

Finca Catering

Events & Organisation



Aperitivo y Menús

Nombre:

Lugar del Evento

60 Personas

Tel.:

E-mail.:

Fecha



Oferta

Presupuesto: 7/12/16

Vía Palma, 86

07500 Manacor

Tel.: +34 871 988 166

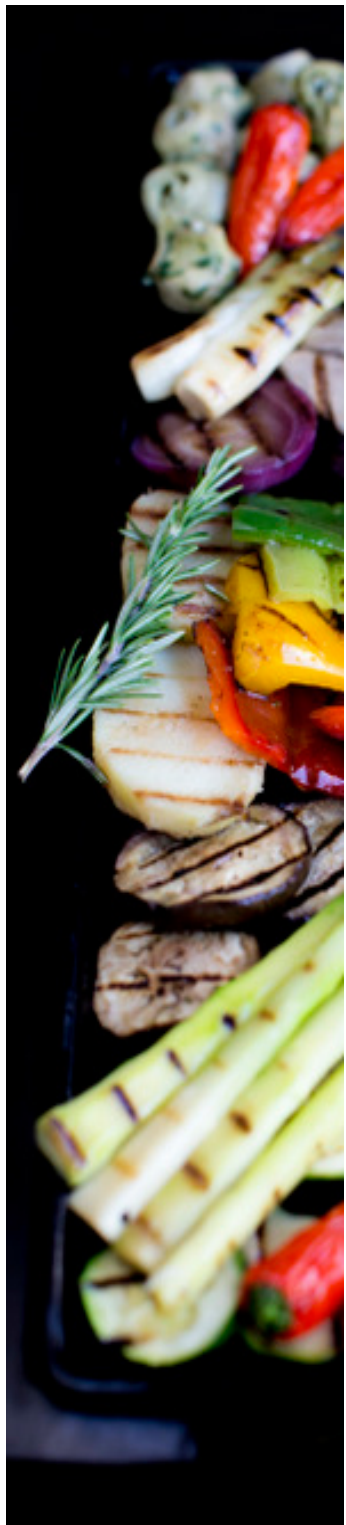
M.: +34 627 418 116

events@fincacatering.com

APERITIVOS

FINGERFOOD-APERITIVO 6 PARA ELIGIR

- Tortilla española con espinacas y pastel de verduras
- Tartaletas con crema de hierbas aromáticas y jamón serrano
- Corazones de lechuga con bacalao ahumado y queso de cabra
- Canapé con hojaldre relleno de crema de tomate y soja
- Dados de salmón marinado con mango-chutney
- Bruschetta de tomate y jengibre cubiertos de filetes de anchoa
- Foie asado en albaricoque y cebolla confitada en cuchara de cerámica
- Bruschetta con verdura mediterránea y cebollas rojas en almibar
- Dados de merluza asados con ramitas de romero y bácon
- Dátiles en bácon y salsa agridulce con almendras
- Roastbeef con crudités con salsa tartare
- Crujiente de pollo con salsa agridulce
- Empanadillas rellenas de pollo picante y maíz
- Langostinos en tortita de patata y salsa agridulce
- Bombones de setas asadas con jamón serrano
- Sobrasada con piña asada y queso gratinado
- Mini mozzarella con carpaccio de mango y tomates cherry
- Entremeses con jamón serrano en cuchara de cerámica
- Brocheta de gamba con azafrán y coco
- Crêpe de ricotta con crema de hierbas
- Gorgonzola y nueces en palitos de apio



Menú 1

Ensalada de langostinos gigantes, ensalada de espárragos y sopita de espárragos en vasito

o

Carpaccio de ternera, queso mahonés rallado y berro

Filete de cerdo de pata negra aromatizado en salsa de vino tinto
acompañado de verduras a la plancha y patatas al romero

Tricolor de chocolate con chocolate y especias

Menú 2

Trilogía de sopas frías y calientes

Tomate con un toque de jengibre, patata con morcilla asada y sopa de espinacas

o

Raviolis de trufa cubiertos de filete de salmón en salsa de perejil y tiras de verdura

Medallones de entrecot con salsa de vino tinto acompañado de patatas al romero y pisto de calabacín

Tarta tatin con helado de lima

Menú 3*

Jamón serrano acompañado de timbal con setas salvajes, rúcula y queso parmesano rallado

o

Filete de dorada sobre espinacas y salsa de azafrán

Filete de ternera mignon con verdura variada y patata gratinada con trufas

Crepe de manzana caramelizada con mousse de frambuesa

Precio por persona, incluido aperitivos: 121 €

Bebidas, servicio de camareros, personal cocina y menaje incluidos.

Menú 3 * Suplemento de 3 €.

Los precios indicados no incluyen 10% de Iva.

