

# Finca Catering

Events & Organisation



## *Parrillada / Live Cooking & desayuno*

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

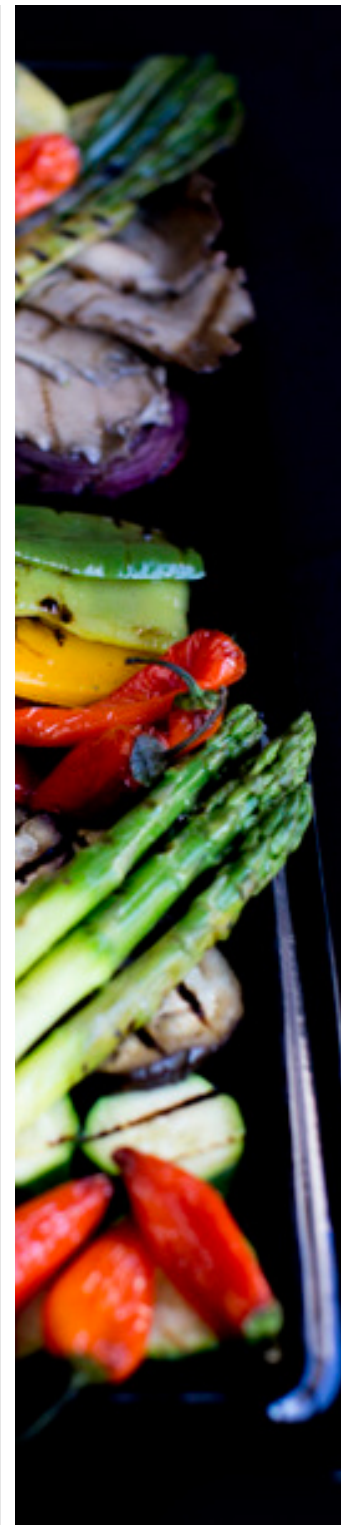
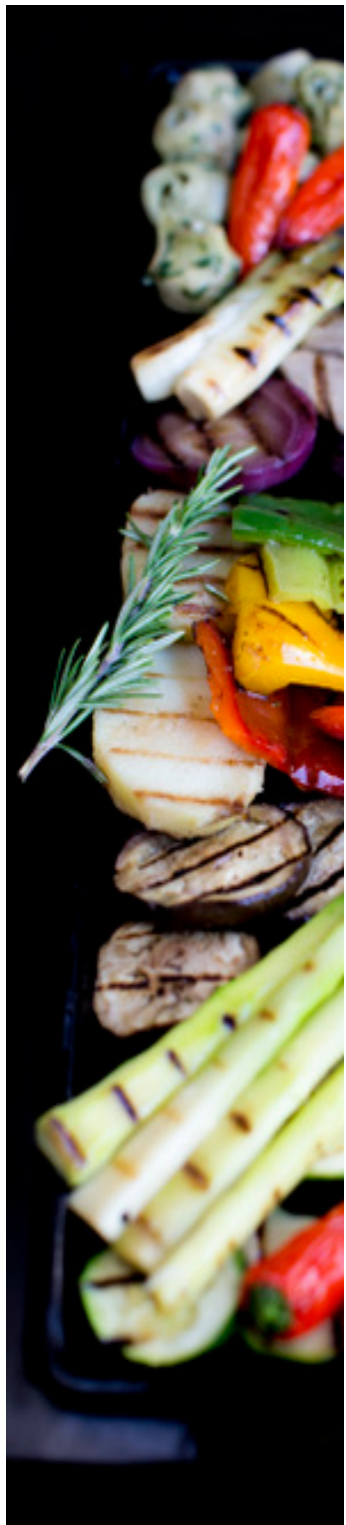
M.: +34 627 418 116

events@fincacatering.com

## 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 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



## **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

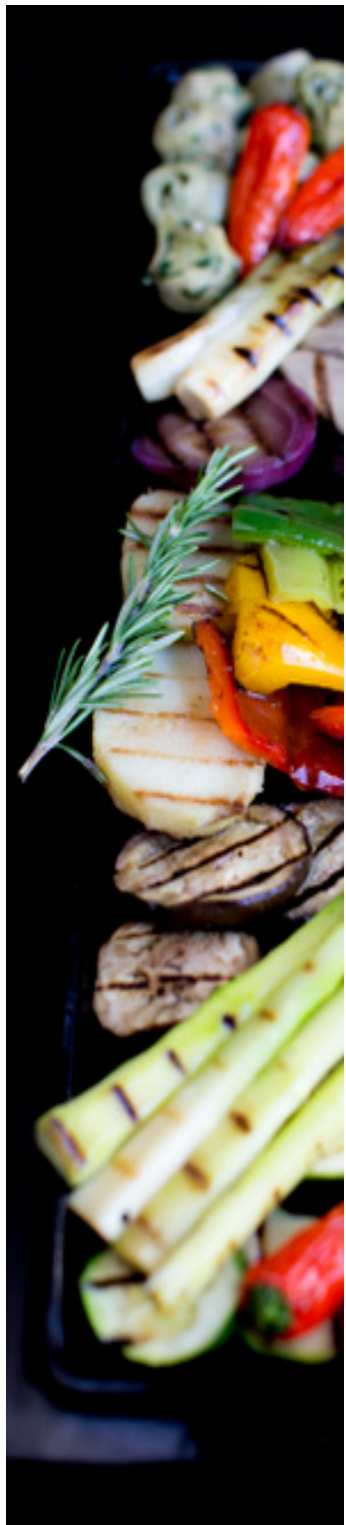


**Buffet de Postre**

Tiramisú 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.



