

APERITIVO REFORZADO	PRESUPUESTO	
	FECHA	
	HORA	
LUGAR:	NÚM PERS.	

Menú Núm. 1

Frío

Cucharitas Variadas | De Marisco
 De Salpicón de Pulpo
 De Mejillón en Escabeche

Jamón Ibérico acompañado de Picos de Jérez

Quesos Gallegos

Tosta de Bonito

Tosta de Queso Cebreiro, Nuez y Miel

Caliente

Croquetas de Marisco

Minibrocheta de Rape y Langostinos

Pincho de Croca de Ternera con Verduritas

Pincho de Vieira con Bacon Ibérico

Postre

Bocadito de Almendra

Bastoncito de Brownie de Chocolate

Servicio de Café

Café e Infusiones

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Tinto Crianza, D.O. Rioja

Cerveza, Refrescos

Agua Mineral

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

APERITIVO REFORZADO	PRESUPUESTO	
	FECHA	
	HORA	
LUGAR:	NÚM PERS.	

Menú Núm. 2

Frío

Canapés Variados

Rollito de Crema de Espinacas con Pimiento

Canapé de Caviar con Langostino

Tartaleta de Mousse de Pimiento de Piquillo

Brocheta de Queso Tetilla, Tomate Cherry y Anchoa

Empanada de Atún

Coca de Jabugo y Rúcula

Tosta de Salmón y Olivada

Caliente

Tempura de Langostinos con Reducción de Soja

Pulpo a la Parrilla en Brocheta

Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico

Brocheta de Croca de Ternera con Verduritas

Postre

Bocadito de Leche Frita

Bastoncitos de Brownie de Chocolate

Servicio de Café

Café e Infusiones

Bebidas

Albariño Pazo Baión, D.O. Rías Baixas

Tinto Crianza, D.O. Rioja

Cerveza, Refrescos

Agua Mineral

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

APERITIVO REFORZADO	PRESUPUESTO	
	FECHA	
	HORA	
LUGAR:	NÚM PERS.	

Condiciones Generales

Todos los servicios serán tratados de manera personalizada, designándose un responsable que se ocupará de su gestión.

El número exacto de asistentes se deberá confirmar 48 horas antes del evento.

Los precios son válidos para un servicio en Santiago y una asistencia de 50 personas. Si el número de asistentes final varía, el presupuesto puede verse modificado.

Nuestras tarifas están referidas a una duración máxima de 4 horas, contadas desde el inicio del montaje hasta el final del evento. La prolongación de este tiempo, antes o durante el servicio, generará, en cada caso, la facturación de gastos adicionales. No se computan a estos efectos los desplazamientos ni el tiempo de recogida de equipos.

El envío de presupuesto, que tiene una validez de 45 días, no implica compromiso de reserva por parte del Catering. Las reservas quedarán confirmadas a la entrega de pago y señal por un importe de 200 Euros.

Se deberá abonar el 50% del total de la factura 10 días antes del evento, y el resto, como máximo, el mismo día. En caso de cancelación no habrá devolución del importe depositado como concepto de pago y señal.

El precio comprende los siguientes conceptos:

Decoración Centro de Flores en cada mesa de apoyo

Servicio Todo el personal del servicio pertenece a la plantilla de Villasenín, S.A. o está contratado a través de ETT debidamente acreditadas; está dado de alta en la Seguridad Social y cumple con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Mobiliario Mesas cocktail

Menaje Mantelería hilo-algodón
Vajilla Villeroy-Bosch
Cristalería: copas agua-vino, cava y licor (según menú)

Logística Desplazamientos al lugar del servicio
Montaje y recogida de equipos

Catering Ruta Jacobea es titular del **Registro Sanitario número 26.04561/C** y tiene suscritos Seguros de Responsabilidad Civil como cobertura de los riesgos derivados del ejercicio de la actividad de catering.