

Banquete



Aperitivo de Bienvenida

Que mejor manera de recibir a vuestros invitados que con un coctel de bienvenida en el ambiente más original.

Coctel **(Elegir dos opciones)**

Cosmopolitan de Fresa

Copa Cava

Sangría de Cava

Mojito de Fruta de la Pasión

3,50€





Banquete A

50,00€

Entrantes (a elegir 1)

Ensalada de Queso de cabra gratinado con frutos secos, pasas y aderezo de mostaza y miel.

Carpaccio de piña, con flor de jamón, virutas de apio y pistacho con salsa de miel y mostaza.

Principales (a elegir 1)

Enrollado de salmón relleno de alcachofas, mousse de ali-oli negro y emulsión de remolacha.
Confit de pato con salsa a la naranja y caramelo.

Postres (a elegir 1)

Crumble con mousse de maracuya y menta
Tartaleta de lemoncurd y merengue italiano

Bebidas

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza
Refrescos / Agua

Mobiliario

Vajilla y cristalería
Mesas y sillas para el servicio de banquete
Barra de bebida con mantelería

Servicio

Camareros profesionales (1 cada 15 pax)
Personal de Cocina
Transporte y montaje en Barcelona



Banquete B

Entrantes (a elegir 1)

Ensalada de marisco, tartare de calabacines, tomates secos y aderezo de cítricos.

Tataki de atún marinado en soja, ginebra y miel con crema lemon curd.

Milhojas de berenjenas con tomates, parmesano y albahaca.

Principales (a elegir 1)

Cochinillo cocido a baja temperatura en crosta de pistachos y salsa de Pedro Ximenez.

Cubo de cordero a la plancha con salsa de setas variadas y Oporto.

Calamares rellenos de berenjena ahumada, cebolla caramelizada con salsa de setas silvestres.

Postres (a elegir 1)

Coulant con caramelo a la flor de sal.

Cheesecake con frutos rojos y crema de mango.

Bebidas

Vino Blanco / Vino Tinto / Cerveza

Refrescos / Agua

Mobiliario

Vajilla y cristalería

Mesas y sillas para el servicio de banquete

Barra de bebida con mantelería

Servicio

Camareros profesionales (1 cada 15 pax)

Personal de Cocina

Transporte y montaje en Barcelona

65,00€



Open bar

1ºhr: 6,00€

2ºhr: +4,50€

+3 hr: +3,50€

Vino Blanco - Chardonnay

Vino Tinto - Tempranillo

Cerveza - Cava - Brut nature

Refrescos y aguas

Ron - Brugal/Gin - Seagrams/

Vodka - Absolut/Whisky - Ballantines

Mojitos (+ 1,5 euros)



Condiciones

- Precios orientados a grupos mayores de 80 personas o mas, para grupos menores se recalculará el precio.
- En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar el 50% del valor del servicio.
- El 50% del importe restante se debe pagar en los próximos 3 días después de la finalización del evento.
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales una semana antes de la fecha del evento.
 - Después de la aceptación del evento, en caso de que desee cancelar, se procede como se indica a continuación:

Se le devolverá el 100% de la reserva en caso de que nos indique hasta 15 días antes del evento

Se le devolverá el 50% de la reserva en caso de que nos indique hasta 10 días antes del evento

No devolveremos nada en caso de que nos indique dentro de 10 días antes de la fecha de inicio del evento.

- EL menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original.
 - El servicio tiene una duración de 2:00 hr aproximadamente.
- El presupuesto variará según visita técnica y condiciones del espacio escogido.
 - Las propuestas incluyen camareros necesarios para el servicio.
- Se incluye el mobiliario de buffets y barra de bebidas necesarios para el servicio.
 - Mobiliario adicional aparte

Incluimos

Menú propuesto

Personal

Bodega de vinos, refrescos, cerveza y agua durante el servicio (opción con bebidas).

Vajilla, cubierteria y cristalería.

No incluimos

Transporte (fuera de Barcelona)

IVA 10%

