



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

Menú Cóctel

Año 2019/20

Catering La Cruz De Piedra

Ctra.-Coin-Marbella, Km 1,5 Coin (Málaga)

Telf.-Administración: 952-450-425

Web: www.lacruzdepiedra.es

E-mail: Info@Lacruzdepiedra.es

Menú Cóctel:

Canapés fríos:

- ✚ N°1: Variedad de ibéricos: (Jamón, Salchichón, Chorizo y Morcilla)
- ✚ N°2: Variedad de quesos: (Curado, Semi-curado, Fresco cabra, Gouda)
- ✚ N°3: Variedad Canapés de Ensaladillas: (Rusa, Salsa rosa, Pulpo)
- ✚ N°4: Variedad Canapés Variados (Salmón, Anchoas, Boquerones, Pate variados, etc,etc)

Canapés calientes:

- ✚ Bombas de chorizo y Bacalao
- ✚ Croquetas de atún y piquillo y Croquetas de cocido
- ✚ Gambas con hilo de Patatas
- ✚ Rodaja de queso de cabra frito
- ✚ Saquitos de Marisco
- ✚ Tacos de queso manchego
- ✚ Torpedo de langostino
- ✚ Tortillitas de camarones y espárragos
- ✚ Boquerones al limón
- ✚ Berenjenas con miel de caña
- ✚ Pincho de verduras de temporada a la parrilla
- ✚ Surtido de fritura: (Cazón adobo, Jibia, Rosada)
- ✚ Pincho de Gambas con champiñones
- ✚ Abanico Ibérico
- ✚ Huevo de codorniz con Bacón
- ✚ Mini hamburguesas de vaca madura
- ✚ Pincho de cerdo marinado
- ✚ Pincho de pollo barbacoa
- ✚ Solomillo de cerdo con pate de perdiz
- ✚ Tiras de pollo al curry

+ Tortilla de patatas con pimientos

+ Esta variedad de canapés pueden variar unos por otros según temporada.

Bebidas: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco, Vino Rosado y Agua.

Postre: Mini Pasteles Variado Caseros

1º Precio Por Persona duración 1:30h: 30.00€

A elegir 2 variedades de canapés fríos y 8 canapés caliente.

2º Precio Por Persona duración 2:00h: 32.50€

A elegir 3 variedades de canapés fríos y 12 canapés caliente.

3º Precio Por Persona duración 2:30h: 35.00€

Las 4 variedades de canapés fríos y 16 canapés caliente.

Incluye:

- + Servicio de Camareros y Cocina.
- + Montaje y Desmontaje del Servicio.
- + Transporte en un Radio de 40 km de Coín.
- + Todo el Menaje Necesario Para el Evento.

Notas:

- + Este Servicio es un Cóctel y los Invitados Van de Pie y se Ponon Mesas Altas de Apoyo.
- + El Horario de Comienzo y Finalización del Evento será Respetado por Ambas Partes.
- + Este Menú tiene un Mínimo de Comensales. Consultar Mínimo de comensales.
- + Se Deberá Confirmar el Numero de Comensales 24 horas Antes del Evento y este Sera el Mínimo que se Cobrara.
- + Este menú está programado los primeros 10 minutos se reparte solo bebida, durante las horas contratadas bebida y comida y los últimos 10 minutos bebida y los mini- pasteles.

- ✚ Si estas interesado en hacer el evento antes de formalizar la reserva se irá a visitar el sitio y depende de las dificultades, aparcamientos, distancia del sitio de servicio a cocina etc el precio podría variar.
- ✚ En Caso de Cancelación Por Parte del Cliente no Habrá Devolución de los Importe Entregados.
 - ✚ Número de Registro Sanitario Que Acredita Nuestro Permiso Legal Para la Realización de Catering.
26.0008960/MA
 - ✚ Al Aceptar el Presupuesto se Entregara a Cuenta el 30% Del Total del Trabajo el Resto una Vez Finalizado el Trabajo.

Nota Informativa a Nuestros Clientes:

- ✚ El 90% de todos Nuestros productos que servimos en el Restaurante, Catering y Eventos son productos Frescos de calidad y preparados con todo su sabor y cariño como si se tratara de nosotros mismos, cosa que hay que valorar siempre para celebrar un evento.
- ✚ Somos una empresa que este año cumplimos 30 años dando el mejor servicio a muchas familias que han puesto su confianza en nosotros celebrando sus bodas, comuniones, bautizos y demás eventos con nosotros. Gracias a ellos seguimos donde estamos.
- ✚ Desde 1988. Gracias por su confianza