

SEINA &
COCOTTE
CATERING

Cocina de vanguardia

SERVICIO DE VINO DE HONOR

Vino tinto Valencia Bocoï
Vino Blanco Valencia Capellana
Aguas minerales (Con y sin gas)
Refrescos, cervezas, vermouth y zumos

OPCION 1

Pinchito de tortilla de patata

Chips de yuca

Trufa de chocolate

OPCION 2

Jamón ibérico

Crêpe de pollo con pesto

Tartaleta de tartar de fuet de vic

Cheesecake de salmón

Algo dulce para terminar...

Bombones de mousse de mango

OPCION 3

Jamón ibérico

Taquitos de queso manchego

Brochetas de cherry y mozzarella

Cheesecake de espárragos

Mini Sándwiches de salmón al eneldo

Algo dulce para terminar...

Trufas de chocolate

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 48 h. 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: _____

D.N.I. _____

Firma: