

## PRESUPUESTO CATERING-UGR

Para los eventos realizados en alguno de los espacios de la UGR, tenemos preparadas cuatro opciones de aperitivos asistidos por camareros y con un precio convenido:

OPCIÓN F	OPCIÓN A	OPCIÓN B	OPCIÓN C
Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y vino blanco Rueda	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y vino blanco Rueda	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y vino blanco Rueda	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y vino blanco Rueda
Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en <b>cuatro</b> variedades frías; a elegir de la lista adjunta	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en <b>cuatro</b> variedades frías y <b>cuatro</b> variedades calientes; a elegir de la lista adjunta	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en <b>cinco</b> variedades frías y <b>cinco</b> variedades calientes; a elegir de la lista adjunta	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en <b>cinco</b> variedades frías y <b>cinco</b> variedades calientes; a elegir de la lista adjunta
<b>Duración 50 minutos</b>	<b>Duración 60 minutos</b>	<b>Duración 80 minutos</b>	<b>Duración 100 minutos</b>
<b>13,50 €/pp</b>	<b>15,50 €/pp</b>	<b>16,50 €/pp</b>	<b>17,50 €/pp</b>

### Extras:

Termos durante la celebración del evento con café caliente, leche caliente e infusiones **+ 1 €/pp**

Bandejas de pastelitos caseros surtidos (1 bandeja/10 pp) **+ 2 €/pp**

La ratio de bandejas de aperitivos será siempre de una por cada dos asistentes.

Estos precios son válidos para un mínimo de 30 personas y en día laborable, por debajo de esa cantidad se cobrará un mínimo fijo de 30 personas. Para día no laborable solicite presupuesto.

Para la correcta realización de los eventos, necesitamos confirmación por email del número de asistentes, lugar de celebración y hora exacta del evento, con al menos **una semana de antelación**. En el caso de un retraso en el comienzo del evento mayor a 40 min con respecto a la hora pactada, se aplicará un suplemento de 1 €/pp.

Para cualquier duda o para la contratación, pueden contactarnos a través del correo electrónico [eventos@grupogonzalezmoreno.es](mailto:eventos@grupogonzalezmoreno.es).

Los precios no incluyen el IVA en vigor.

## CARTA DE CANAPÉS PARA EVENTOS

### FRÍOS

Jamón de Trevelez con 24 meses de curación natural

Queso Gran Capitán Curado

Tartaleta de Ensaladilla Rusa

Tartaleta de Surimi y Piña

Florecita de Salmorejo con AOVE

Cucharita de Tabule de Cuscús

Volován de Sobrasada y Requesón con Miel

Rosquilla de Guacamole con Salmón y Huevo

Vasito de Gazpacho de Tomate

Galletita de Rulo de cabra con Mermelada de Arándanos y Crujiente de Almendra

Piruletas de Mozzarella con Sésamo, Semillas de Amapola y Miel de Caña

Brocheta Fresca (Gota de Mozzarella con Cherry y Albahaca)

Tosta de Paté, Queso de Cabra y Mermelada de Arándanos

Cucharita de Pipirrana con Mousse de Salmorejo

Tosta de Finas Hierbas con Aguacate

Mini rollito de Atún con Revuelto de Pimientos y Mayonesa

Ollita de Humus con Guacamole y Pimiento Rojo

### CALIENTES

Mini Burger de Ternera con Cheddar y Tomate (Salsa Big Mac)

Minibrocheta de Pollo con Verduras

Cazuelita de Huevos Rotos

Finger de Pechuga de Pollo con salsa de Miel y Mostaza

Burrito de Pollo con Lima y Crema Agria

Tortilla de Patatas Agria con Cebolla

Bocado de Canelón Gratinado de Espinaca y Bechamel

Bocado de Canelón Gratinado de Boloñesa y Mozarella

Lágrima de Cheddar, Bacon y Cebolla Crujiente.

Tortilla de Patatas Rellena de Crema Finas Hierbas

Mousse de Patatas con Jamón Crujiente y Cebolla Caramelizada

Triangulito de Queso con salsa Tex Mex

Rollito de carne con Salsa Agridulce

Florecita de Hojaldre Prosciutto

Mini crepes rellena de Atún con Salsa Vizcaína