*20 de febrero de 2025

Cliente: Telf.:

Fecha: 2025 Hora comienzo:

Evento: Servicio de entrega de cóctel

Coctel 1

- Tarrito de gazpacho (1 udad/persona)
- Jamón ibérico con picos rústicos
- Bodegón de quesos con uvas, nueces y orejones
- Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
- Mini burritos de pollo con lechuguitas y mostaza
- Mini blini con crema de albahaca y cherry
- Tarrito de hummus con crudités (1 udad/persona)
- Nido de huevitos de codorniz con crema de mostaza y miel
- Mini tortilla de patata con cebolla confitada
- Mini croquetas de rabo de toro
- Nollito crujiente de verduritas con salsa agridulce
- Gyoza de langostino con soja
- Dados de brownie de chocolate con frambuesa lio e hilos de chocolate
- Profiteroles con hilos de dulce de leche

22,50€ / persona (pedido mínimo fin de semana 300€)

Servicio de entrega Madrid capital: 25€ Servicio de entrega fuera de Madrid capital: a consultar

*Este menú no incluye bebida. Se podrá añadir incrementando el precio indicado en el apartado "Servicios complementarios".

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú, salvo las que indiquen otra cantidad.
- Menaje desechable en cajitas de cartón kraft, platito desechable de cartón kraft y cubierto necesario para tomar el menú, en caso de requerirlo.
- Servilletas de cóctel de papel.





- Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato (1 udad/persona)
- Jamón ibérico y cecina de León, con picos rústicos
- Bodegón de quesos con uvas, nueces y orejones
- ◆ Tartaleta de pastel de cabracho con huevas de arenque
- Tarrito mini de tartar de salmón ahumado con base de guacamole (1 udad/persona)
- Sandwichito de pastrami y crema de Dijon
- Brochetita de mozzarella y tomate semiseco con pesto
- Mini croquetas de setas y trufa
- Tortillita mini de patata con toque de trufa
- Langostino envuelto en pasta brick con salsa rosa
- Tempura de verduritas con salsa de yogurt
- Brochetita mini de pollo con crema de mostaza y miel
- Dados de brownie de Oreo
- Tarrito de mousse de mango

25€ / persona (pedido mínimo fin de semana 300€)

Servicio de entrega Madrid capital: 25€ Servicio de entrega fuera de Madrid capital: a consultar

*Este menú no incluye bebida. Se podrá añadir incrementando el precio indicado en el apartado "Servicios complementarios".

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú, salvo las que indiguen otra cantidad.
- Menaje desechable en cajitas de cartón kraft, platito desechable de cartón kraft y cubierto necesario para tomar el menú, en caso de requerirlo.
- Servilletas de cóctel de papel.





- ▶ Tarrito mediano de ensaladita Cesar con pollito crujiente (1 udad/persona)
- Ibéricos con picos rústicos
- Bodegón de quesos con uvas, nueces y orejones
- Mini croissant relleno de vegetales con atún
- ◆ Tartaleta de burrata con trufa y tomate semiseco
- Tarrito mini de tartar de atún marinado con kimchi (1 udad/persona)
- Mini blini con mousse de foie y confitura de frambuesa
- Mini croquetas de chuletón
- Brocheta de pollo yakitori
- Tortillita mini de patata con morcilla
- Dado de cazón en adobo con ali-oli
- Brocheta de langostinos y huevito de codorniz con mayonesa de wasabi
- Cake pops de carrot cake
- Tarrito de natillas con speculoos

29€ / persona (pedido mínimo fin de semana 300€)

Servicio de entrega Madrid capital: 25€ Servicio de entrega fuera de Madrid capital: a consultar

*Este menú no incluye bebida. Se podrá añadir incrementando el precio indicado en el apartado "Servicios complementarios".

Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú, salvo las que indiquen otra cantidad.
- Menaje desechable en cajitas de cartón kraft, platito desechable de cartón kraft y cubierto necesario para tomar el menú, en caso de requerirlo.
- Servilletas de cóctel de papel.

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



Servicios complementarios:

- Botellita de agua mineral y vasito desechable +1,50€/Ud.
- Refrescos o cerveza con vasito desechable +2€/Ud.
- Alquiler bandejas no desechables 3€/persona, para un mínimo de 10 persona (+25€ recogida posteriormente)
- Alguiler cristalería (vasos chatos y/o medios) 1,5€/persona (+25€ recogida posteriormente)
- Alguiler mantel de lino +20€/Ud. (+25€ recogida posteriormente)
- Alquiler de tablero +12€/Ud. (+25€ recogida posteriormente)
- Alquiler centro de flores provenzales pequeño +15€/Ud. (+25€ recogida posteriormente)
- Alquiler centro de flores provenzales grande +30€/Ud. (+25€ recogida posteriormente)



- 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.

