Finca Catering
Events & Organisation

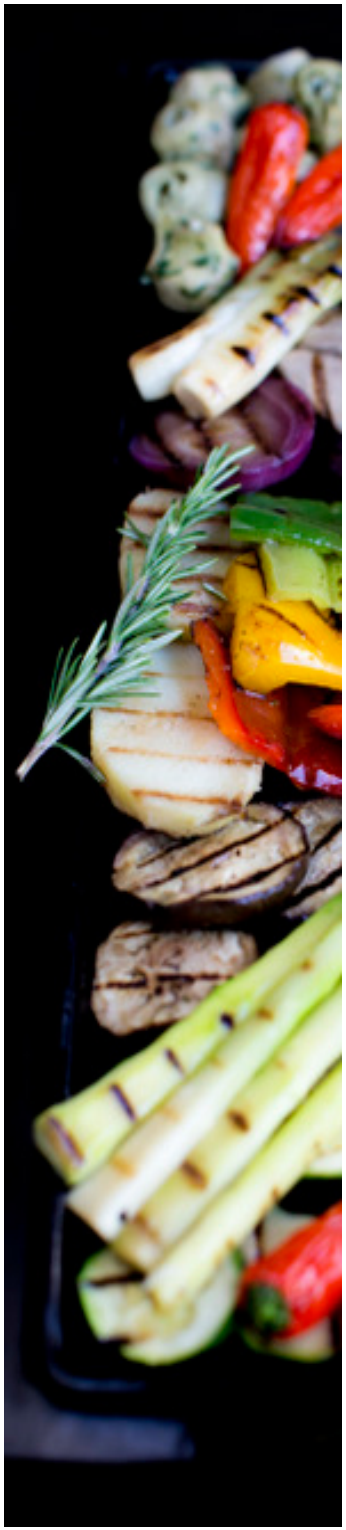
Buffet Parrillada & Live Cooking

60 Personas
Nombre:
Lugar del Evento
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

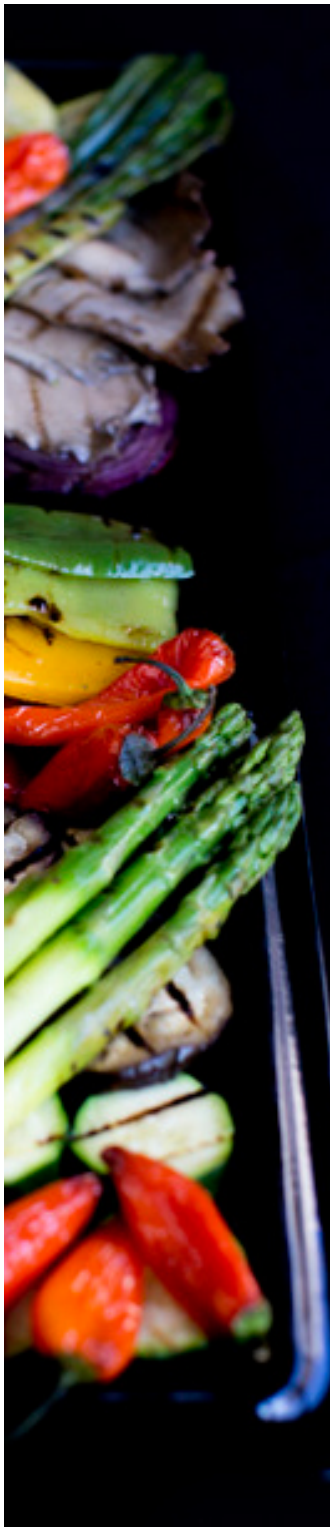


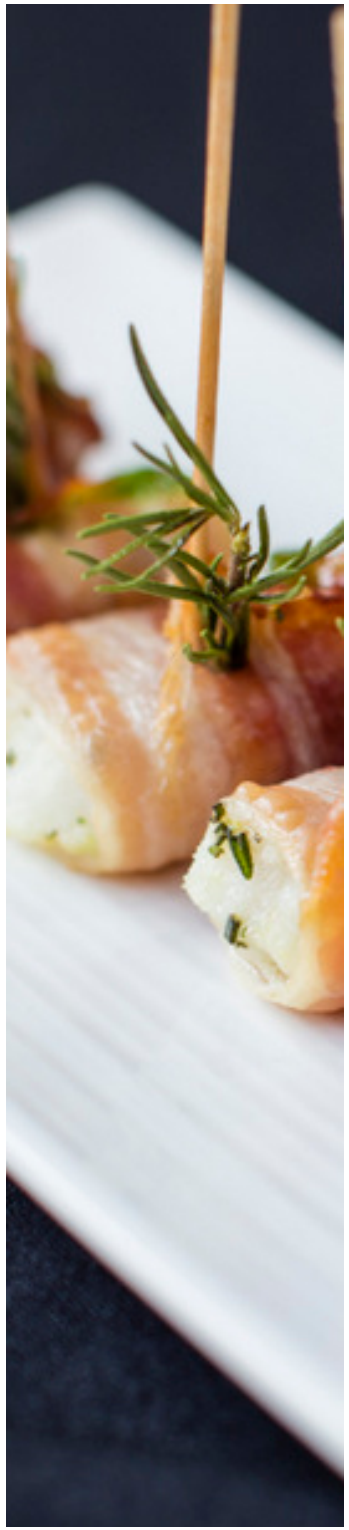
Finca Catering
Events & Organisation

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 bacon
Dátiles en bacon y salsa agridulce con almendras
Roastbeef con crudites con salsa tartare
Crujiente de pollo con salsa agridulce
Empanadillas rellenas de pollo picante y maiz
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
Crèpe de ricotta con crema de hierbas
Gorgonzola y nueces en palitos de apio





Finca Catering
Events & Organisation

Barbacoa Parrillada con Carbón

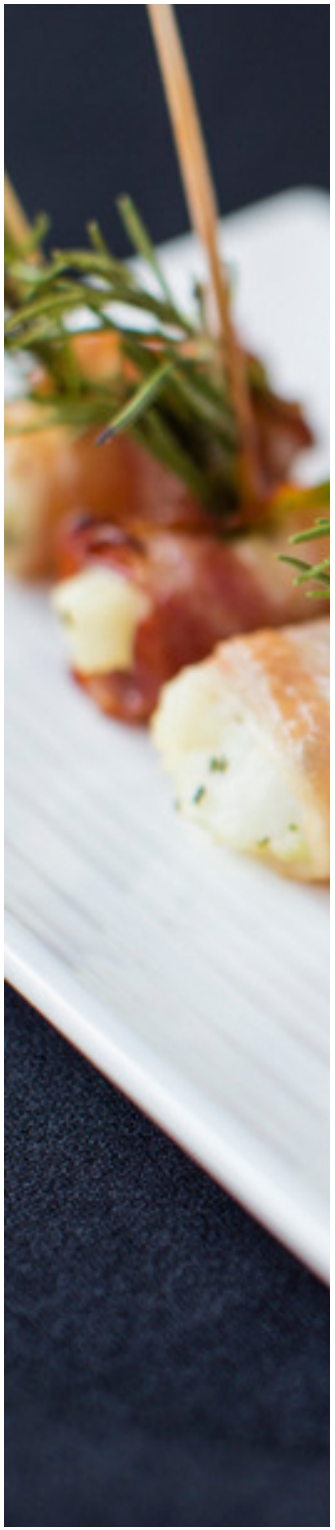
Pan , Aceitunas y Aioli

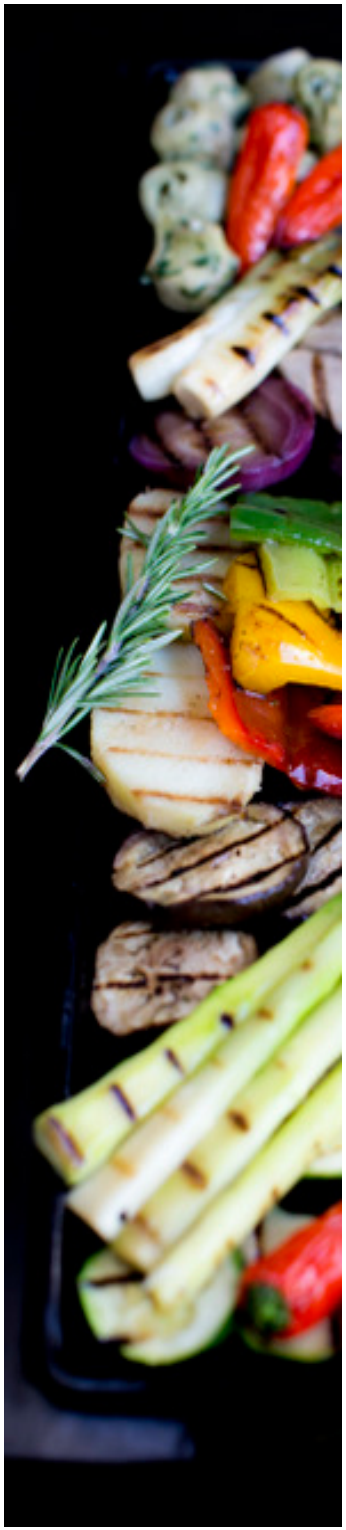
***

Tortilla con espinacas
Pastel de pescado casero con salsa de wasabi y eneldo
Jamón serrano con setas y parmesano
Ensalada de mariscos con lechuga
Ensalada de tomate con manzana , alcaparra y albahaca
Ensalada de patata con judía verde , aceitunas negras y cebolla roja

Parrillada (*1)
Medallones de entrecote marinados , involtinis de pechuga de pollo
Brocheta de gambas con ajo y perejil
Filete de pescado con hortalizas y hierbas frescas
Selección de salchichas
Hortalizas: berenjena, pimienta, calabacín, calabaza, brócoli
Patatas asadas con romero
Salsas caseras

O
live cooking
Entrecote rosa asado (cocinero en el buffet)
Pechuga de pollo y/o gambas con hortalizas en salsa de vino blanco (wok)
Filete de mero ‘estilo mallorquin’ con verduras , piñones y patatas
tumbet mallorquin
Patatas con romero y arroz basmati





Finca Catering
Events & Organisation

Buffet de Postre

Tiramsú de fresas en vasitos
Pannacotta con coulis de frambuesa
Crema catalana con chocolate blanco
Coulant de chocolate tibio con núcleo líquido
Ensalada de frutas

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

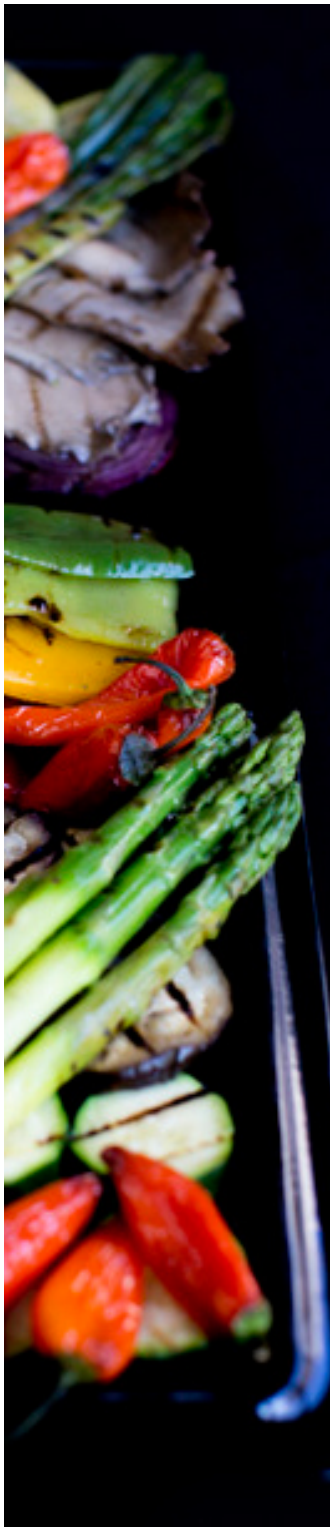
Salchichas típicas de Mallorca (de la sartén)
“Burritos“ de chili con carne o fajitas con jamón cocido, queso y ensalada.
Jamón serrano, queso y salami con baguette , alioli y mixto de olivas.

