

S E I N A &
C O C O T T E
C A T E R I N G

Cocina de vanguardia

COFFEES

COFFEE - OPCIÓN A

Zumo de naranja natural

Aguas minerales (con y sin gas)

Cafés monodosis Nespresso

Infusiones, Tés,

*

brochetas de fruta fresca

Mini croissants

Mini ensaimadas

Brownies de chocolate

Mini napolitanas de chocolate

COFFEE - OPCION B

Zumo de naranja natural
Aguas minerales (con y sin gas)
Cafés monodosis Nespresso
Tés, infusiones,...
Refrescos, cervezas
Vino tinto Cune

*

Mini croissant
Mini ensaimadas
Brownie de chocolate
Mini napolitanas de chocolate
Mini quiches surtidas
Mini empanadillas de carne y verduras
Mini sándwiches de salmón
Mini sándwiches de pesto y mozzarella
Pulguitas de tortilla de patata
Chapatitas de jamón con tomate

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.
- 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.
- Estos precios son válidos para un mínimo de 100 comensales.

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)

Si el presupuesto ha sido de su conformidad, rogamos procedan a la conformidad del mismo y la remitan el presupuesto firmado vía fax al nº 96.315.22.09

Conformidad del presupuesto:

Nombre: _____

Apellidos _____

D.N.I. _____

Firma: