

Gold Plus

catering **Rabanal**

Bodega

Manzanilla

NY Hood moscato blanco o Solar de la Vega Verdejo D.O. Rueda

Mayor de Castilla D.O. Ribera del Duero o Coso Viejo D.O Rioja

Vino espumoso

Cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

Cóctel de entrada

Jamón ibérico (1 pieza por cada 100 comensales cortado en cocina y pasado en bandeja)

Aperitivos fríos

(6 a elegir)

Bombón de foie y pasas al Pedro Ximénez

Bombón de queso y pistacho

Cartuchitos de chicharrones

Dado de salmón ahumado con polvo de oro

Tataki de atún rojo con guacamole

Chupito de crema de queso con surimi y mermelada de higos

Crema de salmorejo cordobés

Sushi

Panipuri relleno de ensaladilla tierra y mar

Sorbito de remolacha y yogurt griego

Grissini con jamón ibérico

Tosta de jamón y guacamole

Aperitivos calientes

(8 a elegir)

Samosas de verdura

Gambas al ajillo

Brochetitas de langostinos con butifarra

Dátil con beicon

Cartuchitos de pescaito frito

Ravioli crujiente de queso, puerro y bacon

Milhoja de patata, queso viejo y ali-oli de ajo negro

Brocheta de gambas

Gamba Orly

Croquetas caseras de puchero

Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maiz y aderezo de miel

Puntos fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

Stand de Mojitos

Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

Stands

Arroz con langostinos, arroz negro con ali oli o risotto de setas

Bodegón de quesos variados o buffet de ibéricos

Primer plato

(A elegir uno)

Crema fría de fresas con parmesano

Lomo de bacalao al soufflé con salsa de gambas

Gambas blancas de Huelva y langostinos

Crema de salmorejo andaluz

Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla

Arroz caldoso con langostinos

Lomo de dorada al horno acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico con salsa a la naranja

Ensalada tropical (rúcula, langostinos, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)

Sorbete

Piña colada, limón, mandarina... (A elegir uno)

Segundo plato

(A elegir uno)

Carrillera ibérica al oloroso acompañada de millojas de patata al horno con cremoso de queso

Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico

Milhojas de pluma ibérica acompañada de millojas de patata con cremoso de queso y mojo picón

Postres

(A elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

Barra libre

Barra libre de 4 horas de duración con bebidas de primeras marcas, surtido de frutos secos y gominolas

Servicios incluidos

- Minutas*.
- Proporción de 1 camarero cada 11 comensales.
- Sillas palillería.
- Mantelerías a elegir entre varias opciones.
- Mesa redonda, IMPERIAL RÚSTICA o vestida.
- Bajo platos.
- PACK PROMOCIONAL GRATUITO DE DECORACIÓN (valorado en 7€ por comensal), incluye seating, punto de bienvenida, varios puntos decorativos, decoración barras de bebida, puntos luminosos, pasillos decorativos... Los modelos exactos de esta promoción están sujetos a la elección del catering basado en disponibilidad, temática, características del evento y recinto... Disponemos de decoración extra aparte de esta promoción.
- En el precio de nuestros menús se incluye montaje y desmontaje, personal de sala y cocina, etc...
- El IVA no está incluido.

OBSERVACIONES

- Entrega de 2000 € en concepto de reserva de fecha
 - El número de comensales será confirmado 10 días antes de la celebración (el miércoles de la semana anterior). No obstante se os llamará 30 días antes para que deis una cifra aproximada.
 - El menú infantil (hasta 10 años) está compuesto por mini hamburguesas, nuggets, patatas fritas, cono de chuches y helado.
 - Menú adolescente: Primer plato (a elegir entre variado de chacina o pizzas y croquetas), segundo plato (solomillo al whisky con patatas) y postre. El precio de estos menús es un 15% más económico que el de adultos.
 - Menú staff externo al catering: Se servirá el mismo menú que al resto de los adultos, el coste de estos menús será el 50% más económico que el de adultos.
 - Menú Degustación para 6 personas
 - Menú Personalizado para Alérgenos.
 - Los presupuestos son para sitios que no presenten complicaciones extra, ni montajes en el día mismo de la celebración si ésta es a mediodía.
 - El precio ofrecido en este presupuesto tiene una validez de 30 días.
 - En el lugar de celebración se requiere techo para la cocina en caso de agua.
 - La cantidad de aperitivos en el cóctel de entrada es de 330 gr por persona aproximadamente y una duración de 1:30 horas aproximadamente. En las celebraciones de menos de 150 invitados se reducirá levemente la variedad de aperitivos, la cantidad total en gramos por comensal se quedan igual.
 - En caso de haber un Wedding planner Catering Rabanal valorará qué sugerencias de éste se pueden llevar a cabo en lo que respecta a nuestro trabajo y responsabilidad. Si se da el visto bueno se presupuestarán aparte aquellas que supongan un gasto extra.
 - En el caso de incluir recena, la contratación de este servicio será obligatorio con Catering Rabanal.
 - Posibilidad de contratar un asistente a disposición de los novios el día del evento (consultar precio).
 - El número de invitados por mesa aconsejable es 12.
 - Las marcas de bebidas de alcohol son las siguientes:
Ron: Legendario, Barceló.
Whisky: JB, White label.
Ginebra: Beefeater, Seagrans, Beefeater pink.
Licores: Licor de manzana y licor de mora.
Varios: Ponche, Malibú, Vodka Eristoff.
- En caso de que se agote una marca, siempre hay otra marca de sustitución de la misma calidad.
- *El cliente podrá aportar un diseño de minuta diferente a los propuestos. En este caso, siempre que el catering se encargue de la impresión, se cobrará un extra de 30 € en concepto de manipulación del archivo.