegidas.*



Primeros

- ✔ Salmorejo cordobés con huevito de codorniz y jamón de pato
- ✔ Crema de marisco con gambones
- ✔ Ensalada templada de espinacas con jamón de pato, queso de cabra o foie, piñones, pasas y reducción de Pedro Ximenez
- ✔ Ensalada de gambones y vieira con coulis de mango
- ✔ Milhojas de verduritas con foie y queso de cabra caramelizado
- ✔ Carpaccio de buey con parmesano y aceite de trufa blanca
- ✔ Tomate raff relleno de crema de albahaca sobre cama verde
- ✔ Tataki de atún marinado con ensalada de aguacate y mayonesa de wasabi

Segundos

- ✔ Roast beef con patatitas doradas al parmesano
- ✔ Solomillo Stroganoff con arroz salvaje, piñones y pasas
- ✔ Solomillo ibérico relleno de foie con parmentier de patata y salsa de puerros confitados
- ✔ Timbal de tartar de salmón sobre carpaccio de aguacate, con coulis de mango
- ✔ Ceviche peruano con su leche de tigre
- ✔ Pastel de cabracho sobre hojas verdes y salsa holandesa
- ✔ Lingote de cordero o cochinitillo con parmentier de patata trufada

(A elegir una opción de primero y una de segundo)





Postres

- ✔ Coulant con interior de chocolate caliente y helado vainilla
- ✔ Tatín de manzana con helado de canela
- ✔ Tarrito de tarta red velvet
- ✔ Tarrito de tarta carrot cake
- ✔ Tarrito de mousse de dulce de leche con speculoos
- ✔ Tarrito de mousse de chocolate blanco con crujiente de Oreo
- ✔ Tarrito de tiramisú
- ✔ Brownie de chocolate con lio frambuesa e hilos de chocolate blanco
- ✔ Brownie de Oreo
- ✔ Cafés e infusiones con mini macarons

(A elegir 1 opción)

Duración del cóctel: 1h aprox.
Duración del banquete: 2h 30min aprox.

Bodega

- ✔ Agua sin gas / agua con gas
- ✔ Cervezas Mahou con y sin alcohol
(Botellines de cristal)
- ✔ Refrescos
- ✔ Zumo de naranja / de piña
- ✔ Vino Blanco Verdejo José Pariente D.O. Rueda
- ✔ Vino tinto Luis Cañas Reserva D.O. Rioja
- ✔ Cava At Roca Brut Nature

Se servirá en copas de cristal formato vino / agua

Se podrá servir cualquier otro vino o alcohol bajo presupuesto

Menú infantil

- Croquetitas de jamón ibérico
- Macarrones con tomate o canelones gratinados
- Solomillitos ibéricos con patatitas panadera o mini San Jacobos con puré de patata ligero
- Brownie con helado de vainilla

Menú para menores de 12 años

Barra libre

- Barra libre primeras marcas (servicio de 4h.)
 - Whisky (White Label, Ballantines, Red Label)
 - Ron (Brugal, Santa Teresa, Barceló)
 - Ginebra (Seagrams, Bombay, Tanqueray)
 - Vodka (Absolut)
 - Tarros de chuches
- *Extra barra libre 4º hora (+ 7,5 €/persona)
- *Extra barra libre a partir 5ª hora (+ 6,5 €/persona)

Se servirá en vasos de sidra

Se deberá contratar para el total de los invitados

Se podrá servir cualquier otro alcohol bajo presupuesto

Recena salada

- Mini burger con queso, ketchup y mostaza
- Mini hot dogs con salsas
- Cucuruchos de palomitas
- Sandwichitos variados
- Caldito casero
- Fondue de queso en hogaza con pan de pasas
- Hogaza de chistorritas de Navarra con pan de leña
- Migas
- Fingers de pollo crujientes con salsas

Recena dulce

- Dados de brownie de oreo
- Dados de brownie de chocolate
- Mini donuts
- Profiteroles de nata con hilos de caramelo
- Mini gofres con chocolate blanco u oscuro
- Mini blinis con crema de avellanas
- Petit pain con nutella

(A elegir 4 opciones en total. Se incluirán 2 unidades de cada referencia elegida por persona)



Presupuesto

A partir de 100 personas	150€ / persona
A partir de 80 personas	159€ / persona
Menú infantil	28€ / niño

El precio se podrá ver ajustado en función de las condiciones de la finca o espacio.

