

¡¡Muchas gracias por vuestra visita!!

Aquí tenéis toda la información para organizar un evento
tan especial

¡Os deseamos un feliz día!

NUESTROS MENÚS COCTEL CATERING ONDARRETA






Grupo Ondarreta
restauración

COCTEL Nº 1

Mini-Chapatitas de Jamón Ibérico con Tomate y Aceite de Oliva

Cucharita de Tartar de Atún

Bocadito de Tortilla de Patatas

Taco de Salmón ahumado con Miel y Mostaza

Vasito de Crudites con Queso Cremoso

Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa

Croquetitas Caseras

Crepes de Gulas

Sándwiches de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua

Variado de Tartaletas de Colores:

Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada

Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo

Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco

Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo

Bebidas: Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto

Postre: Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate Ó Fresas con Chocolate

Precio por persona: 10% IVA Incluido

Duración del servicio 1 hora

Este Coctel no sustituye un Almuerzo sin Plato de Refuerzo



COCTEL Nº 2

Vasitos Variados según temporada
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto
Bandeja Tex-Mex de Nachos con Guacamole
Bandeja variada de Quesos y Nueces
Variado de Tartaletas de Colores:
Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada
Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo
Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco
Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo
Cucharita de Tartar de Atún
Samosa Verde
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Pan Bao con Rabo de Toro
Brocheta de Pollo al Curry
Molletes de Calamares

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto

Postres: Daditos de Leche Frita y Mini-Coulant

Precio por persona: € 10% IVA Incluido

Duración del servicio una hora y media

Se recomienda reforzar este coctel si sustituye al almuerzo



COCTEL Nº 3

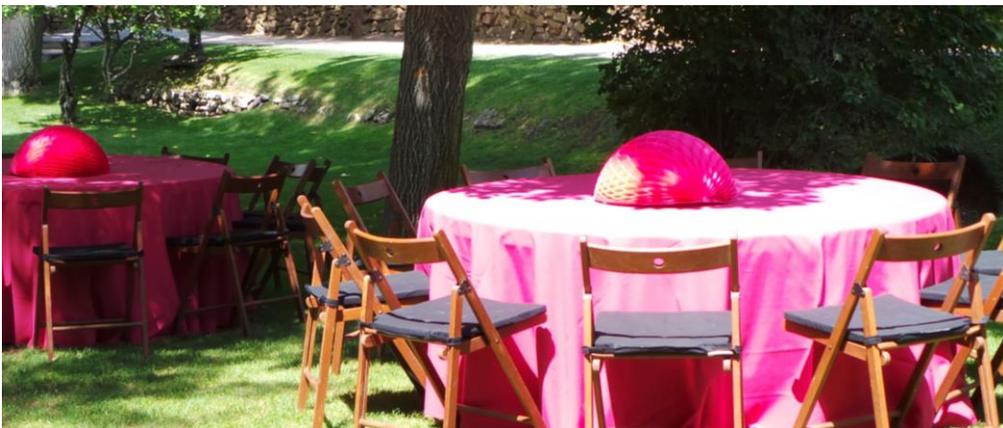
Bandeja variada de Quesos y Nueces
Vasitos Variados según temporada
Bandeja Tex-Mex de Nachos con Guacamole
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Variado de Tartaletas de Colores:
Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada
Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo
Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco
Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto
Vasito de Tartar de Atún
Wrap de Pollo con Espárrago Triguero y Salsa Guacamole
Croquetitas Caseras
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Bocaditos de Tortilla de Patata
Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada
Merluza rebozada con Mayonesa
Platito de Paella

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Variado de Pastelitos

Precio por Persona: 10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas aprox.



COCTEL Nº 4

Jamón Ibérico con Picos
Bandeja de Quesos variados con Nueces
Vasitos Variados según temporada
Latitas de Ensalada de Perdiz
Cucharita de Tartar de Atún
Samosa Verde
Sandwich de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua
Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa
Croquetitas Caseras
Muslitos de Codorniz Villaroy
Bocaditos de Tortilla de Patata
Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Maki variado
Tempura de Verdura
Merluza rebozada con Mayonesa
Tosta de Steak Tartare
Platito de Risotto de Boletus

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Vasitos de Sabores (Frambuesa y Chocolate)

Precio por persona: 10% Iva Incluido

Duración del servicio dos horas



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: /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





COCTEL INFANTIL

Croquetitas Caseras
Bocaditos de Tortilla de Patatas
Fingers de Pollo
Mini-Hamburguesitas
Sándwiches Variados

Bebidas: Refrescos y Agua Mineral

Postre: Tarta de la Casa

Precio por Niño: € 10% Iva Incluido

Para servicios de Catering fuera de Madrid Capital, se cobrará transporte aparte. Consultar



SERVICIOS OPCIONALES

Suplementos

Cava	€/por persona
Café e Infusiones	€/por persona
Café con Trufas	€/por persona
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

Jamón Ibérico con picos	€/por persona
Lomo Ibérico con picos	€/por persona
Bandeja de Ibéricos (Lomo y Jamón)	€/por persona

PLATOS OPCIONALES

Paella	€/por persona
Merluza rebozada con Chipirones	€/por persona
Salmón salvaje con Verduritas	1€/por persona
Taco de Lubina con Verduritas	€/por persona
Medallones de Solomillo con salsa Oporto	€/por persona
Pintada rellena de Setas	€/por persona
Solomillo Strogonoff con Arroz blanco	€/por persona
Pasta fresca con Hongos y Foie	€/por persona
Ensalada de Pasta	€/por persona
Ensalada de Arroz	€/por persona

POSTRES

Pastelitos Variados	
Macarons de sabores	
Vasito de Sorbete de Limón al Cava	
Vasito de Dulce de Leche	
Brocheta de Frutas Naturales	
Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana	
Mini-Tarta Tatin de Manzana	
Buffet de postre	

A DETERMINAR



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

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

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





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.entreazucarypapel.es contacto@entreazucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

AUTOBÚS

Grupo Sepulvedana. www.gruposepulvedana.com 91.528.01.34

Diego. Ext. 5212 sepulvedana@gruposepulvedana.com

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.

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.

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





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

Nº 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 2017 e incluyen el 10% de IVA.

GRUPO ONDARRETA 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.

Opcional:

Barra Libre de primeras marcas:

- 2 horas: 16,50 € por persona
- 3 horas: 18,70 € por persona
- 4 horas: 24,20 € por persona
- 4 horas + RECENA: 26,40 € por persona

Recena Salada: Pulguitas de Jamón Ibérico con Tomate, Tortilla de Patatas, Sandwiches Variados y Empanada de Bonito: 5 € por persona

o Discoteca móvil: 770€ todo el servicio

Centros de Flores: 27'50 €/Unidad

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