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, Tónica, )

**Precio por persona, incluido aperitivos:**

**143 €**

Bebidas , servicio de camareros y Menaje incluidos .

*Los precios indicados no incluyen 10% de Iva.*

**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**

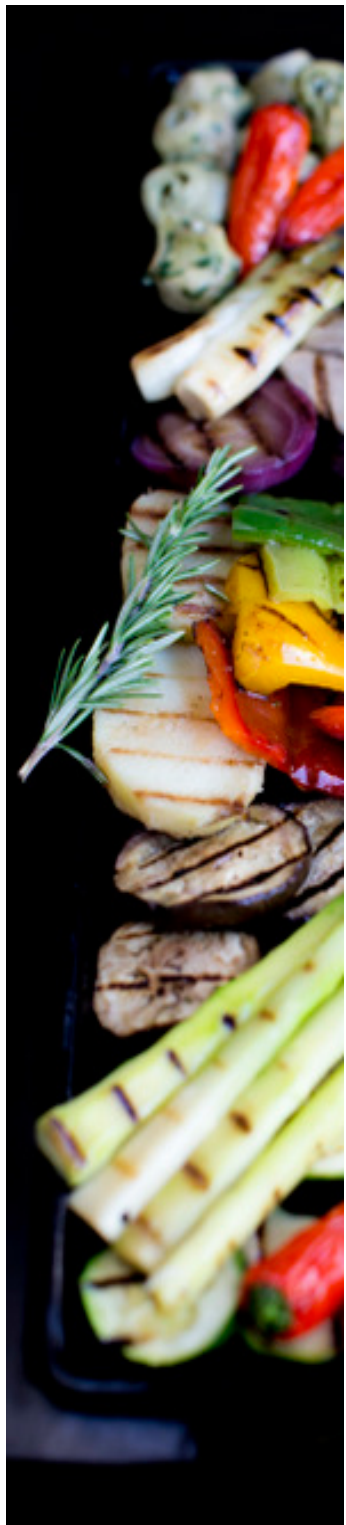
**Sillas con funda**  
**Servilletas de tela, vasos, platos, cubiertos**  
**Mesa de bar 110cm de altura con mantel**

**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.**





**Aquí puede personalizar fácilmente opciones adicionales para su evento:**

- |  |          |                                    |            |
|--|----------|------------------------------------|------------|
| - Silla Rattan con cojin nautic, por persona           | 3,50€    | - 4x6m carpa (color: beige)        | á 250€     |
| - Silla teka con cojin, por persona                    | 3€       | - Musica Española, 3 Artistas Tuna | 550€       |
| - Conjunto completo teka, pro persona                  | 5€       | - Cantante de Soul                 | desde 385€ |
| - Moqueta para la ceremonia (color variable)           | 7,90€/m2 |                                    |            |
| - Conjunto Chill Out:                                  | á 250€   |                                    |            |
| 2 sofás 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 )                    |          |                                    |            |

**DESAYUNO 9:00 – 13:00 h**

**Café y té**

**Mermelada & confituras, nocilla**

**Variaciones de fruta con queso fresco quark, yoghurt & muesli**

**Selección de pan, panecillos, croissants & pequeña selección de pasteles**

**Jamon serrano, bandeja de embutidos y variación de quesos internacionales**

**Salmon ahumado con diferentes dips**

**Ensalada de tomate-mango-mozzarella y puerro de primavera con vinagreta de albahaca**

**Platos con huevos, hechos fresco en el buffet**

**Huevos revueltos con gambas o tocino & hierbas**

**Tortilla francesa opcional con gambas, cebolla, pimiento y tomate**

**\*\*\***

**Ensalada de frutas**

**pastel**





Cappuccino, Espresso, café con leche, café americano  
Zumo de naranja, zumo de tomate  
Agua con o sin gas, bebidas sin alcohol  
Cubitos de hielo incl. congelador  
Enfriar las bebidas en el sitio  
Barra y vasos. Quitar y llevar las botellas vacias.

Vasos, vajilla, cubiertos  
Personal de servicio, personal de cocina  
Infraestructura para el catering, transporte, montaje y desmontaje incl.

**\*\* Decoración e iluminación no estan incluidos en la oferta.**

**Opción : Servicio de bebidas alcoholicas 11:00 - 13:00 h 18 €**

Cava Brut Nature, vino blanco Rueda Verdejo  
Cerveza San Miguel, botellas de 0,2l

**Precio por persona : 39€**

Niños 0-3 Jahre sin cargo, 4-7 años 25 % , 8-11 años 50%

Precios sin 10 % de IVA

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 6,2º, 07500 Manacor  
Inscrito en el Registro Mercantil de Mallorca: tomo 2071, folio 123, hoja PM-47657