

SEINA &
COCOTTE
CATERING

SEINA &
COCOTTE
CATERING

cocina de vanguardia

CENA DE GALA CON COPA DE BIENVENIDA

APERITIVO

Jerez fino
Vino blanco Sanz de Rueda
Vino tinto Cune crianza (DO Rioja)
Martini
Cervezas y refrescos
Zumos de frutas
Aguas minerales
(con y sin gas)
Cava 1551 Codorniu Brut Nature

Virutas de Jamón ibérico con picos de jerez

Tosta de foie con gelle de violetas

Chips de yuca

CENA OPCIÓN A

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

•
Crema de pistachos e ibérico con tartar de langostinos

Solomillo de ternera con berenjenas caramelizadas y espuma de patata

Banda de chocolate con coulis de frutos rojos

“Opción de sorbetes variados entre platos, a elegir”

•
Cafés
Licores
Mignardices

CENA OPCION B

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

•

Crema de champiñones con media luna de setas a la esencia de trufas

Lubina al horno con habitas salteadas

Postre de dulce de leche

“Opción de sorbetes variados entre platos, a elegir”

•

Cafés
Licores
Mignardices

CENA OPCION C

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

•

Ensalada templada con brocheta de vieiras y langostinos

Carrillada de ternera con espuma de patata y migas

Mousse de café con cremoso de caramelo

“Opción de sorbetes variados entre platos, a elegir”

•

Cafés
Licores
Mignardices

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

SERVICIO DE CAMAREROS:

Se proporcionará el personal necesario para dar un nivel óptimo de servicio.

MENAJE:

Se proporcionará menaje necesario para el servicio.

NOTA:

- I.V.A. 7% no incluido.
- **Estos precios son válidos para un mínimo de 50 comensales**
- Es conveniente señalar que las variaciones tanto en el número final de asistentes, como en la composición del servicio de catering descrito darán lugar a cambios en las cifras de personas presupuestadas lo cual obligará a revisar las cantidades cotizadas.

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)