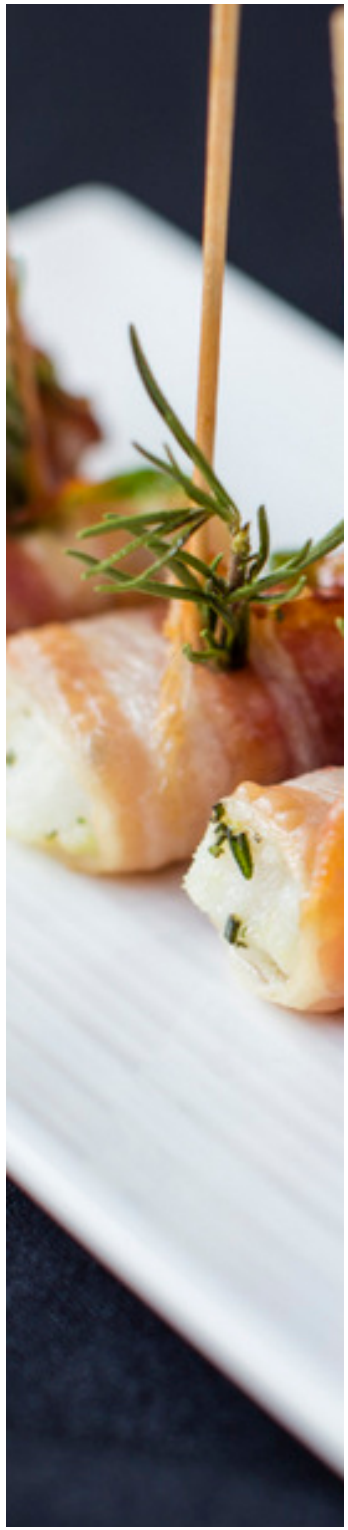
Precio por persona, incluido aperitivos:

143 €

Bebidas , servicio de camareros y Menaje incluidos .

Los precios indicados no incluyen 10% de Iva.





