

SEINA &
COCOTTE
CATERING

Cocina de vanguardia

SERVICIO DE COCTEL

Cóctel - OPCION 1

Cheesecake de espárragos
Brochetas de melón con jamón
Cucuruchos de queso idiazabal con tomate confitado y jamón ibérico
Carpaccio de bacalao relleno de tomate confitado
Crujientes de perdiz en escabeche con salsa de setas
Chips de yuca
Croquetas de ceps
Mini quiches de champiñones
Muslitos de codorniz confitada con especias

•
Algo dulce para terminar...

Trufa de chocolate

Cóctel - OPCION 2

Jamón ibérico con picos
Brochetas de tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca
Crujientes de sobrasada con reducción de vino tinto
Tostas de foie con mermelada de violetas
Mini crêpe de pollo con pesto
Wonton de pato con peras
Acras de bacalao
Nems de verduritas
Brochetas de cordero a las finas hierbas con tomate confitado
Capuchino de ceps
Croquetitas de bogavante

•
Algo dulce para terminar...

Mini crêpe de chocolate con nata
Bombones de mousse de mango

Cóctel - OPCION 3

Jamón ibérico con picos
Trufas de queso brie con nueces
Carpaccio de bacalao con tomate confitado
Langostino con panko
Cucurucho de queso idiazabal con tomate confitado
Tartaleta de tartar de fuet de vic
Brocheta de ciervo con puré de maiz
Croquetas de ceps
Wonton de cerdo con soja
Crujientes de perdiz en escabeche con salsa de setas
Tostas de foie con gellée de violetas
Brochetas de tomate con mozzarella y aceite de albahaca
Mini quiches de bacon y champiñones

Chupitos de sorbete de manzana verde

•
Algo dulce para terminar...

Crujiente de plátano con salsa de chocolate
Cheesecake de queso con arándanos

BODEGA

Cervezas con y sin alcohol
Refrescos
Aguas
Vino blanco Capellana
Vino tinto Bocoï
Cava Dominio de la Vega

OBSERVACIONES

El precio especificado incluye:

SERVICIO PROTOCOLO: Nuestros comerciales les acompañarán durante el evento, supervisando que todo este tal y como se ha acordado.

MENAJE: será el necesario para el servicio del cóctel

PERSONAL DE SERVICIO: montaje, desmontaje y recogida. Maîtres, camareros y cocineros.

Transporte y logística del catering

Coordinación general

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.

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.