

*20 de febrero de 2025

Cliente:

Fecha: 2025

Evento: Cóctel particulares

Telf.:

Hora comienzo:

Cóctel 1

- 🌿 Chips vegetales (bienvenida)
- 🌿 Botellita mini de gazpacho
- 🌿 Jamón ibérico con picos rústicos
- 🌿 Fondue de queso con panecillos crujientes
- 🌿 Dados de empanada de bonito
- 🌿 Tarritos de hummus con tostas y crudités
- 🌿 Sandwichito mini de pastrami con crema de Dijon
- 🌿 Mini blini con crema de albahaca y cherry
- 🌿 Chistorrita de Navarra con panecillos
- 🌿 Mini tortilla de patata con cebolla confitada
- 🌿 Croquetitas mini de setas y trufa
- 🌿 Mandú de carne y verduras con soja
- 🌿 Brochetita de pollo con mayonesa de kimchi
- 🌿 Dados de brownie de chocolate con frambuesa lio e hilos de chocolate blanco
- 🌿 Profiteroles de nata con hilos de dulce de leche

49,50€ / persona (a partir de 40 personas)

54,50€ / persona (a partir de 30 personas)

59€ / persona (a partir de 20 personas)

**En caso de ser entre 15 y 19 adultos, el menú tendrá un incremento de 8€/persona en relación al precio válido a partir de 20 adultos.*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Verdejo, vino Tinto Rioja. Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/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.*
- Servicio de camareros y personal de cocina.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.



Cóctel 2

- 🌿 Chips vegetales (bienvenida)
- 🌿 Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato
- 🌿 Ibéricos con picos rústicos
- 🌿 Bodegón de quesos con uvas, nueces y orejones
- 🌿 Burrito mini de pollo con lechuguitas y mostaza dulce
- 🌿 Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
- 🌿 Tartaletita de pastel de cabracho con huevas de arenque
- 🌿 Brocheta de mozzarella con tomate semiseco y pesto
- 🌿 Mini taco de cochinita pibil
- 🌿 Croquetitas de cecina
- 🌿 Tortillita mini de patata con toque de trufa
- 🌿 Hamburguesita con mousse de foie y cebolla confitada
- 🌿 Tempura de verduritas con salsa de yogurt
- 🌿 Dados de brownie de Oreo
- 🌿 Vasitos de mousse de mango con frambuesa lio

57€ / persona (a partir de 40 personas)

61€ / persona (a partir de 30 personas)

65,50€ / persona (a partir de 20 personas)

**En caso de ser entre 15 y 19 adultos, el menú tendrá un incremento de 8€/persona en relación al precio válido a partir de 20 adultos.*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Verdejo, vino Tinto Rioja. Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/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.*
- Servicio de camareros y personal de cocina.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.



Cóctel 3

- 🌿 Chips vegetales (bienvenida)
- 🌿 Tarrito de ensaladilla con pulpo
- 🌿 Ibéricos y cecina de León, con picos rústicos
- 🌿 Bodegón de quesos con uvas, nueces y orejones
- 🌿 Tarrito mini de tartar de salmón ahumado sobre guacamole
- 🌿 Mini conos de ganache de foie con frambuesa lio
- 🌿 Tartaletitas con burrata, tomate semiseco y trufa
- 🌿 Steak tartar de ternera sobre tostita crujiente
- 🌿 Langostino en crujiente de arroz verde
- 🌿 Mini croquetas de chuletón
- 🌿 Hamburguesita con gorgonzola, tomate semiseco, rúcula y pesto
- 🌿 Samosa vegetal con toque de miel y canela
- 🌿 Cazuelita mini de carrillera desmigada sobre cremoso de patata trufado
- 🌿 Cake pops de carrot cake / de chocolate-moka
- 🌿 Vasitos de cheesecake con confitura de frambuesa

61,50€ / persona (a partir de 40 personas)

66,50€ / persona (a partir de 30 personas)

70,50€ / persona (a partir de 20 personas)

**En caso de ser entre 15 y 19 adultos, el menú tendrá un incremento de 8€/persona en relación al precio válido a partir de 20 adultos.*

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Verdejo, vino Tinto Rioja. Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración cóctel: 2h30min. *Cada hora o fracción adicional : +3€/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.*
- Servicio de camareros y personal de cocina.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.



Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Tarrito mini de tartar de salmón ahumado sobre guacamole +3€/persona.
- Tarrito mini de tartar de atún marinado en kimchi y lima +3€/persona.
- Cucharita de pulpo con cremoso de patata y pimentón +3€/persona.
- Platito mini de carpaccio de buey con parmesano, aceite de trufa y rúcula +2,80€/persona.
- Cazuelita de carrillera ibérica con cremoso de patata trufado +4,50€/persona.
- Brocheta de gambón y vieira a la plancha con mayonesa de wasabi +4€/persona.
- Escalope de foie a la plancha con pistacho sobre tostita crujiente +4€/persona.
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate...+40€/ud.

Puedes consultarnos en caso de querer complementar el menú con alguno de nuestros puestos temáticos (quesos, mexicano, japonés, cortador de jamón...)

Servicios adicionales:

- Alquiler de mesa redonda 8 comensales vestida con mantel de lino grueso 45€/unidad.
- Alquiler de mesa alta de cóctel vestida con mantel de lino grueso 35€/unidad.
- Alquiler de taburete alto de madera rústica 10€/unidad.
- Alquiler de silla de madera blanca plegable con cojín beige 5€/unidad.
- Alquiler de tablero plegable 12€/unidad.
- Alquiler de mantel de lino grueso 20€/unidad.
- Alquiler de centro de flores grande 25€/unidad.
- Alquiler de centro de flores bajo 15€/unidad.
- Hora extra de camarero (posterior al cóctel para servir copas) 30€/hora/camarero.

Eventos fuera de Madrid capital consultar tarifa de traslado.

El material está previsto para ser recogido al finalizar el evento. En caso de necesitarlo más tiempo y recogerlo posteriormente, consultar presupuesto de recogida.



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

22,50€ / niño (a partir de 10 niños)

25,50€ / niño (a partir de 5 niños)

**Menaje y mantelería de la mesa infantil incluida en el precio*

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.