Finca Catering
Events & Organisation

Agua mineral con y sin gas

Refrescos, Cerveza

Vino Blanco : Rueda Verdejo /

Vino Tinto: Rama Corta Crianza

Cava Codorniu Blanc de Blancs

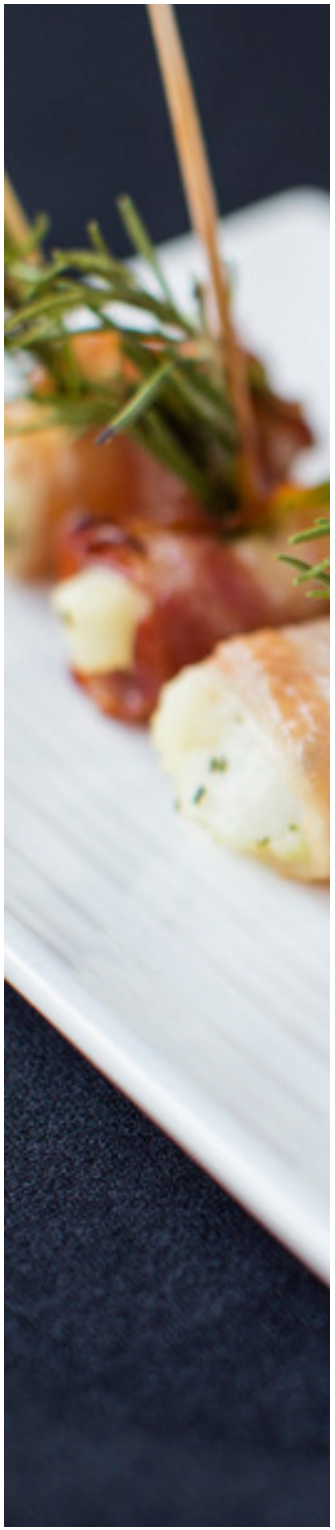
Café , Copa

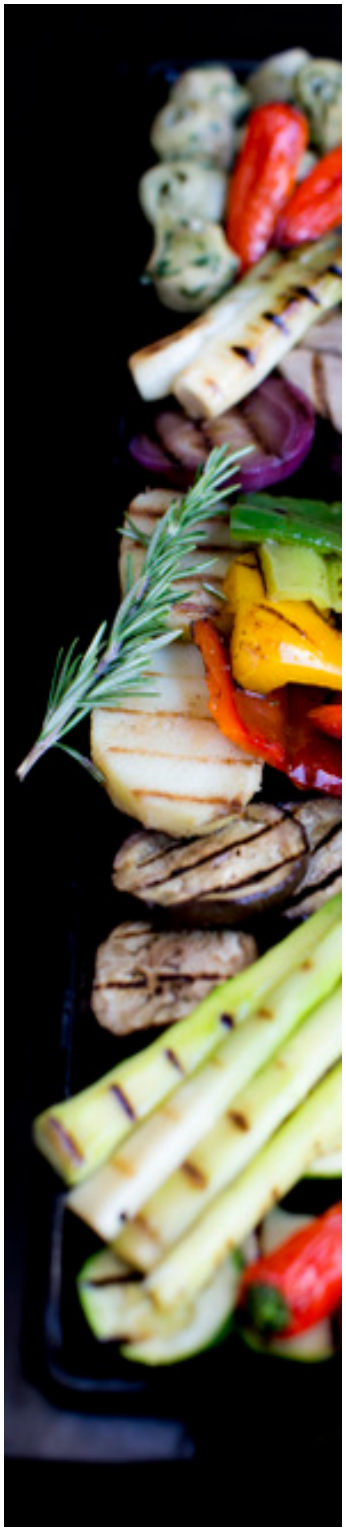
Barra Libre:

Vodka Smirnoff, Gin Bombay, Ballantines, Ron Bacardi

Jack Daniel´s, etc.

Refrescos(Coca-cola, Fanta, Tònica,)





Finca Catering
Events & Organisation

Incluido en el precio:

4-6 aperitivos a elegir
Parrillada o cocina en vivo
Buffet de postres

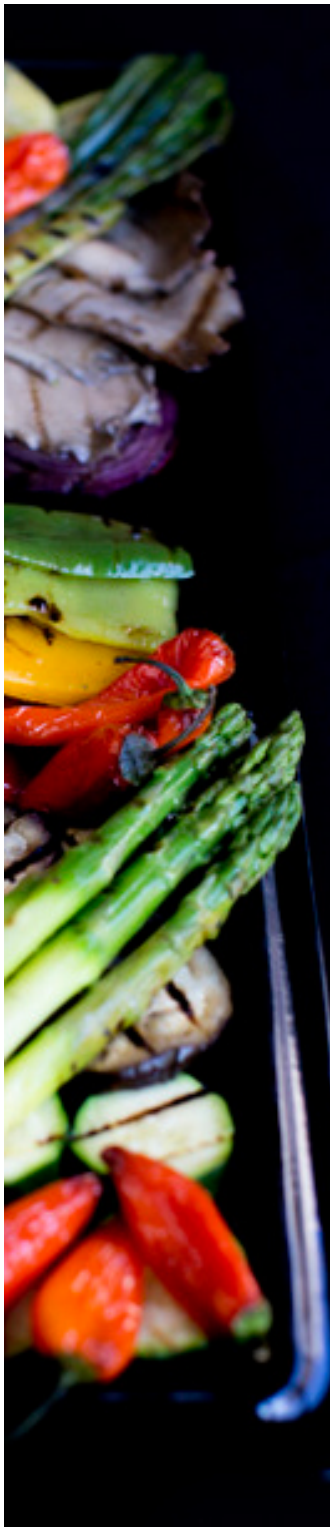
Mobiliario catering :
Mesa larga o rectangular con mantel largo:
(180 x 100 cm para 6-8 personas por mesa)
o
Mesas redondas (160 cm de diámetro para 6-9 personas por mesa)

