13 de septiembre de 2017

Cliente: **Telf.:**
Fecha: 2017-2018 **Hora comienzo:**
Evento: Menú sentados tradicional en La ñ de Armiñan (C/ Caleruega, 67)

MENÚ TRADICIONAL

Entrantes

Ibéricos con picos de Jerez

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con picos de Jerez

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)

Conos con ganache de foie, frambuesa lío y crocanti de almendra

Mini tosta de foie con mermelada de higo

Dados de salmón con sésamo, alga wakame y soja

Dados de salmón con sésamo y crema de eneldo

Brocheta de tomate semiseco con mozzarella y pesto

Brocheta de pimiento rojo mini con interior de queso fresco

Croquetitas de rabo de toro / de patata y trufa / de boletus

Cigarritos de chipirón

Rollito de gulas con ali oli ligero

Cucharita de pulpo a la brasa con espumoso de patata

Saquito crujiente de queso curado con mermelada de frambuesa

Langostino envuelto en hilo de patata con soja

(A elegir 5 opciones)

Primeros platos

Ensalada de espinacas baby con jamón de pato, queso de cabra, cebolla confitada, nueces y pasas al P.X

Ensalada de quinoa con verduritas de temporada

Gazpacho o salmorejo con guarnición

Crema de calabaza al curry con crujiente de parmesano

Crema de setas de temporada con toque de trufa blanca

Vichyssoise con taquitos de manzana

Risotto de boletus

Caramelos de pasta de ricotta, grana padano y pera, con crema de boletus

Ravioli de foie con paté de trufa negra

Ceviche peruano con su leche de tigre y tostas *+1,75€/persona*

(A elegir una opción)

Armiñan Catering © 2012

Tél.: +34 608 85 87 71
info@arminancatering.com
www.arminancatering.com

Segundos platos

Solomillo ibérico con reducción de oporto, orejones, pasas y ciruelas y arroz salvaje
Roast beef en su jugo con quenelle de patata y salteado de verduritas de temporada
Carpaccio de buey con parmesano sobre rúcula y perlas de aceite de oliva
Carrillera de buey con puré de patata ligero trufado
Tartar de salmón con aguacate y perlas de mostaza antigua
Pudding de cabracho sobre cama de rúcula con gambones y salsa ligera
Bacalao confitado con verduras variadas *+3€/persona*
Merluza a la bilbaína con patatas panaderas *+4€/persona*

(A elegir una opción)

Mini panecillos multicereales individuales

Postres

Natillas caseras con crujiente de galleta
Mousse de dulce de leche con speculoos
Tiramisú
Tarta de zanahoria
Tarta Red Velvet
Tarta de chocolate
Tarta de limón y merengue
Coulant con interior de chocolate con helado de nuez de macadamia sobre hierbabuena

(A elegir dos opciones)

Café, leche e infusiones
Mini mignardises

62€ / persona
(Precio válido a partir de 20 invitados)
**En caso de ser entre 15 y 20 personas, el menú se incrementará en 10€/Invitado*

Servicios incluidos:

- Alquiler espacio Armiñan durante 3 horas
- Se calcula 1,5 Uds. aprox. por persona por cada una de las opciones del menú.
- Bodega: Vino blanco Rueda Verdejo Momo o Tarao (Bodega de Martínez Lacuesta), vino Tinto Rioja Crianza Luis Cañas,
  Cervezas Mahou 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 medios y copas para el vino) y menaje.
- Menaje, mobiliario y mantelería
- Decoración floral de la barra de bebida y las bandejas
- Personal de cocina y servicio de camareros

Por favor, lea detenidamente las condiciones del presupuesto al final del documento

Armiñan Catering © 2012

Tél.: +34 608 85 87 71
info@arminancatering.com
www.arminancatering.com

Recomendaciones del chef para incluir en tu menú:

- Brocheta de gambón con vieira y mayonesa de wasabi *+2,75€/persona*
- Cucharita de ceviche peruano *+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*
- Cazuelita de pulpo con cremoso de patata y pimentón *+4,75€/persona*
- Confit de pato con quenelle de patata al aroma de trufa *+2€ /persona*
- Cochinillo deshuesado en su jugo con puré de manzana y patatitas doradas a la provenzal *+4€/persona*
- Cordero deshuesado con patatitas París a las finas hierbas *+4€/persona*
- Repostería personalizada: cookies, cake pops, muffins *+3,50€/ud. (Pedido mínimo de 20 Uds.) En caso de hacerlo en bolsita individual con etiqueta +1€/ud.*
- Tartas: Carrot cake, Red Velvet, Limón y merengue, chocolate*…+35€/Ud.*

Puedes consultarnos en caso de querer complementar el menú con alguno de nuestros puestos temáticos (quesos, mexicano, japonés, cortador de jamón…)

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

MENÚ PARA NIÑOS
**Menú menores de 12 años*

Cestas de patatas
Croquetitas mini de jamón ibérico
Mini San Jacobos
(El aperitivo se servirá en el momento en el que los adultos tomen el suyo)

Comida/cena

Macarrones con tomate y choricito
Hamburguesa con patatas y salsas

Dados de brownie de chocolate con lyo fresa e hilos de chocolate blanco

Trina de naranja y coca cola sin cafeina

25€ / niño

Armiñan Catering © 2012

Tél.: +34 608 85 87 71
info@arminancatering.com
www.arminancatering.com

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	7€/Ud.
▪ Barra de mojitos durante todo el cóctel (2h30min)	6€/persona
▪ Cubos de zinc con cervezas artesanales La Virgen (botellín) durante el cóctel (2h30min)	5,5€/persona
▪ Magia familia. Duración: 50-60 min Manu el Mago MOMENTOSMÁGICOSENFAMILIA	320€

(*) El transporte, montaje y desmontaje se presupuestará aparte en función de cantidad contratada y distancia al lugar del evento

Armiñan Catering © 2012

Tél.: +34 608 85 87 71
info@arminancatering.com
www.arminancatering.com

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 antes del evento, y siempre habiéndose recibido en la cuenta de Armiñan Catering al menos dos días antes del evento.***

  En caso contrario, no será posible poner en marcha el evento por parte de Armiñan Catering.
- *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

Tél.: +34 608 85 87 71
info@arminancatering.com
www.arminancatering.com