- 🌿 **Cóctel frío y Cóctel caliente (9)**
- 🌿 **Entreplatos (2)**
- 🌿 **Primer plato**
- 🌿 **Segundo plato**
- 🌿 **Postre (1)**
- 🌿 **Cafés e infusiones con mini macarons**
- 🌿 **Bodega** durante el cóctel y el banquete
- 🌿 **Barra libre (3 horas)**
- 🌿 **Recena** fría y caliente (4)
- 🌿 **Degustación** para 6 personas

- 🌿 Traslado previo a la finca o espacio para visitarlo (Madrid)
- 🌿 Servicio de camareros, personal de cocina y responsables de equipo
- 🌿 Alquiler de mobiliario, menaje, cristalería y textil
- 🌿 Montaje, desmontaje, recogida y transporte (Madrid)
- 🌿 Decoración provenzal de los puestos temáticos (en caso de contratarlos)
- 🌿 Barra de bebida durante el cóctel
- 🌿 Minutas impresas para las mesas
- 🌿 Centros de flores para las mesas
- 🌿 Seguro de responsabilidad civil y Registro Sanitario
- 🌿 1 camarero por cada 10 invitados

Puestos temáticos extra

Japonés

- Makis
- Rolls
- Niguiris variados
(5 uds/persona)
- Gyozas de pollo/vegetal
- Ensalada de wakame
- Sushiman en directo +250€



9,5€/ persona

La Fromagerie

- Quesos Premium con uvas y nueces
Gouda al pesto verde y rojo, Stilton con arándanos, con naranja, Parmesano, Curado reserva Boffard, Queso ahumado, Reserva 12 meses
- Fondue de queso en hogaza con panecillos crujientes



9€/ persona

Mexicano

- Quesadillas con queso y pavo
- Mini burritos de carne especiada
- Tacos de cochinita pibil
- Jalapeños rellenos de crema de queso
- Nachos
- Guacamole / Pico de gallo / Salsa agria / Queso rallado (Servido en menaje de papel Kraft)
- Cubos de zinc con Coronitas frías



9€/ persona

Ibéricos

- Jamón ibérico
- Lomo ibérico
- Chorizo ibérico
- Presa ibérica
- Cecina de León
- Picos y regañás



1 Jamón ibérico (7-8kg) + cortador profesional +600€
2 jamones ibéricos (7-8kg) + cortador profesional +950€

9,5€/ persona

Puestos temáticos extra

arminan
—catering—

Foie

- Escalope de foie a la plancha sobre tosta crujiente y polvo de pistacho
- Mini tacos con pato desmigado, tomate semiseco, cebolla caramelizada y mascarpone
- Mini conos de colores con ganache de foie y frambuesa lío
- Bombón de foie con turrón y cobertura de almendra / con petazeta de oro



11,5€/ persona

La Mar

- Brocheta de langostino marinado
- Pescaditos fritos (cazón en adobo, tortillita de camarón, rabas de calamar, boqueroncitos)



9€/ persona

Croquetitas

- Choco
- Jamón ibérico
- Setas y trufa
- Rabo de toro
- Chuleta
- Queso cabrales
- Gambas al ajillo

(1 ud de cada sabor/persona)



7,5€/ persona

La Huerta

- Crudités y grisinis con salsas (*hummus, guacamole, baba ganush*)
- Vasitos de salmorejo con jamón de pato
- Botellitas mini de gazpacho y de vichyssoise
- Tarritos de ensalada mini (*de espinacas con jamón de pato, queso de cabra, nueces y pasas / de hojas verdes con dados de mi cuit de foie gras, vinagreta de manzana y frambuesa lio*)



7,5€/ persona

Puestos temáticos extra

Sweet Table

- 🌿 Cookies con pepitas de chocolate
- 🌿 Cake pops (carrot cake, moka, chocolate y naranja)
- 🌿 Mini gofres y mini donuts
- 🌿 Tarritos de tarta red velvet
- 🌿 Brownie de Oreo / de chocolate con hilos de chocolate blanco
- 🌿 Profiteroles de nata con hilos de dulce de leche
- 🌿 Tarros de chuches



9€/ persona

Arroz

- 🌿 Paella valenciana
 - 🌿 Paella vegetal
 - 🌿 Arroz abanda
 - 🌿 Arroz negro
- (a elegir 1 opción)
- Ali-Oli / Rodajitas de limón



10€/ persona

La comida de los puestos temáticos también saldrá de cocina con el fin de evitar “cola” por parte de los invitados.



Cocktails extra

- 🌿 Bienvenida: Puesto de **limonada** con hierbabuena servido en surtidor vintage +2,50€/persona
- 🌿 Barra de **Vermout** con chips de verdurita, patatas fritas y encurtidos +5€/persona
- 🌿 Barra de **mojitos** +4€/persona
- 🌿 Barra de **Moët & Chandon Brut Imperial** (1 copa por persona) +12€/persona
- 🌿 Otros **cocktails** bajo presupuesto
- 🌿 Corner de **cervezas artesanas La Virgen** (2 por persona) +10 €/persona



Las barras de cocktails incluyen barman necesario para la correcta ejecución del servicio.





Comensales con requerimientos especiales

Disponemos de una gran experiencia atendiendo a comensales con dietas especiales. Nuestros chefs han desarrollado unas interesantes opciones gastronómicas para vegetarianos y adaptamos siempre en lo posible los menús seleccionados a celíacos, diabéticos, alergias especiales, etc.

Servicio personalizado y producto de excelente calidad

Nuestro equipo tratará su evento con el máximo cuidado y detalle tratando de buscar siempre la excelencia en el servicio. Somos conscientes que en una boda tan importante es la comida como la forma de presentarla. Déjese asesorar por Armiñan Catering, sabremos aconsejarle según el número de comensales, el perfil de sus invitados y el espacio donde se realiza el evento. Nuestro equipo de cocina elaborará con la mejor materia prima cada plato con cuidado y esmero, con la finalidad de satisfacer a los paladares más exigentes.