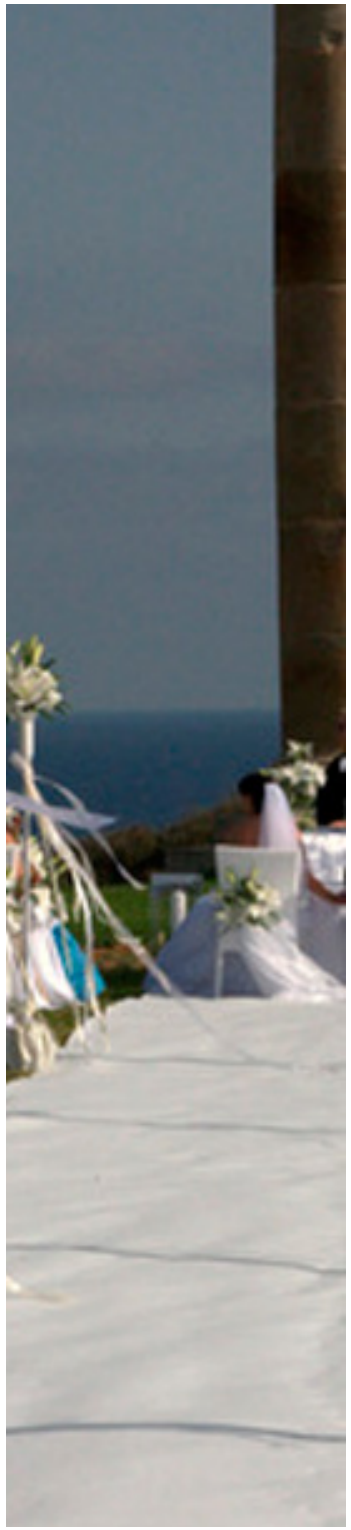
Sillas de ceremonia con cojín de tela nautica (perfecto para la fiesta informal de verano y gran comodidad)
o
Sillas con funda
Servilletas de tela, vasos, platos, cubiertos
Mesa de bar 110cm de altura con mantel

Personal de cocina durante la comida,
Personal de servicio, 2 horas antes para el montaje
Infraestructura para el catering, transporte, 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.

