

Cóctel



COCTEL FRIO N.º 1

Surtido de quesos con uvas y frutos secos
Blinis de salmón al eneldo
Dadito de empanada de atún
Cucharita de humus con germinados
Pincho de tortilla con piquillo
Mini sandwiches variados
Tartaleta de guacamole con langostino
Mini crepe de cangrejo
Gildas

POSTRE

Surtido pastelitos variados

Bebidas

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol
Aguas

COCTEL FRIO N.º 2

Surtido de quesos con vas y frutos secos
Mini crepe de pollo al curri
Cucharita de tarta de atún rojo
Pincho de tortilla con piquillo
Tosta de Foie con manzana caramelizada
Bombones de vermut con anchoas
Tosta de queso de cabra con cebolla confitada
Brocheta capresse
Gildas

POSTRES

Pastelitos variados

Bebidas

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol
Aguas

Cóctel



COCTEL FRIO & CALIENTE

APERITIVOS FRÍOS

Blinis de Foie con Manzana caramelizada
Tartar Atún rojo con guacamole
Bombones de vermut con anchoas
Bombones de Foie
Gildas

APERITIVOS CALIENTES

Mini hamburguesa con salsa BBQ
Brick de Pato y Mango con culis de Frambuesa
Brocheta de langostino con crujiente de cereales
Brocheta de ave teriyaki
Coquetitas de jamón

POSTRES

Trufas de chocolate
Sorbete de limón

Bebidas

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol
Aguas

COCTEL FRIO & CALIENTE

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de quesos con nueces y grissini
Jamón ibérico con picos de jerez
Bombones de Foie con piñones
Tartar Atún rojo con guacamole
Brocheta capresse
Gildas

APERITIVOS CALIENTES

Hamburguesa Gourmet con crujiente de cebolla frita
Coquetitas de jamón ibérico
Latita de chipirones encebollados Brocheta
de langostino con crujiente de cereales
Brick de verdura con salsa de soja

POSTRES

Pastelitos variados
Brownie con frambuesa
Sorbete de limón

Bebidas

Vino blanco DO Rueda
Vino tinto DO Rioja crianza
Refrescos
Cerveza Mahou 5 estrellas
Cerveza sin alcohol
Aguas

Condiciones de contratación



Estos precios están valorados para un mínimo de 50 personas, si el número de personas fuera inferior al mínimo exigido, el precio sería modificado.

- La reserva se deberán realizar con una semana de antelación
- En caso de anulación con menos de 24 horas, se cobrara el 100% del pedido.
- Para cancelaciones se realizar por correo electrónico a, catering@produxit.es
- Estos precios no llevan contemplado el IVA correspondiente que se facturara al 10%.
- Se abonara el 50 a la aceptación del presupuesto y el 50% restante un día antes del servicio
- El servicio incluye menaje de loza y cristalería necesaria
- Camareros para el servicio (1 por cada 20 invitados), la hora de comienzo será la indicada por el cliente, damos 30 minutos de cortesía, el resto se facturará 20,00€ camarero y hora
- Produxit no se hace responsable de los posibles retrasos ocasionados por el cliente

No incluye:

Mesas vestidas,
Sillas,
Decoración mesa
Servicio café
Barra libre dos horas

DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal para solicitar dicha información.