

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)

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

Tosta de jamón y guacamole

Sorbito de remolacha y yogurt griego

Grissini con jamón ibérico

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

Bodegón de quesos variados

Jamón cortado en directo

Freiduría: chocos, chanquetes, adobito y gamba cristal

Ibéricos: jamón ibérico, chorizo ibérico de cerdo, morcilla de cerdo Ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón de venado y cecina de León

Sorbete

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

Stands principales

(2 a elegir)

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) (a elegir dos salsas) con su correspondiente guarnición

Stand de salmorejos y ensaladas

Revuelto campero

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

Showcooking (cocina en directo): mini brochetas de cerdo, pollo con sésamo, ibéricas, de langostinos... mini hamburguesas, tiras de secreto...

Carrillada en salsa con su correspondiente guarnición

Postres

Estación de tartas, fruta natural y helados

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

(Otras opciones a consultar)

Barra libre

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

Servicios incluidos

- Minutas*.
- Sillas palillería y banquetes altos.
- Proporción de 1 camarero cada 11 comensales.
- Mesas altas y bajas, vestidas y de madera.
- PACK PROMOCIONAL GRATUITO DE DECORACIÓN (valorado en 7€ por comensal), incluye 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.
- La duración de aperitivos, stand y postres será de aproximadamente 3:30 horas.
- La proporción de taburetes será de un 25%. La proporción de sillas de un 40%. En caso de ampliar dichas proporciones consulte precios con nuestros comerciales.
- En este tipo de eventos está incluido el montaje de aperitivos, stand y postres en un mismo espacio.
- 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
 - 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.
 - 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.
 - 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.