

SEINA &
COCOTTE
CATERING

SEINA &
COCOTTE
CATERING

cocina de vanguardia

CENAS DE GALA

APERITIVO

Vino tinto Cune crianza 2004 (DO Rioja)

Vino blanco Sanz de Rueda

Cava Codorniu 1551

Cervezas y refrescos

Aguas minerales

(con y sin gas)

Cócteles (a elegir 2 opciones): Alexander, Alexandra, Banana Daiquiri, Manhattan, Margarita, Dry Martini, Negroni, Whisky Sour, White Russian, Mojito, Caipiriña, San Francisco, Medias de seda y Sex on the beach.

•

FRIOS:

- Jamón ibérico de recebo (puede ser viruteado por cortadores)
- Crêpe de pollo con pesto
- Cucurucho de queso Idiazábal con tomate confitado
- Tostas de foie con mermelada de violetas
- Tartaleta de tartar de fuet de vic
- Trufas de brie en costra de pistachos

CALIENTES:

- Brochetas de cordero con costra de frutos secos
- Croquetas de ceps
- Tartaleta de vieira gratinada
- Langostinos empanados con panko
- Nems de verduras
- Samosa rellena de tajine de cordero

BODEGA

Vino tinto Cune crianza 2004 (DO Rioja)
Vino blanco Sanz de Rueda
Cava 1551 Codorniu Brut Nature
Aguas minerales (Con y sin gas)

PRIMEROS PLATOS

- Ensalada templada de vieiras y langostinos
- Dúo de bogavante y calamar, tartar de bacalao con vinagreta oriental y bouqueté de ensalada
- Foie micuite con setas a la griega, chalotas confitadas y bouqueté de canónigos
- Trilogía de bacalao en tres texturas
- Crema de setas con medialuna de ceps, bogavante y aceite de trufa
- Crema de pistacho con tartar de langostinos y jamón ibérico
- Pithivier de pichón y foie
- Hojaldre de vieira con gambas

SEGUNDOS PLATOS

CARNES

- Solomillo de ternera* con berenjenas caramelizadas y espuma de patata
*Otras guarniciones posibles (verduritas al cilantro, rôti de patata...)
- Tournedo Rossini
- Medallón de cordero con timbal de verduritas en costra de aceitunas negras.
- Supremas de pichón con tian de calabaza
- Carrilleras de ternera con migas

PESCADOS

- Lomo de bacalao confitado sobre berejena asada y concassé de tomate
- Ossobuco de rape en salsa americana con salteado de shitake, acompañado de patata fondant baby, espinacas y ajos tiernos.
- Lubina al horno con habitas salteadas con jamón
- Dorada sobre una cama de arenas de perejil, cubierta de espaguetis de verduras y calamar, bañado en salsa de bonito curado.

SORBETES

Sabores a elegir: limón, lima con albahaca, mandarina, manzana verde, violetas, frutas del bosque, melón cantaloup, melocotón, fresa...

POSTRES

- Tatín de manzana con espuma de mascarpone
- Mousse de Gianduja con cremoso de frutas exóticas
- Postre de chocolate blanco con cremoso de fruta de la pasión
- Esponjoso de café de Kenya con nueces de macadamia
- Mousse de yogur con frutos rojos
- Coulant de chocolate con crema inglesa
- Dulce de frambuesa con lichies
- Postre de dulce de leche con fresas
- Tarta sacher con quenelle de helado de vainilla

BARRA LIBRE.

Incluyen las siguientes marcas:

[Whisky Cutty Shark y Ballantines](#)

[Vodka Absolutt y Smirnoff](#)

[Ginebra Bombay y Beefeater](#)

[Ron Havana Club y Cacique](#)

Whisky Peché

Cerveza con y sin alcohol

Cava 1551 de Codorníu

OBSERVACIONES

El precio especificado incluye:

- **SERVICIO PROTOCOLO:** Nuestros comerciales les acompañarán durante el evento para coordinar y supervisar que todo este tal y como se ha acordado.
- **MENAJE:** mantelería de algodón blanco con bajo mantel, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería tradicional. Existen opciones de menaje no incluidas en el menú standard.
- **PERSONAL DE SERVICIO:** montaje, desmontaje y recogida. Maîtres, camareros (1 camarero cada 10 personas) y cocineros.
- Transporte y logística del catering
- Coordinación general
- Minutas
- Centros de flores básicos para las mesas
- Prueba de menú para 4 personas
- No incluye gratuidades para el staff. Podemos proponer un menú picnic por 6€+7%IVA por persona.

Las siguientes partidas no están incluidas en el precio:

- Alquiler de los espacios.
- I.V.A. 7% no incluido.
- Los precios por persona indicados serán válidos para 100 comensales en adelante. Para menos comensales se consultarán precios.
- Cualquier suministro no indicado en el presupuesto (carpas, discomóvil, grupo electrógeno, decoración floral, etc...) será motivo de presupuesto aparte.
- En el Hemisferic es necesario montar una carpa para la cocina que no está previsto en el presupuesto

CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO

- La confirmación del servicio se hará efectiva mediante la firma del contrato (firma y sello en todas las páginas) debiendo cerrarse un mínimo de 5 días hábiles (sábados y domingos o festivos no incluidos) previos al servicio y el pago del 50% del total previsto en la cuenta: **2077 0374 80 3109796822**, debiendo enviarse comprobante de ingreso por fax 96 315 22 09.
- El resto se liquidará a la recepción de la factura.

NOTA

- Los precios señalados son válidos para el año 2008. En años posteriores se incrementarán en base al IPC y a los precios según mercado en las fechas de su elaboración de las materias primas utilizadas.
- El importe final facturado puede variar respecto a lo contratado dependiendo del número de comensales definitivo, características del servicio y espacio de ubicación.
- Toda demora superior a los 40 minutos sobre la hora de inicio contratada será repercutida en el precio final del servicio y cargado en la factura.
- No se admitirán cambios en el número de comensales con posterioridad a la firma del contrato.

- En caso de anular el evento una vez confirmado mediante contrato, se facturarán los gastos ocasionados.

PLAZO:

El número final de invitados deberá ser cerrado diez días antes del evento. Cualquier cancelación que se produzca con posterioridad al plazo marcado será considerada al 100% de su precio presupuestado.

PAGO:

- 50% a la aceptación del presupuesto.
- 50% restante al día siguiente del evento, mediante transferencia bancaria (2077 0374 80 3109796822)