

SEINA &
COCOTTE
CATERING

SEINA &
COCOTTE
CATERING

cocina de vanguardia

Avda. Pais Valenciá 63 46460-Silla-Valencia
Tel. 963 152 210 Fax. 963 152 209
coina@coinacatering.com www.coinacatering.com

SERVICIO DE CENAS PASADA

CENA PASADA - OPCIÓN 1

Jamón ibérico con Picos
Cheesecake de salmón
Tartaletas de tartar de fuet de vic
Tostas de foie con mermelada de violetas
Brochetas de cherry, mozzarella y albahaca
Trufas de queso con frutos secos
Mini crêpes de pollo con pesto
Nems de gambas al curry
Brochetas de ciervo con mousse de maiz
Crujiente de perdiz en escabeche
Mini quiches Lorraine caseras
Mini brioches vegetales
Mini sándwich de salmón al eneldo
Mini sándwich de pesto y albahaca
Mini pulguita de tortilla de patata con mayonesa
Mini chapata de roast beef con salsa de rábano picante

•
Algo dulce para terminar...

Sorbetes en chupitos de mango, manzana verde y frutos rojos
Bombones de mousse de mango
Crujiente de plátano con salsa de chocolate
Trufas de chocolate

CENA PASADA - OPCIÓN 2

Jamón ibérico con Picos
Cucurucho de queso Idiazabal, tomate confitado
Crêpe de pollo con pesto
Wonton de ricota y calabaza
Brocheta de cordero con tomate confitado
Brochetas de melón con jamón
Acras de bacalao
Muslitos de codorniz confitado con caramelo balsámico
Croqueta de bogavante
Langostinos con pankó
Carpaccio de bacalao relleno de tomate confitado
Miniquiches variadas
Crujiente de perdiz en escabeche con salsa de setas

•

Degustación

Capuchino de ceps
Vieiras gratinadas al Albariño
Platitos de codornices rellenas de frutos secos con berenjenas
caramelizadas

•

Algo dulce para terminar...

Sorbetes en chupitos de mango, manzana verde y frutos rojos
Tarta sacher (chocolate)

BODEGA

Cervezas con y sin alcohol
Refrescos
Aguas
Vino tinto Cune crianza (DO Rioja)
Vino blanco Sanz de Rueda
Cava 1551 de Codorniu

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 100 comensales**
- Cualquier suministro no indicado en el presupuesto (carpas, discomóvil, grupo electrógeno, decoración floral, etc...) será motivo de presupuesto aparte.
- 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)

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: