

MENÚS BODAS

**SERVICIO CATERING
EN RESIDENCIAS PRIVADAS**

2014-2015

MENÚ BÁSICO, CATERING:

LUNCH- RECEPCIÓN:

- Surtido de Canapés
- Degustación de cucharas
- Placa de pinchos fríos
- Brochetas calientes
- Vasitos con gazpacho
- Vasitos con Vichysua
- Tostadas de sobrasada con huevos de codorniz
- Jamón ibérico al corte (opcional, servir en mesa)

ENTRANTES EN MESA:

- Mouse de Canard con confitura de tomate, pasas y nueces
- Escalibada de verduras horneadas con anchoas y queso fresco
- Supremas de rape al all I Pebre con crujientes de patatas
- Mini escalopines rellenos de Foie

PLATO PRINCIPAL:

- Corona de Solomillo ibérico en su salsa con guarnición
- Opcional pescado, platos para vegetarianos y dietas

POSTRE:

- Brocheta de frutas naturales con crema al fondat
- Tarta nupcial

BEBIDAS:

- Vino tinto crianza
- Rosado
- Blanco
- Cerveza
- Refrescos
- Agua mineral
- Cava
- Sidra
- Café

MINIMO COMENSALES: 100

PRECIO: 78,80.- €

MENÚ COMPLETO, CATERING:

LUNCH- RECEPCIÓN:

- Surtido de Canapés
- Degustación de cucharas
- Placa de pinchos fríos
- Brochetas calientes
- Vasitos con gazpacho
- Vasitos con Vichysua
- Tostadas de sobrasada con huevos de codorniz
- Jamón ibérico al corte (opcional, servir en mesa)
- **Mesa de quesos internacionales**

ENTRANTES EN MESA:

- Mouse de Canard con confitura de tomate, pasas y nueces
- Escalibada de verduras horneadas con anchoas y queso fresco
- Supremas de rape al all I Pebre con crujientes de patatas
- Mini escalopines rellenos de Foie
- **Marisco variado del mediterráneo**
- **Sorbete al Cava**

PLATO PRINCIPAL:

- Corona de Solomillo ibérico en su salsa con guarnición
- Opcional pescado, platos para vegetarianos y dietas

POSTRE:

- Brocheta de frutas naturales con crema al fondat
- Tarta nupcial

BEBIDAS:

- Vino tinto crianza
- Rosado
- Blanco
- Cerveza
- Refrescos
- Agua mineral
- Cava
- Sidra
- Café

MINIMO COMENSALES: 100

PRECIO: 85,90.- €

MENÚ DE LUXE, CATERING:

LUNCH- RECEPCIÓN:

- **Piruletas de langostino**
- Degustación de cucharas
- Placa de pinchos fríos
- Brochetas calientes
- Vasitos con gazpacho
- Vasitos con Vichysua
- Tostadas de sobrasada con huevos de codorniz
- Jamón ibérico al corte (opcional, servir en mesa)
- Mesa de quesos internacionales
- **Bengalas de mar con salsa de gazpacho a las fresas.**

ENTRANTES EN MESA:

- **Micuit de Foie**
- Escalibada de verduras horneadas con anchoas y queso fresco
- Supremas de rape al all I Pebre con crujientes de patatas
- Mini escalopines rellenos de Foie
- **Mariscada especial con gamba roja, presentada con nitrógeno**
- Sorbete al Cava

PLATO PRINCIPAL:

- **Solomillo Wellington de ternera con guarnición**
- Opcional pescado, platos para vegetarianos y dietas

POSTRE:

- Brocheta de frutas naturales con crema al fondant
- Tarta nupcial
- **Mesa de dulces**
- **Bombones o pastelitos surtidos para la barra libre**

BEBIDAS:

- Vino tinto crianza
- Rosado
- Blanco
- Refrescos
- Cerveza Heineken
- Agua mineral
- **Cava botella Magnum o Juve Camps**
- Sidra
- Café

RESOPON:

- **Mini montaditos**
- **Bollería o chocolate con churros**

MINIMO COMENSALES: 100

PRECIO: 98,90.- €

MENÚ DE NIÑOS, CATERING:

APERITIVO:

- Olivas rellenas y patatas
- Jamón de bodega y queso semi-curado
- Snack gusanitos
- Boca Bits
- Tortilla española a tacos
- Nuggets de pollo
- Calamares a la romana

