ya

· CATERING ·

Menús Buffet 2019

Menús Buffet 2019

Catering Ya te presenta sus menús de buffet y te detalla las condiciones de contratación. Esperamos que sean de tu agrado y te recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que creas oportuna.

EL MENÚ INCLUYE

- Mantelería.
- Mesas y sillas con funda
- Vajilla y cubertería.
- Arreglos florales en las mesas.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas (menú impreso).
- Transporte (en un radio de 20 km. Otras distancias, consultar).
- Menú personalizable

EL MENÚ **NO** INCLUYE

Equipo de música con DJ
10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 500€ para reserva de fecha.
2º pago: 80% del total, una semana antes del banquete.
3º pago: Importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Nota: el mínimo de comensales para este tipo de menú es de 40 personas. Los banquetes con un número comprendido entre 40 y 100 comensales tendrán un suplemento de 200 euros

ESPECIFICACIONES: Se estima que la duración del siguiente menú es de: 30 minutos copa de espera y entre 1h y 1h:30 minutos el servicio del buffet.
Superado este tiempo, se aplicará un suplemento por comensal y hora tarificado por minutos.
En caso de haber barra libre tras el banquete y no ser contratada con Catering Ya, se cobrará un suplemento de 1€ por comensal en concepto de limpieza y recogida. Ya que no podremos retirar el material al finalizar el buffet.
Nota: Si quiere elegir un buffet más, se añadirán 10€ al precio del menú eligiendo el buffet de arroces o carne y pescado, y 12€ eligiendo el buffet de barbacoa o asado argentino.

MENÚ

51,50

Eligiendo buffet principal de arroces o carne y pescado

53,50

Eligiendo buffet principal de barbacoa o asado argentino

Copa de espera

Brochetas de aceitunas

Buffet de entrantes

Ensalada cesar con pollo asado.
Ensalada de cogollos, con tomate y ventresca de atún
Pimientos de piquillo rellenos de delicias del mar
Salmorejo cordobés con huevo y taquitos de jamón
Tabla de tres quesos variados con dulce de membrillos y panecillos

Buffet principal (elegir 1)

ARROCES:
Arroz a banda con tropezones, arroz de verduras y arroz con conejo y caracoles).

CARNE Y PESCADO:
Solomillo ibérico con salsa de boletus y jamón
Carrilleras ibéricas al vino tinto
Colas de rape a la marinera con gambitas y almejas
Guarniciones: patatas parís aderezadas y pisto de verduras

BARBACOA:
Brochetas de pollo macerado, magro estilo moruno, embutido de pueblo, solomillo ibérico y cordero a la miel.
Guarnición: patatas parís aderezadas.

ASADO ARGENTINO:
Mollejas, churrasco, chorizo criollo, entraña y pollo al limón
Guarnición: patatas asadas
Salsa: chimichurri

Buffet de Postres

Brocheta de fruta del tiempo
Chupito de mango, cremoso choco blanco, mousse de yogur y quicos
Zurito brownie de chocolate y nueces con chocolate caliente y helado artesano

Vinos tintos & blancos (consultar opciones)
Cerveza, refrescos & minerales
Café o infusiones

ya
·CATERING·

T. 670 314 842 · clientes@cateringya.com · www.cateringya.com

T. 670 314 842 · clientes@cateringya.com · www.cateringya.com