Menú 4

Ensalada con langostinos marinados en salmón escalfado y chutney de peras con nueces

Merluza sobre ravioli de salmón en salsa de crustáceos y mousse de zanahoria

Pato con foie gras asado, gratinado de patatas y bróccoli con almendras

Coulant de chocolate en salsa de frambuesa y helado de vainilla en bouquet de frutas

Menú 5*

Camarones gigantes en mantequilla de limón, sopita cremosa y ensalada con espárragos verde

Ceviche de atún con cilantro en vinagreta rúcula y granada

Lomo de cordero cubierto de aceitunas en salsa de vino tinto
con berenjenas asadas y patatas al romero

Sopa fría de chocolate blanco con mini bisquits de chocolate tibia y frambuesas

Menú 6

Sopita de patata con butifarrón asado

Merluza sobre espinacas con cebolla y chorizo confitado y mousse de crustáceos

Medallón de entrecote con habas y ligero timbal de patatas

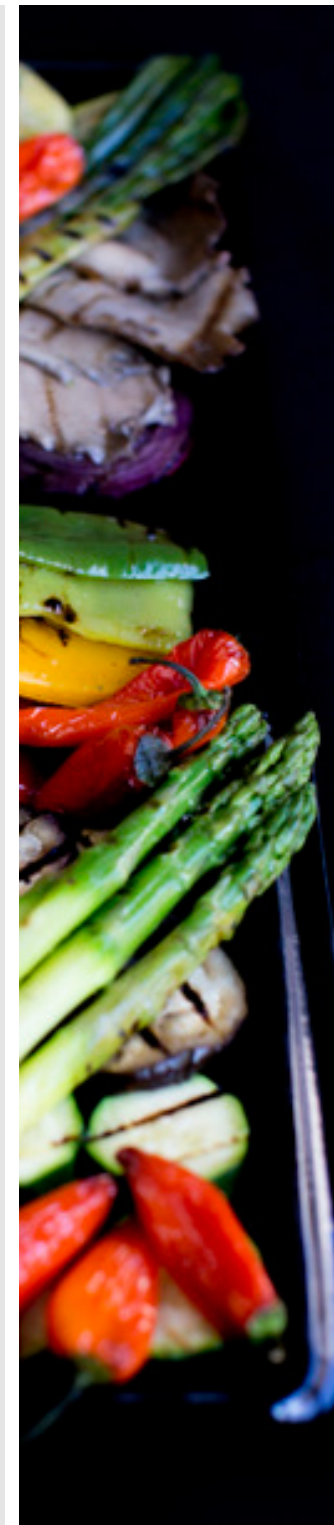
Chili-mousse de chocolate sobre abanico de papaya y sorbete de fresa con fruta variada

Precio por persona, incluido aperitivos: 139 €

Bebidas , servicio de camareros y Menaje incluidos

Menú 5* Suplemento 5€

Los precios indicados no incluyen 10% de Iva.



Agua mineral con y sin gas

Refrescos, Cerveza

Vino Blanco : Rueda Verdejo /

Vino Tinto: Rama Corta Crianza

Cava Codorniu Blanc de Blancs

Café , Copa

Barra Libre:

Vodka Smirnoff, Gin Bombay, Ballantines, Ron Bacardi

Jack Daniel´s, etc.

