



Cocktail básico

Fríos

Paleta de ibérico con picos de Jerez y grisines

Tabla de quesos artesanos con uvas de temporada

Tosta de rulo de cabra con mango y albahaca

Calientes

Chupito a elegir/ sopa de melón/ salmorejo cordobés/ lentejas a la canela/ gazpacho de sandia/ consomé al Jerez con crujiente de jamon

Mini-burguer con brie

Dulces

Pastelitos variados

Fruta de temporada en brocheta

Bodega

Blanco Verdejo Specus 2013

Tinto Rioja Teran Cza. 2008

Agua con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos

Precio por persona: 28 €

El precio por persona incluye:

El menú y la bodega elegida

Personal de cocina y sala siempre que el número de comensales sea superior a 50 comensales. En caso de que el número de comensales sea inferior, se cobrará el servicio de camareros a razón de 90 € por camarero y servicio

Cristalería, menaje, montaje, desmontaje, transporte (dentro del casco urbano de Madrid) recogida y limpieza.

En caso de que el número de asistentes sea superior al contratado, se cobrará a razón de precio por persona concertado. **El evento tendrá una duración de 45-60'**

El precio por persona no incluye:

10% IVA

Otros extras:

Una vez finalizado el período de duración de servicio de cocktail, se cobrará la hora extra a razón de 10€ /hora transcurrida y persona asistente.

El servicio de café o infusiones a 1.70 euros por persona

Mesas 11 € c/u

Mesas altas 50 € c/u

Sillas 4 € c/u

Taburetes 15 € c/u

Manteles 25 € c/u

Centros de flores 25 € o, 50 € c/u dependiendo del tamaño

Forma de pago:

50% en concepto de reserva y 50% más 10% IVA a la finalización del evento