

*20 de febrero de 2025

Cliete:

Fecha: 2025

Evento: Puestos temáticos

Telf.:

Hora comienzo:

Puesto de Ibéricos

- 🌿 Jamón ibérico
- 🌿 Lomo ibérico
- 🌿 Chorizo ibérico
- 🌿 Presa ibérica
- (Total 90 gr/persona)
- 🌿 Picos rústicos y regañás

Cortador de jamón + 1 jamón cebo de campo 50% raza ibérica: +650€

Cortador de jamón + 1 jamón bellota 50% raza ibérica: +770€

10,50€ / persona (a partir de 50 personas)

9,5€ / persona (a partir de 100 personas)

8€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de Quesos

- Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Parmigiano, queso curado reserva Boffard, queso 12 meses García Vaquero, queso ahumado (Total 100 gr/persona).
- Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
- Picos, regañás, grissinis
- Uvas rojas y verdes en racimo
- Orejones
- Nueces

10,50€ / persona (a partir de 50 personas)

9,5€ / persona (a partir de 100 personas)

8€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de la Huerta

- Salmorejo con virutas de jamón de pato
- Botellitas mini de gazpacho y vichyssoise
- Brocheta de tomate semiseco con mozzarella y pesto
- Tarritos de ensaladas: Espinacas baby, jamón de pato, queso de cabra, nueces y pasas / César con pollito crujiente
- Tarritos de hummus y guacamole con crudités
- Mini blini con crema de albahaca y cherry / con crema de tomate y cebollino

8,50€ / persona (a partir de 50 personas)

8€ / persona (a partir de 100 personas)

7€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de Foie

- Escalope de foie a la plancha sobre tostita crujiente
- Mini tacos con pato desmigado, tomate semiseco, cebolla caramelizada y mascarpone
- Mini conos de colores con ganache de foie y frambuesa lio
- Bombón de foie con turrón y cobertura de almendra

12,50€ / persona (a partir de 50 personas)

11,50€ / persona (a partir de 100 personas)

10€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de comida mexicana

- ✓ Quesadillas de jamón y queso
- ✓ 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 (1 por persona)

10€ / persona | Sin Coronitas: 8,5€ / persona (a partir de 50 personas)

9€ / persona | Sin Coronitas: 7,5€ / persona (a partir de 100 personas)

7,8€ / persona | Sin Coronitas: 6,5€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto Tex Mex

- ✓ Palitos de mozzarella con mermelada de frambuesa
- ✓ Nachos con queso
- ✓ Fingers de pollo con salsa ranch
- ✓ Tequeños con salsa bbq
- ✓ Mini burger con queso, bacon y salsas
- ✓ Mini hot dogs con cebolla crujiente y salsas

8,5€ / persona (a partir de 50 personas)

7,5€ / persona (a partir de 100 personas)

6€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de comida japonesa

✿ Makis
✿ Rolls
✿ Niguiris variados
(5 uds./persona)

✿ Ensalada wakame
✿ Gyozas de pollo / vegetal
✿ Salsa de soja / wasabi / jengibre encurtido

Sushiman en directo +250€ (2 horas)

11€ / persona (a partir de 50 personas)

10€ / persona (a partir de 100 personas)

8,5€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*



Puesto de ostras

- N°3 SPECIALE NORMANDIE (5 udes/persona)
- Gajos de limón / lima, salsa picante, salsa inglesa
- Servicio de cailler

19€ / persona (a partir de 50 personas)

17,5€ / persona (a partir de 100 personas)

16€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*

Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de Arroz

- ✓ Paella valenciana
 - ✓ Paella vegetal
 - ✓ Arroz abanda
 - ✓ Arroz negro
- (A elegir una opción)

- ✓ Ali-oli
- ✓ Rodajitas de limón
- ✓ Panecillos

12€ / persona (a partir de 50 personas)

10,50€ / persona (a partir de 100 personas)

9€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*



Puesto latinoamericano

- Mini arepa reina pepiada
- Tequeños
- Tarrito de ají de gallina sobre patata cocida
- Tarrito de ceviche peruano

9,50€ / persona (a partir de 50 personas)

9€ / persona (a partir de 100 personas)

8,2€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*

Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Sweet Table

- 🌿 Cookies
- 🌿 Cake pops
- 🌿 Muffins
- 🌿 Mini donuts
- 🌿 Mini gofres con hilos de chocolate
- 🌿 Tarrito de tarta Red Velvet
- 🌿 Dados de brownie de Oreo
- 🌿 Dados de brownie de chocolate con hilos de chocolate blanco y frambuesa lio
- 🌿 Tarritos de chuches

Servido en platitos kraft

10€ / persona (a partir de 50 personas)

9€ / persona (a partir de 100 personas)

7,5€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*

Puesto de Limonada

- ✦ Surtidores de limonada
- ✦ Surtidores de aguas aromatizadas
- ✦ Cucuruchos de chips vegetales
- ✦ Servilletas y pajitas tonos amarillos y verdes

3,5€ / persona (a partir de 50 personas)

3€ / persona (a partir de 100 personas)

2€ / persona (a partir de 200 personas)

** Precios sujetos a la contratación del cóctel con Armiñan Catering. En caso de estar interesado únicamente en los puestos temáticos, se contratarán como mínimo 2 puestos.*



Incluye:

- Puesto de madera rústico con toldete
- Montaje y desmontaje
- Decoración floral del puesto y las bandejas
- Menaje y Atrezzo habitual de Armiñan Catering

**El servicio de camareros se cobrará aparte (25€/hora/camarero con un mínimo de 4h)*



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.