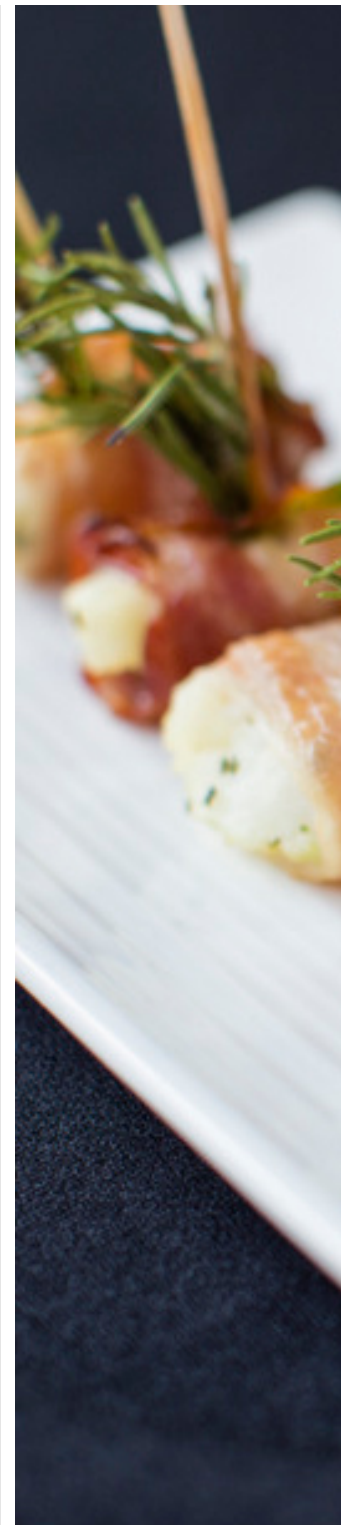
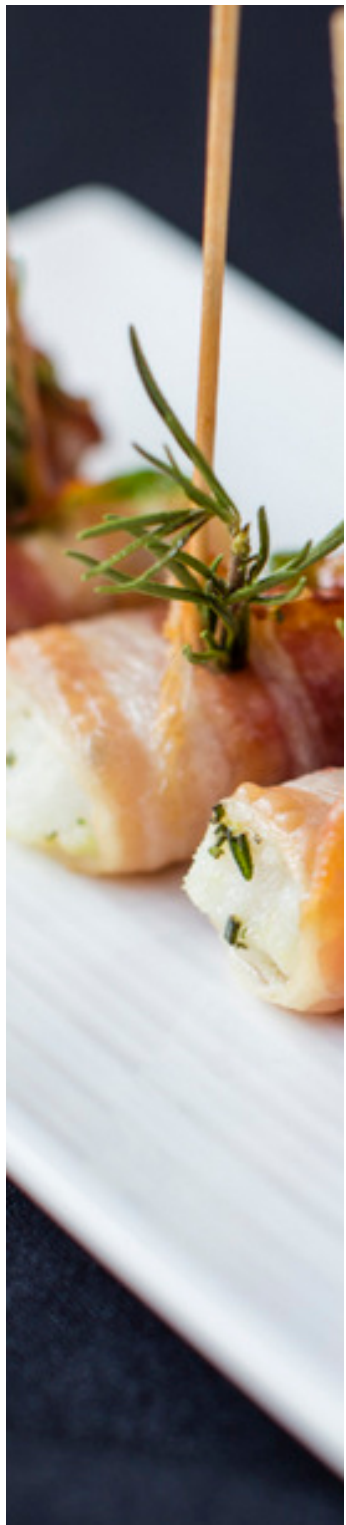
Refrescos (Coca-cola, Fanta, Tònica,)

24.00h Resopón (suplemento de 4,50 – 5,50 €)

Salchichas típicas de Mallorca (directo de la sartén)

“Burritos” con chili con carne o Fajitas con jamón cocido, queso y ensalada.

Jamón serrano, queso y salami con baguette , alioli y mixto de olivas.



Aquí puede elegir de forma individual las opciones para su evento:

**4-6 aperitivo para elegir
Menu, incluido. el buffet de postres**

Catering mobiliario:

**Mesa larga o rectangular con mantel largo:
(180 x 100 cm para 6-8 personas por mesa)**

o

Mesa redonda (160 cm de diámetro para 6-9 personas por mesa)

sillas de ceremonia con cojines de tela náutica (perfecto para la fiesta informal de verano y muy cómodas)

o

sillas con funda

servilletas de tela, vasos, platos, cubiertos

mesa de bar 110cm de altura con mantel hasta el suelo

El personal de cocina durante la comida,

El personal de servicio, 2 horas antes para el montaje

Infraestructura para el catering, el transporte, la limpieza del material alquilado.

Bebidas:

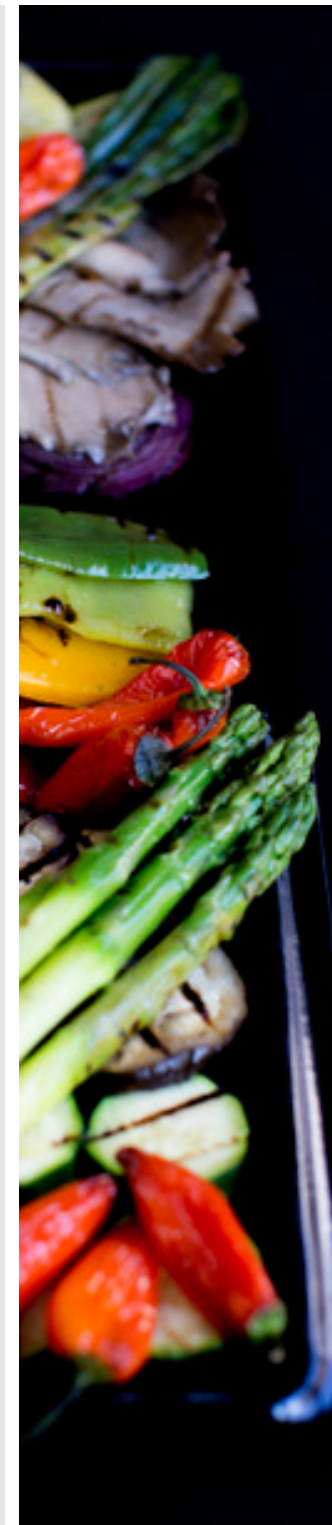
Vino blanco Rueda Verdejo

Vino tinto: Glorioso Crianza Rioja

Cava / vino espumoso, agua, refrescos y cerveza nacional

El evento se calcula para una duración de 6 horas.