Decoración

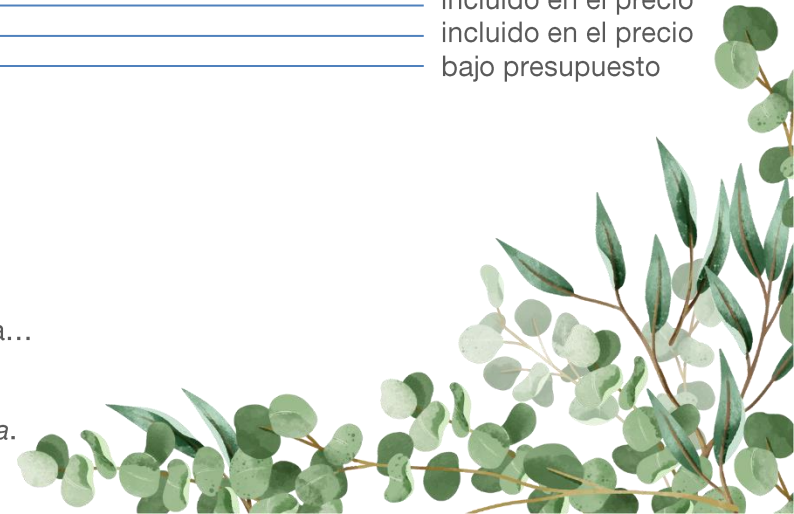
Nos encanta la decoración e interiorismo, por lo que solemos ofrecer la decoración de todo el evento en función de las necesidades del cliente. Entre otras, citamos:

Minutas impresas	_____	incluido en el precio
Centros de mesa	_____	incluido en el precio
Decoración "cuidado al detalle"	_____	bajo presupuesto

Otros servicios

- 🌿 Música, DJ, iluminación...
- 🌿 Magos, ilustración en directo, animación, ludoteca...
- 🌿 Fotografía y vídeo.

Estaremos encantados de valorar cualquier propuesta.



Condiciones



- 🌿 Los precios reflejados en este documento no incluyen **IVA (10%)**
- 🌿 Precios válidos para un **mínimo de 80 personas**. Para servicios entre 50 y 79 invitados se cobrará un suplemento de 450€. Para servicios inferiores, consultar precios.
- 🌿 Precios válidos para espacios con **instalaciones de cocina**. En caso de no existir, se presupuestará su montaje.
- 🌿 Precios válidos para **Madrid capital**. En caso de ser fuera de esté área, se presupuestará el traslado.
- 🌿 El precio se podrá ver ajustado en función de las condiciones de la finca o espacio (no incluye comisiones).
- 🌿 Se abonará una **fianza de 350€** para cubrir posibles roturas/pérdidas de mobiliario, menaje, cristalería o elementos de decoración, que será devuelta una vez comprobado el correcto estado de dichos elementos. En caso contrario, se enviará al cliente un documento con la relación de dichos objetos y su coste, que se descontará de la fianza o se abonará en caso de superar el importe de la misma.
- 🌿 **Reserva y forma de pago:** Se confirmará y formalizará el evento con una reserva, indicando el número aproximado de invitados. Para ello se abonará el 50% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico. La degustación se realizará una vez abonado dicho importe. El 50% restante se abonará por los mismos medios y, al menos, 10 días antes del evento, donde se confirmará el número final de invitados.
- 🌿 Si el número de asistentes final es inferior al presupuestado y acordado, y se traslada a Armiñan Catering en un plazo inferior a los 10 días laborables previos a la celebración del evento, se mantendrá el presupuesto.
- 🌿 En caso de ser un número de asistentes superior al presupuestado y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.
- 🌿 Los **menús de staff** ajeno al catering no están incluidos. El cliente debe avisar si es necesario presupuestar este concepto, siendo 40€ el precio de cada menú de staff.
- 🌿 Armiñan se compromete a que el **número de camareros** sea de 1 por cada 10 invitados.
- 🌿 El servicio tipo "**cóctel más refuerzo**" (se entenderá por este concepto un cóctel y plato/s de refuerzo sin mesas asignadas) tendrá una duración aproximada de 3 horas y media más las horas contratadas de barra libre. En caso de querer el plato de refuerzo sentados y con menaje, se presupuestará a parte.
- 🌿 **Anulaciones.** Si se hace 6 meses antes de la boda sin coste, a excepción de la degustación, cuya facturación será de 65 €/persona. Menos de 6 meses antes de la boda se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 10 días antes de la boda se facturará el 100% del presupuesto.



Contacto

Para cualquier duda o sugerencia, puedes ponerte en contacto con nosotros:

 608 85 87 71

 info@arminancatering.com

 arminancatering.com

 [arminancatering](https://www.facebook.com/arminancatering)

 [arminan_catering](https://www.instagram.com/arminan_catering)

arminañan
— catering —