



COCTEL REFORZADO
CATERING ONDARRETA



Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con Picos

Bandeja Variada de Quesos con Nueces

Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza

Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas

Vasito de Crema (Gaspacho, Salmorejo, Vichysoisse,

Crema de Calabaza)

Croquetitas Caseras

Palitos de Morcilla con Puré de Manzana

Wrap de Pollo con Espárragos trigueros con Guacamole

Crepes de Gulas

**

Paella Ó Arroz con Verduras

Ó

Panzerotti de Queso e Higos con salsa ligera de Foie

Ó

Daditos de Merluza rebozada con salsa de Chipirones

Ó

Solomillo Strogonoff con Arroz Pilaf

POSTRES A ELEGIR

Coulant de Chocolate

Strudel de Manzana

Tarta de Queso y Chocolate

Macedonia de Frutas Naturales

Café e Infusiones

Precio con Paella ó Arroz con Verduras: €

Precio con Pasta: €

Precio con Daditos de Merluza : €

Precio con Solomillo Strogonoff: €

El nº de personas confirmado por el cliente 48 horas antes de la celebración será el que se facture. Servicio mínimo 25 personas

VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"

Vino tinto Crianza de Rioja

Cava de la Casa Brut Nature

SUPLEMENTOS

Mesa baja vestida con 8 sillas: unidad

Mesa baja vestida con 10 sillas: unidad

Mesa Alta vestida: unidad

Silla de madera de teka con cojín: unidad

Silla con funda: unidad

Silla hierro forjado: unidad

CANAPES OPCIONALES

Ver menús cocteles generales y consultar presupuesto

POSTRES ADICIONALES

Pastelitos Variados

Macarons de sabores

Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana

Mini-Tarta Tatin de Manzana

Buffet de postre A DETERMINAR



MESAS GASTRONÓMICAS



MESA DE IBERICOS: Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: por persona

MESA DE QUESOS: Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : /por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ: por persona

MESA DE TARTAR: Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: por persona

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS: Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y CROUTONS, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: €/por persona



