



\*20 de febrero de 2025

**Cliente:**

**Fecha:** 2025

**Evento:** Vino español empresa

**Telf.:**

**Hora comienzo:**

*\*Precios válidos entre semana para eventos corporativos*

## Vino español 1

- 🌿 Bodegón de quesos con uvas y nueces
- 🌿 Sandwichito mini de pastrami con crema de Dijon y rúcula
- 🌿 Dados de empanada de bonito
- 🌿 Mini burritos de pollo a la brasa con lechuguitas y mostaza
- 🌿 Mini blini con crema de albahaca y cherry

**29€ / persona** (a partir de 40 personas)

**32€ / persona** (a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser menos de 25 personas, consultar.*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo, vino Tinto Ribera.
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración: 1 hora. Cada hora o fracción adicional : +4€/persona.
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida.
- Servicio de 1 camarero cada 25 personas.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.



## Vino español 2

- ↓ Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato
- ↓ Bodegón de quesos con uvas y nueces
- ↓ Jamón ibérico con picos rústicos
- ↓ Mini blini con crema de salmón ahumado y eneldo
- ↓ Mini croissant de crema de cangrejo con huevo
- ↓ Mandú de carne y verduritas con soja
- ↓ Brochetita de pollo con crema de mostaza y miel
  
- ↓ Dados de brownie de chocolate con lio frambuesa e hilos de chocolate blanco

**31€ / persona** (a partir de 40 personas)

**34€ / persona** (a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser menos de 25 personas, consultar.*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo, vino Tinto Ribera.
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración: 1 hora. Cada hora o fracción adicional : +4€/persona.
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida.
- Servicio de 1 camarero cada 25 personas.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.



## Vino español 3

- ↓ Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato
- ↓ Bodegón de quesos con uvas y nueces
- ↓ Jamón ibérico con picos rústicos
- ↓ Dados de salmón con crema de mostaza y miel
- ↓ Brochetas de tomate semiseco, mozzarella y pesto
- ↓ Mini tortilla de patata con trufa
- ↓ Mandú con soja (empanadilla asiática de carne y verduritas)
- ↓ Tartaleta con pollo al curry
  
- ↓ Dados de brownie de Oreo

**33,50€ / persona** (a partir de 40 personas)

**36,50€ / persona** (a partir de 25 personas)

*\*En caso de ser menos de 25 personas, consultar.*

### Servicios incluidos:

- Se calcula 1,5 uds. aprox. por persona por cada una de las líneas del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo, vino Tinto Ribera.
- Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
- Duración: 1 hora. Cada hora o fracción adicional : +4€/persona.
- Cristalería (vasos chatos y medios), menaje y mantelería de la barra de bebida.
- Servicio de 1 camarero cada 25 personas.
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas.

**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.