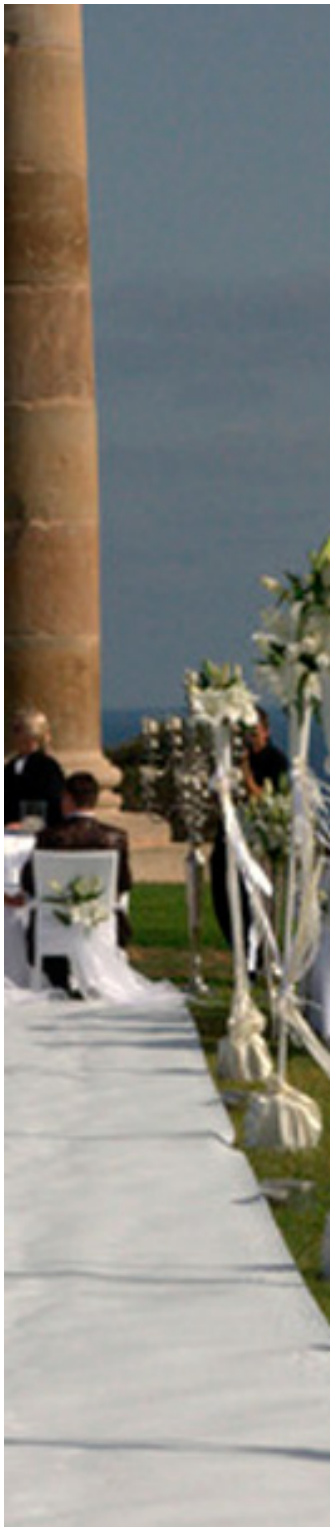


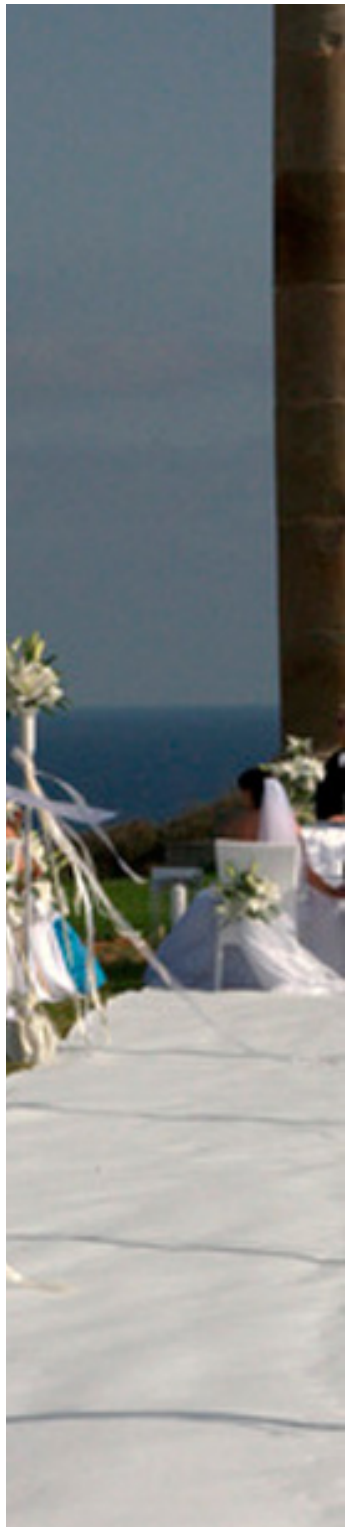


Finca Catering
Events & Organisation

Aquí puede personalizar fácilmente opciones adicionales para su evento:

- Silla Rattan con cojin nautic, por persona 3,50€
- Silla teka con cojin, por persona 3€
- Conjunto completo teka, pro persona 5€
- Moqueta para la ceremonia (color variable) 7,90€/m2
- Conjunto Chill Out: á 250€
  2 sofas con respaldo, 4 dados asiento, 1 banco, 1 mesa madera
- Mesa bistro con mantel á 22€
- Mesa bistro con funda á 28€
- Mesa bistro con luz LED á 38€
- Barra con luz 170 cm : 180€,
  Cada unidad adicional 130€
- LED rosas para la piscina
  á 35€
- Antorcha á 8€
- Luz de cristal con vela á 10€
- Luz de cristal con vela & LED á 15€
- DJ ab 550€
- PA DJ cadena á 250€
  (sin disco's, adecuado por ca. +/-50 Personen)
  incl. luces (1x 4 luces de efecto)
- 4x6m carpa (color: beige) á 250€
- Musica Española, 3 Artistas Tuna 550€
- Cantante de Soul desde 385€





Finca Catering
Events & Organisation

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 medio 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 del cálculo para la emisión de la factura.

La Duración del Evento puede ser ampliada, con un coste adicional de gastos de personal y horas extras de barra libre.
La Oferta tiene una validez de 30 Días.

Modalidades de Pago del Evento:
10 % o 500€ en concepto de reserva.
40 % Pago – 8 semanas antes del evento – Ingreso en nuestra cuenta bancaria .
Resto: 1 semana antes del evento.

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.
Si 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