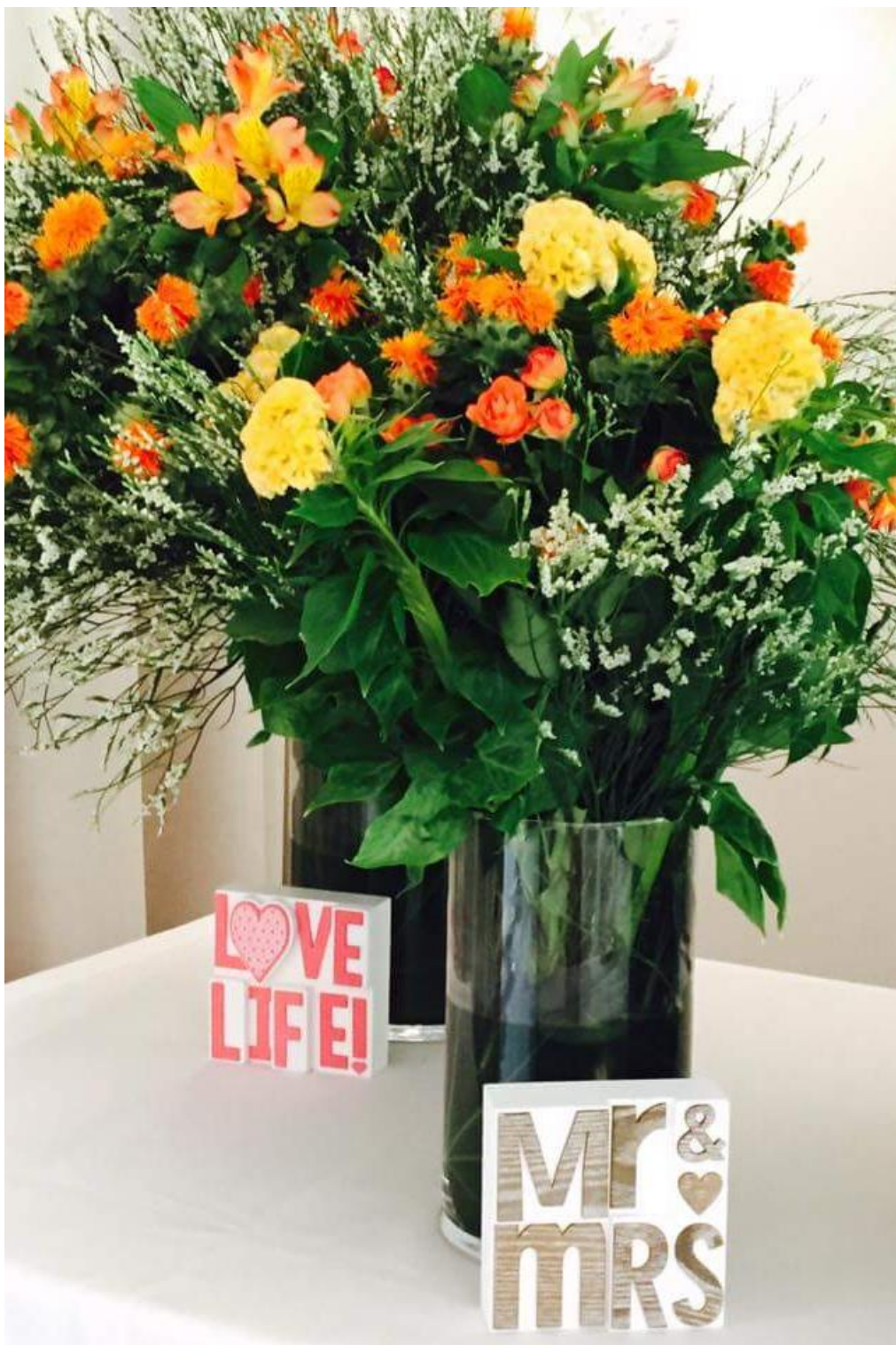
MESA DE SUSHI: Se sirven 3 piezas de Sushi por persona(Makis, Rolls y Nigiri): por persona. Añadiendo Sashimi: €/por persona
Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

MESA DE POSTRES: Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yogurt de Limón y Crema de Café. €/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

- Tarta de Choco Queso. /por persona
- Tarta de Limón. /por persona
- Pastelitos Variados: 1/por persona
- Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y: Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana: por persona





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El número de invitados definitivo se confirmará una semana antes del servicio, vía fax o e-mail.

La facturación se realizará sobre el nº de invitados cerrado 48 horas antes.

Si el día del evento fueran más personas de las que están contratadas, el catering asume hasta un 10% más aproximadamente, que será facturado a parte de lo contratado.

La duración del servicio depende del menú elegido desde la hora fijada por el cliente de llegada de los invitados hasta los postres a partir de ahí, cada hora extra de camareros se cobrará aparte.

Al realizar la reserva se abonará la cantidad de 300 ó 500€ en servicios de cocktail. Para hacer la reserva de cualquier otro tipo de servicio ya sean bodas, buffet o almuerzos y cenas sentados tendrán que dejar una señal de 1.000€. Dichas cantidades no serán reembolsadas en caso de anulación del servicio por parte del cliente, ni podrán ser utilizadas como medio de pago para eventos en el Grupo Ondarreta

Cuenta: LA CAIXA

A nombre de RUISOL, S.A.

ES31 2100-1418-69-0200163905

El resto del importe de la factura se abonará de la siguiente manera, dependiendo del tipo de servicio (mediante cheque conformado, transferencia o efectivo máximo 2500€):

50 % del importe total dos semanas antes de la celebración.

50 % restante se abonará al término de la celebración.

Todos los precios mencionados tienen vigencia hasta Octubre del año 2016 e incluyen el 10% de IVA.

Todos los precios mencionados tienen vigencia hasta Octubre del año 2017 e incluyen el 10% de IVA.

ONDARRETA-FELIX no se responsabiliza de las condiciones climatológicas del día del evento, recomendamos que siempre que se contrate un evento al aire libre se contrate carpas.

