



*20 de febrero de 2025

Cliete:

Telf.:

Fecha: 2025

Hora comienzo:

Evento: Menú cóctel, segundo y postre sentados

Cóctel

- Chips de verduritas (Bienvenida)
- Chupito de salmorejo con jamón o gazpacho
- Bodegón de ibéricos y cecina con picos rústicos
- Bodegón de quesos con uvas y nueces
- Fondue de queso con panecillos crujientes
- Tostita con mousse de foie y confitura de frambuesa
- Bombón de queso de cabra con membrillo y pistacho
- Brochetita de mozzarella con tomate semiseco y pesto
- Tartaleta con burrata, tomate semiseco, trufa y perlas de AOVE
- Tartaleta con pastel de cabracho y huevas de arenque
- Tartaleta de gulas y gambas con ali-oli
- Dados de salmón con sésamo, alga wakame y soja
- Brochetita de pollo mini con mayonesa yakiniku
- Hogaza de chistorrita de Navarra con panecillos
- Mini tequeño de queso con salsa barbacoa
- Croquetitas (jamón ibérico, cecina, setas y trufa, chuletón, carabinero) *a elegir una opción*
- Tortillita mini de patata con cebolla caramelizada o morcilla
- Mini taco de pulled pork o cochinita pibil (a elegir una opción)

(A elegir 9 opciones)



Plato

- ✦ Lingote de cordero deshuesado o de cochinillo, con puré de patata trufado
+2€/persona
- ✦ Roast beef en su jugo con verduritas asadas (patatita, cebollita francesa, zanahoria y champiñones)
- ✦ Carrillera ibérica con puré de patata trufado
- ✦ Confit de pato con puré de boniato y cebollitas glaseadas
- ✦ 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)
- ✦ Panecillos individuales

Postres

- ✦ Mousse de dulce de leche con speculoos
- ✦ Tarrito de tarta queso con galleta y confitura de frutos rojos
- ✦ Tarrito de tiramisú
- ✦ Tarrito de mousse de chocolate blanco con crujiente de Oreo
- ✦ Brownie de Oreo con helado de vainilla
(A elegir una opción)
- ✦ Café, leche e infusiones

76€ / persona (a partir de 40 personas)
79€ / persona (a partir de 30 personas)
82,50€ / persona (a partir de 20 personas)

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Verdejo Canto Real, vino Tinto Rioja Tarao (Bodegas Mnez.Lacuesta),
- Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
- **Duración: 3horas.** Cada hora o fracción adicional : +4€/persona
- Cristalería (copas), menaje y mantelería de la barra de bebida y las mesas, platos y cubiertos.
- Centro de flores bajo para mesa (flores silvestres, estilo Armiñan).
- Personal de cocina y servicio de camareros.

Alquiler de mesa redonda 8 comensales con mantel de lino grueso y centro de flores bajo: 40€/unidad

Alquiler de silla de madera blanca plegable con cojín: 5€/unidad



Menú para niños

**Menú menores de 12 años*

- ▼ Cestas de patatas y gusanitos
- ▼ Perritos calientes mini
- ▼ Bolitas de pollo crujiente
- ▼ Croquetitas de jamón
- ▼ Macarrones con nata y bacon, o con tomate y choricito o Hamburguesa con queso y patatas fritas *(a elegir una opción)*
- ▼ Tarritos de chuches
- ▼ Brownie de chocolate con nueces e hilos de chocolate blanco
- ▼ Trina y Coca Cola sin cafeína

30€ / niño *(a partir de 6 niños)*

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



Condiciones

- Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (10%), y sujetos a valores de mercado. No contemplan ningún tipo de comisión (de agencia, espacio, ... etc.)**
- **En caso de contratarse el menú que corresponda para un número inferior al mínimo indicado, tendrá un coste adicional.**
- Se confirmará y formalizará la entrega 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 de la entrega, y siempre habiéndose recibido en la cuenta de Armiñan Catering al menos dos días antes de la misma. En caso contrario, no será posible poner en marcha el servicio 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 2 días laborables previos a la realización de la entrega, 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.
- **Anulaciones.** Hasta 2 días laborables antes de la entrega se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 2 días laborables antes de la entrega se facturará el 100% del presupuesto.