Las horas extras del evento: El personal y bebidas 4,00 €/h por persona.





Aquí puede personalizar fácilmente las opciones adicionales para su evento:

- | | | | |
|--|----------------------|---|--------|
| - Silla rattan con cojín náutico, por persona | á 3,50€ | - 4x6m carpa (color beige: estructura aluminio con diseño madera) | á 250€ |
| - Silla teka con cojín de tela, por persona | á 3€ | | |
| - Conjunto de teka completo, por persona | á 5€ | | |
| - Alfombra para la ceremonia (colores dif.) | 7,90€/m ² | | |
| - Conjunto Chill Out : | á 250€ | | |
| 2 sofás con respaldo, 4 cubos, 1 banco, 1 mesa | | | |
| - Mesa bistro con mantel largo | á 22€ | | |
| - Mesa bistro con funda | á 28€ | | |
| - Mesa bistro con luces LED | á 38€ | | |
| - Módulo barra con luz, 170 cm ancho: | 180€ | | |
| cada módulo adicional á 130€ | | | |
| - LED pool rosas | á 35€ | | |
| - Antorchas | á 8€ | | |
| - Luz de cristal con vela | á 10€ | | |
| - Luz de cristal con vela & LED | á 15€ | | |
| - DJ | desde 550€ | | |
| - PA DJ cadena | á 250€ | | |
| (sin discos, adecuado para ca. +/-50 Personen) | | | |
| incl. iluminación (1x4 efecto luces) | | | |

Informaciones generales sobre el evento

Todos los precios se calculan sobre un promedio. En el caso de haber menos personas, nos reservamos el derecho a calcular otra oferta o calculamos el 30 % del precio promedio por persona del número de invitados que haya sido anulado. El número final de invitados debe ser comunicado dos semanas antes del evento y constituye la base de cálculo para la realización de la factura.

La duración del evento puede ser ampliada, con la condición de facturar aparte gastos de personal, horas extras de barra libre. La oferta tiene una validez de 30 días.

Modalidades de pago del evento:

10 % o 500€ pago a cuenta para reserva.

40 % pago – 8 semanas antes del evento – ingreso en nuestra cuenta bancaria española.

Normas de anulación:

8 Semanas antes del evento – 50 % de la suma total, 8 hasta 4 semanas antes del evento – 50 % de la suma total

4 hasta fecha evento – 100 % de la suma total

En el caso de que las formas de pago no sean respetadas, nos reservamos el derecho de anular el evento y facturar para compensar el pago del 100 % de la suma acordada.

Depósito (Instalaciones / equipos / muebles): 10% o 350 € (para importes de factura inferiores a 2.500 €)

En caso de coste adicional para el personal de servicio, las bebidas o daños o pérdida de equipos de alquiler por parte del arrendatario, nos reservamos el derecho a cobrar el precio de compra o deducirlo de la fianza.

Sí usted tiene un seguro de hogar, éste posiblemente puede hacerse cargo.

Usted no tiene derecho de dejar el equipo de alquiler a terceros.

Para evitar malentendidos, por favor compruebe el estado de los materiales contratados a la recepción.

Se señala que en la preparación de un catering en una cocina o localización temporal, que no está diseñada para una actividad profesional, (como es a menudo el caso en villas privadas) no podemos asumir responsabilidad alguna por daños. Del mismo modo, en caso de retrasos debido a imprevistos o accidentes, no podemos asumir ninguna responsabilidad.

En el caso que algo no esta correcto (no como se ha pedido) o algo falta, esto se tiene que comunicar enseguida para que nosotros podemos remediarlo.

En el precio de suministrar y llevar el equipo y los muebles, esta incluido un camino a pie de 5 metros desde el camión hasta el sitio del evento, sí tenemos que llevar las cosas mas lejos cobraremos un aumento.

Los ingredientes pueden contener nueces, lactosa, gluten, ajo, pimentón, crustáceos y más alimentos que pueden ser intolerante por personas con alergia. Por favor, informen por escrito en el caso de haber personas con alergia.

Los precios se entienden por precios en neto – sin comisión e IVA

Banco: BIC: BBVAESMM IBAN: ES3701820287640201608462

Top Catering Events & Organisation S.L., B-57283392, Plaza sa Mora 6,2°, 07500 Manacor
Inscrito en el Registro Mercantil de Mallorca: tomo 2071, folio 123, hoja PM-47657