PLATO PRINCIPAL:

- Hamburguesa y mini Pizzas con patatas fritas y tomate Kétchup

POSTRE:

- Helado o Tarta
- Cartucho de golosinas

BEBIDAS:

- Refrescos
- Zumos
- Agua Mineral

PRECIO: 39.- €

MENÚ A MEDIDA

Estos son los menús que **Catering Josele** te ofrece para tu banquete de boda en 2014-2015, pero podrán ser modificados y adaptados a tus necesidades, para que el menú de tu boda sea totalmente a medida. Estos cambios pueden conllevar modificaciones de precios, según la tarifa vigente.

MENÚS ESPECIALES O MENÚ PARA ALÉRGICOS

Te ofrecemos la posibilidad de elaborar cualquier menú especial adaptado a las necesidades de tus invitados: alérgicos, diabéticos, dietas vegetarianas, etc...

GARANTIA SANITARIA

Disponemos de todos los permisos y registros sanitarios para la elaboración y servicio de eventos, tanto en nuestros salones, como para realizar catering en cualquier lugar externo a nuestras instalaciones.

EL MENÚ INCLUYE:

SERVICIOS

- Prueba de Boda, Menú para 6 personas
(Si el número de comensales de la boda es superior a 100)
- Mesas y Sillas
- Vajilla y cubertería
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros)
- Minuta (menú impreso, personalizado)
- 1 clase- cursillo de aprendizaje de Valls
- **Discoteca con iluminación y DJ básica**
- **Barra libre (durante 3.30 h)**

DECORACIÓN

- Arreglos florales **básicos** en mesas y velas
- Mantelería y fundas de sillas (blanco o color crema)
- Organigrama de mesas **básico**
- Ceremonia civil **básica** (Atril, silla y alfombra)

EL MENÚ NO INCLUYE

10 %, IVA

CONDICIONES DE PAGO

- 1º pago: 500.-€ para reserva de fecha y firma del contrato.
-
- 2º pago: 70% del total, quince días antes del banquete.
- .
- 3º pago: el resto se abonará un día antes de la Boda, mediante transferencia justificada o efectivo.

- También hay posibilidad de ir haciendo entregas a cuenta a lo largo del año.

- Este presupuesto tiene una validez de 2 meses a partir de la fecha de la propuesta.

- El precio de los menús tendrán un incremento anual dependiendo de la subida del IPC, de aproximadamente el 3 o 4 %.
- Las celebraciones de menos de 100 comensales adultos tendrán un incremento sobre el menú que oscilara entre 6.- y 10.-€, dependiendo del número de invitados adultos.

SERVICIOS OPCIONALES

- **Decoración:**

Ceremonia civil **completa** y personalizada.
Alquiler, elaboración de diseños personalizados.
Colocación de decoración complementaria o temática. **Desde 250.-€**
Asesoramiento personalizado sin compromiso.

- Servicio de persona de protocolo **100.-€**

- Maestro de ceremonia-casamiento (actor) **190.-€**

- **Fotógrafo** - varios packs **desde 500€** www.lavacataronja.com

- **La barra libre:**

1ª Opción limitada: 4.- € por copa, (el cliente pondrá un máximo de copas y se le informara antes de que acabe el limite por si quiere ampliarlo, refrescos y agua, sin cargo alguno)

2ª Opción sin limite: 9.- € por comensal durante todo el evento con un Máximo de 3,30 horas

3ª Opción limitada: Por botellas (a entre **36.- y 39.- €** por botella dependiendo las marcas) No incluye IVA.

- **Discoteca completa:** DJ, tarima, escenario con iluminación especial **+ 150.-€** (diferencia de básica o completa)

- **Photocall temático**, fotógrafo y plató: flashes de estudio, atrezzo y disfraces, fotos en CD y en página Web con contraseña para compartir con los invitados. **250.-€**

- **Música en vivo:** Cantantes, actores, animación **desde 400.-**

- **Resopón:** Mini montaditos, bollería o chocolate con churros

- Bombones o pastelitos surtidos para la barra libre

- Fuentes de chocolate **desde 200.-**

- **Show Cooking** (consultar precios)

- Mesa de dulces

- Servicio de autobuses: **desde 350.-€** ida y vuelta incluida.

- Servicio de seguridad **desde 150.-€**