

PRESUPUESTO CATERING

Para los eventos realizados en espacios facilitados por el cliente, tenemos preparadas cuatro opciones de aperitivos asistidos por camareros y con un precio conveniado:

OPCIÓN F	OPCIÓN A	OPCIÓN B	OPCIÓN C
Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y agua	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y agua	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y agua	Barra libre de cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y agua
Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en tres variedades frías; a elegir del listado adjunto	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en tres variedades frías y tres variedades calientes; a elegir del listado adjunto	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en cuatro variedades frías y cuatro variedades calientes; a elegir del listado adjunto	Bandejas variadas, asistidas por camareros, repartidas en cinco variedades frías y cinco variedades calientes; a elegir del listado adjunto
Duración 50 minutos	Duración 60 minutos	Duración 80 minutos	Duración 100 minutos
20 €/pp	24 €/pp	26 €/pp	28 €/pp

Extras:

Jamón Serrano cortado a cuchillo durante la duración del evento por cortador profesional	+ 300 €
Termos durante la celebración del evento con café caliente, leche caliente e infusiones	+ 1 €/pp
Bandejas de pastelitos caseros surtidos (1 bandeja/10 pp)	+ 2,50 €/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. En día no laborable solicitar 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. Los precios no incluyen el IVA en vigor.

CARTA DE CANAPÉS PARA COCTEL

FRÍOS

Jamón Serrano Reserva 12 meses

Queso Curado de Oveja con Picos

Brocheta de Mozzarella, Cherry y Queso al Pesto

Pástela Andalusí de Pollo

Empanada de Espinacas y Queso Crema

Tartaleta de Guacamole, Queso y Huevas

Tartaleta de Mousse de Pate con Cebollino

Vasito Gazpacho Tricolor

Profiteron de Sobrasada y Miel 

Tosta de Melocotón Asado con Reducción de Vino Tinto 

Maki Vegeteraino Variado 

CALIENTES

Bolitas de Pollo Crujiente y salsa KFC®

Palitos de Berenjena con Miel y Almendras

Saquitos de Carrillera de Cerdo

Saquito de Queso de Cabra y Tomate Seco

Brocheta de Cerdo con Verduras

Pinchito de Pollo Macerado en Sala Teriyaki

Empanadillas Argentinas de Carne

Empanadillas Argentinas de Pollo

Miniburguer de Ternera con Salsa BigMac

Pan Bao con Carne Mechada al Pedro Ximenez 

Bombón de Carne con Almendra Laminada 