Para la confirmación en firme del servicio contratado rogamos nos envíen vía fax o e-mail el presupuesto firmado o sellado por la persona o empresa contratante.

El plazo para efectuar el pago de la factura final será de 7 días a partir de la realización del evento.

Consultar suplemento por transporte servicios fuera de Madrid Capital.

Nuestro personal no está autorizado a servir ningún producto que no haya sido supervisado por Dirección.

Opcional:

- o Barra libre, 2 horas: €/persona
- o Barra libre, 3 horas: €/persona
- o Barra libre con recena : €/persona
- o Discoteca móvil: todo el servicio
- o Centros de Flores: €/Unidad
- o Hora extra de cada camarero para Catering: €

LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% IVA INCLUIDO, EN CASO DE MODIFICACIÓN POR PARTE DEL ESTADO SE APLICARÁ EL IVA VIGENTE





SERVICIOS OPCIONALES

DISCOTECA MÓVIL.

(Equipo de Sonido, Disc Jockey y luces ambientales desde el comienzo del evento hasta finalizar la barra libre.....€ + 10% Iva

En el caso de contratar una empresa externa, el Cliente abonará €+ Iva en concepto de canon y utilización de instalaciones.

CORTADOR DE JAMÓN

Durante el Cocktail: €+ Iva

CEREMONIA CIVIL

Nuestros servicios incluyen: Montaje de la Ceremonia, Megafonía y Decoración Floral. (Consultar diferentes montajes)

Importe: Ceremonia Civil con Sillas de Teka + iva

EXTRAS

Alquiler Carrito para Candy Bar. € + Iva

Mesa vestida para Candy Bar. + Iva

Proyector y Pantalla. + Iva

Arreglo Flores Naturales. Consultar





COLABORADORES

FOTOGRAFIA

- 35mm fotógrafos Teléfono 911108529 www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com
- ILUSONO . www.ilusono.com Pablo Garrido Telf: 622137132
info@ilusono.com
- Jesús Rubio López Teléfono 918813700 www.fotorubio.es
- Más Juntos. Maria Fernanda Suárez Telf.- 626 580 548
www.masjuntos.com
- UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048
www.unicolorfotografos.com
- FOCOLOR Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón

En caso de contratar una empresa externa, el Cliente abonará 150€ + Iva en concepto de canon y utilización de instalaciones

DISCOTECA-DISC JOCKEY

- Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15 Carlos Gasca
- Dosaune. www.dosaune.com Pablo Garrido Telf: 912778923
marketing@dosaune.com

WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio íntegro de Wedding Planner

- Mayte Loren <https://allseasons-weddings.com/> 620896280
- Lola Cerezo lolacerezo.eventos@gmail.com 609852244
- Cristina Arrabal www.theweddingplannercompany.com 656258181





CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

- La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes Teléfono: 911530476 <http://www.lareinapastelera.es/>
- The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043 info@thesweetestlab.com
- Entre Azúcar y Papel. 911737376-608560658 www.entrezucarypapel.es contacto@entrezucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

FOTOMATÓN

- TUFOTOMATÓN www.tufotomaton.es Juan Manuel Blázquez 91.726.54.49 info@tufotomaton.es
- MOMENTOS PARA RECORDAR www.momentospararecordar.com Mario 91.005.22.92 info@momentospararecordar.com

AUTOBÚS

Grupo Sepulvedana. www.gruposepulvedana.com 91.528.01.34
Diego. Ext. 5212 sepulvedana@gruposepulvedana.com

GRUPO ONDARRETA

Normandie Ondarreta

Ctra N-1 Km. 36,400 28710 El Molar - Madrid

91 841 00 53

El Pabellón Ondarreta

C/ Principal de Provincias, s/n Casa de Campo - 28011 Madrid

91 479 97 79

Ondarreta Las Tablas

Av. Burgos, 89 Posterior P.E. ADEQUA 28050 Madrid

91 416 06 19

Catering y Oficina Central

Av. Burgos, 89 Posterior P.E. ADEQUA 28050 Madrid

91 416 06 19

Info@ondarreta.es

www.ondarreta.es

