

Menús
Vino
Español

2
0
2
6

MENÚ VINO ESPAÑOL

1

APERITIVOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Queso curado reserva con nueces y regañás
Tostita de calabacín, tomate seco y parmesano
Cremoso de salmón
Macaron de paté de perdiz
Anchoa con tomate y crema de mantequilla

MENÚ VINO ESPAÑOL

2

APERITIVOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Crujiente de steak tartar
Cono de cabrales con pera y frutos secos
Roca de foie con frambuesa
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Gilda de anchoa
Tartaleta de perdiz con escabeche de mango y granada

BEBIDA

(para los dos menús)

Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Cune selección de Finca crianza
Vino blanco Verdejo Cune



CONDICIONES

MENÚ VINO ESPAÑOL 1	MENÚ VINO ESPAÑOL 2
PRECIO (CONSULTAR) Una hora	PRECIO (CONSULTAR) Una hora
EXTRAS Media hora de bebida de bienvenida (consultar precio). Consultar más opciones.	
Servicio para un mínimo de 40 personas. En el caso de ser menos de 100 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.	
INCLUYE Todo el menaje de loza y cristalería necesarios. Servicio de camarero/cocinero. Portes (hasta una distancia de 40kms de Alcobendas). Asesoría personalizada. NO INCLUYE Mobiliario. 10% IVA.	

PRESUPUESTO N°:

Cliente/contacto:

Email y teléfono:

Lugar del evento:

Día y hora:

Número de personas:

Características:

Precio por persona:

Precio extras:

Total presupuesto:

RESERVA y FORMA DE PAGO

Reserva por importe del 10% del total del presupuesto (mínimo 1.000€).

Resto 7 días antes del evento con la confirmación del número final de personas.

En caso de anulación por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán las cantidades entregadas a cuenta.

Los menús infantiles no computan en la suma para el mínimo de comensales.

Presupuesto válido durante 15 días y salvo error tipográfico.





eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97 / 683 350 198

