29 de mayo de 2017

Cliente:
Fecha: 2017
Evento: Eventos en *La ñ de Armiñan* (c/Caleruega 67)

PICOTEO

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato
Fondue de queso en hogaza con panecillos
Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo
Croquetas de jamón ibérico
Burritos de pollo con lechuguitas y mostaza dulce
Mini burger con gorgonzola, tomate semiseco y pesto
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Dados de brownie de chocolate con nueces e hilos de chocolate blanco

25€ / persona
(Precio válido a partir de 25 personas)
30€/persona con una copa de alcohol gama media

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Finca Nueva de Miguel Angel de Gregorio,
  Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
  Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
  Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
  Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

Armiñan Catering © 2012

CÓCTEL SENCILLO

Chupito mini de gazpacho andaluz con AOVE
Cazuelita de chistorra de Navarra a la sidra con pan de leña
Fondue de queso en hogaza con pan de pasas y nueces
Burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola/ con sobrasada, queso brie y toque de miel de romero
Mini bocatines : salmón con guacamole, tomate y lechuga/ rúcula, ventresca y pimientos rojos
Hummus y pimentón con crudites y tostas crujientes
Mandú con soja
Croquetitas de jamón ibérico
Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza
Timbal de tortilla de patata con cebolla confitada

Dados de brownie de oreo
Profiteroles con hilos de caramelo

30€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)
35€/persona con una copa de alcohol gama media

35€ / persona
(Precio válido a partir de 25 personas)
40€/persona con una copa de alcohol gama media

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio Armiñan durante 3 horas y media
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Finca Nueva de Miguel Ángel del Gregorio,
  Cervezas Mahou con y sin alcohol, refrescos y agua.
  Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
  Vino tinto Crianza Rioja Luis Cañas: +2€/persona
  Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje.
  Cristalería en copas: +1€/persona
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina
- Servicio de camareros

Armiñan Catering © 2012

CÓCTEL 1

Chupitos de gazpacho andaluz con AOVE / de vichyssoise
Fondue de queso en hogaza con panecillos
Mini burritos con espinacas, avellanas y gorgonzola / de pollo a la brasa con mostaza dulce
Hummus con tappenade, crudités y tostas crujientes
Milhojas de salmón y crema de queso con pasas de Corinto
Conos de colores con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra
Mini burger en pan de mollete con presa ibérica y cebolla crispy / de retinto con salsa gourmet
Tartaleta con burrata, pesto, tomate semiseco y albahaca
Croquetitas de jamón ibérico / bacalao
Taco crujiente de pato desmigado con mascarpone, cebolla confitada y tomate semiseco
Rollito crujiente de gulas con ali oli ligero
Gamba envuelta en hilo de patata con soja

Vasito mousse de chocolate blanco con topping de oreo / de chocolate con crujiente de galleta
Mini blinis con dulce de leche, glacé y frutos del bosque

42€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

46€ / persona
(Precio válido a partir de 25 personas)

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
  Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
  Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
  Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

Armiñan Catering © 2012

CÓCTEL 2

Tarrito de salmorejo con virutas de jamón de pato y perlas de AOVE
Bodegón de quesos Premium con uvas y nueces (Gouda al pesto, gouda de tomate semiseco, Stilton de arándanos, Stilton de naranja, Morbiere a la ceniza, irlandés de cerveza, Parmigiano, queso curado reserva Boffard)
Jamón ibérico D.O Guijuelo con picos y regañás
Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo
Carpaccio de buey, rúcula y aceite de trufa con teja de parmesano
Cucharitas de ceviche peruano
Brocheta de vieira y gambón con mayonesa de wasabi
Mini burger con pesto, gorgonzola, y tomate semiseco
Brocheta de pollo tikka masala
Cigarrito de chipirón
Tartaleta con burrata, tomate semiseco, sésamo y paté de trufa
Escalope de foie con crujiente de pistacho sobre tosta
Croquetitas de patata y trufa / de rabo de toro

Tarritos de tiramisú / de tarta tres leches con dulce de leche
Mini cheese cake con frutos rojos

48€ / persona
(Precio válido a partir de 50 personas)

52€ / persona
(Precio válido a partir de 25 personas)

**En caso de ser entre 15 y 25 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado respecto del precio válido a partir de 25 personas*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio La ñ de Armiñan durante 3 horas y media
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo, vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas, Cervezas con y sin alcohol, refrescos y agua.
  Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente: +2€/persona
  Refrescos y cerveza en botellín en lugar de lata: +1€/persona
- Cristalería (vasos chatos y medios) y menaje
  Cristalería en copas: +1€/persona
- Personal de cocina y servicio de camareros
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas

Armiñan Catering © 2012

Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi *+2,75€/persona*
- Escalope de foie a la plancha con crujiente de pistacho sobre pan de cristal *+2,75€/persona*
- Saquito de carpaccio con parmesano y aceite de trufa sobre rúcula *+2,75€/persona*
- Niguiris y rolls variados con salsa de soja y wasabi *+2,75€/persona*
- Cucharita de tartar de salmón con aguacate y crema de mostaza *+2,75€/persona*
- Dados de merluza rebozada con salsa tártara *+2,75€/persona*
- Cazuelita de carrillera con puré de patata *+4,75€/persona*
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón *+4,75€/persona*
- Cazuelita de risotto con boletus y trufa blanca o arroz negro *+4,75€/persona*
- Mini coulant con interior de chocolate *+ 2,25€/persona*
- Mini tatin de manzana *+ 2,25€/persona*
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins *+3,50€/ud. (Pedido mínimo de 20 Uds.) En caso de hacerlo en bolsita individual con etiqueta +5€/ud.*
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate*…+35€/Ud.*

Disponemos de menús adaptados a personas con algún tipo de alergia, así como menús vegetarianos, veganos y saludables

Todos nuestros productos frescos cuentan con la garantía de calidad de

ORGANIZADOS
FRESH MARKET
EST. 2014

Armiñan Catering © 2012

CÓCTEL PARA NIÑOS

**Menú menores de 12 años*

Cestas de patatas y gusanitos

Mini san Jacobos
Mini pizzas de jamón y queso
Perritos calientes mini
Sandwichitos York- Cheddar
Mini burger con salsas
Croquetitas de jamón

Tarritos de chuches
Dados de brownie de Oreo

Trina y coca cola sin cafeína

PRECIO
Por niño:21€
(Precio válido a partir de 10 niños)

Por niño:24€
(Precio válido a partir de 5 niños)

Menaje y mantelería de la mesa infantil incluído en el precio

Armiñan Catering © 2012

Servicios complementarios

▪ Alquiler espacio La ñ de Armiñan cada hora adicional	100€/hora o fracción (Anulado en caso de consumirse 150€/hora en copas/café) ***Hora de cierre: 2.00***
▪ Fuente de chocolate con chuches y fruta *3 pisos con 1 kg de carga de chocolate* *(a partir de 25 personas)* *5 pisos con 5 kg de carga de chocolate* *(a partir de 50 personas)*	6€ por persona
▪ Servicio de café e infusiones con menaje	2€ por persona
▪ Copas gama media con tarros de chuches	6€/Ud.
▪ Alquiler de manteles lino gris o frambuesa	20€/Ud.
▪ Atención de niños (manualidades y pintura) Duración 3 horas	150€
▪ Alquiler de castillo hinchable mini (para niños de hasta 6 años)	70€
▪ Magia familia. Duración: 50-60 min Manu el Mago MOMENTOSMÁGICOSENFAMILIA	320€ (IVA incl.)

Armiñan Catering © 2012

Condiciones

- *Los precios reflejados en este documento **no incluyen I.V.A. (10%)***
- *Se confirmará y formalizará el evento con una **reserva**, indicando el número de invitados. Para ello se abonará el 50% del total del presupuesto mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o en metálico.*
- ***El 50% restante se abonará por los mismos medios un día antes del evento.***
- *Si el **número de asistentes final es inferior al presupuestado** y acordado inicialmente, y se traslada a Armiñan Catering en un plazo inferior a 5 días laborables previos a la celebración del evento, se mantendrá el presupuesto inicial.*

  *En caso de ser un **número de asistentes superior al presupuestado** y acordado inicialmente, se abonará la cantidad adicional correspondiente al finalizar el evento.*
- *Anulaciones. Hasta 5 días laborables antes del evento se facturará el 50% del presupuesto. Menos de 5 días laborables antes del evento se facturará el 100% del presupuesto.*
- *EL CLIENTE se obliga a **devolver el espacio a la finalización del contrato en el mismo estado en que lo recibió**, eliminando todos los elementos decorativos o técnicos que EL CLIENTE hubiese utilizado.*
- *Cualquier **daño o desperfecto** producido al inmueble o a los muebles que el mismo contiene, ocasionado por el uso indebido de las instalaciones durante la celebración del evento, deberá ser resarcido por EL CLIENTE mediante el pago de su reparación. En el supuesto de que no fuera posible su reparación, EL CLIENTE resarcirá económicamente a ARMIÑAN los daños y perjuicios ocasionados, cuyo valor será fijado por un perito.*
- *En caso de contratar algún **proveedor externo a Armiñan Catering** (p.e.: mago, animación...), **dicho proveedor deberá contactar con Armiñan Catering** con la suficiente antelación para valorar la viabilidad y en caso positivo facilitarle detalles de cara a la organización de los tiempos, espacio que necesita, y se le trasladará las normas de uso.*
- *El proveedor externo podrá utilizar el espacio el día y las horas contratadas por el cliente.*
- ***No se podrán pegar materiales en las paredes**.*
- *Se comunicará por parte del cliente y/o proveedor externo **el uso micrófonos, música o hilo musical. No se podrá realizar espectáculo y/o coctel en la terraza exterior**.*
- *En cumplimiento de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, **está prohibido fumar dentro del espacio**.*
- *Armiñan Catering/ La ñ de Armiñan se compromete a ofrecer las máximas facilidades al cliente y/o proveedor externo.*

Armiñan Catering © 2012