

Coffee & Catering

alcoiⁿ

COFFEE 01 & 02

EXPRESS

Café, leche, descafeinado e infusiones

Zumo de Naranja

Agua Mineral (33cl.).

Mini bollería

Croissant
Caracola
Napolitana

COMPLETO

Café, leche, descafeinado e infusiones

Zumo de Naranja Natural

Agua Mineral (33cl.)

Mini bollería

Croissant
Caracola
Napolitana

Mini hojaldres rellenos

Mini Sándwiches de pan de miga

* Ver condiciones generales de contratación



SALUDABLE

Café, leche, descafeinado e infusiones
(posibilidad de bebida soja)

Zumo de Naranja Natural
(o Detox de Limón, Miel y Jengibre, o Smoothies vegetal)

Agua Mineral (33cl.)

Cookie muesli / Mini Blini de Plátano y Miel

Bizcocho casero de Zanahoria y Avena

Brochetas de Tomate Cherry, Queso y Albahaca

Mini croissant relleno de Salmón Ahumado y Aguacate

Vasito de Yogur con Mango y Chía

CLUB

Café, leche, descafeinado e infusiones

Zumo de Naranja Natural

Agua Mineral (33cl.)

Mini croissant de Mantequilla

Cinnammon roll con Pera y Almendras

Esponjoso de Espelta y Manzana

Tosta de chapata cantábrica con Jamón Ibérico, Tumaca, AOVE

Tortilla de Patata trufada con cebolla

Inglesito Vegetal

Vasito de Yogur con Frutos Rojos y Muesli

Brochetas de frutas de temporada



COCKTAIL 01

Cracker de Ensaladilla

Blini de Salmón Ahumado con Tártara

Mini baguettina de Jamón con Tumaca

Tortilla Española con Pimientos

Empanada de Hojaldre de Atún

Pastelito Brownie con Frambuesa

Vino tinto crianza, vino blanco

Cerveza, Agua y Refrescos



COCKTAIL 02

Pícolos de Ibéricos con Tumaca

Tabla de Queso variados con Regañas

Ensaladilla con Encurtidos

Tartar de Salmón con Mújol y Mostaza Miel

Tortilla de Bacalao con Wakame

Brocheta de Langostinos con Melón y vinagreta

Baguetinas de boquerones y pimientos de piquillo

Migas del Pastor con Torreznos

Mini brocheta de Frutas

Vino tinto crianza, vino blanco

Cerveza, Agua y Refrescos

* Ver condiciones generales de contratación



COCKTAIL 03

Pícolos de Jamón Ibérico con Tumaca

Pico de Gallo y Guacamole con Nachos

Bocadito de Poke de Salmón

Gazpacho de Fresa

Quiche de Puerro y Bacon

Brocheta de Mozzarella, Cherry y crema de Trufa

Dadito de Tortilla con Mayonesa de Wasabi

Samosa Pollo Tikka

Requesón con Miel, Nueces y Sal de Roca

Pastelito Brownie con Frambuesa

Vino tinto crianza, vino blanco

Cerveza, Agua y Refrescos

* Ver condiciones generales de contratación



COCKTAIL 04

Jamón Ibérico con Tumaca en Chapata Gallega

Canapé de Sardina Ahumada

Blini de foie con Cecina y AOVE

Bloody Mary de Remolacha escarchado

Bocado de Ceviche

Gyoza de Langostino con Sweet Chilly

Brandada de bacalao con Alioli ajo negro

Enrollado de Setas y Bacon

Almohadilla de Morcilla y Cebolla

Micropita de Rabo de Toro Estofado con Foie

Brocheta de Pollo con Sésamo al P.X.

Arroz con Choco en su tinta

Smoothie de Tropical

Mini tarta Cheesecake

Strudel de Manzana con Canela

Vino tinto crianza, vino blanco

Cerveza, Agua y Refrescos

VINO & CAVA

VINO

Jamón Ibérico con Picos de Jerez
Tabla de Quesos con Regañas

Vino tinto crianza, vino blanco,
Cerveza, Agua y Refrescos

CAVA

Milhojas de Foie con Manzana
Focaccia Cantábrica

Cava Brut Nature,
Cerveza, Agua y Refrescos



TARIFAS

COFFEE

| | <i>Importe</i> | <i>Piezas</i> |
|-----------|----------------|---------------|
| Express | 8,00 € | 2 |
| Completo | 10,00 € | 6 |
| Saludable | 12,00 € | 8 |
| Club | 15,00 € | 9 |

COCKTAIL




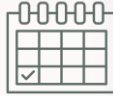


| | | |
|--------|---------|----|
| Uno | 25,00 € | 12 |
| Dos | 28,00 € | 14 |
| Tres | 35,00 € | 15 |
| Cuatro | 69,00 € | 22 |

COPA

| | | |
|------|---------|---|
| Vino | 26,50 € | 2 |
| Cava | 28,00 € | 5 |

* Ver condiciones generales de contratación

CONDICIONES *generales*

| |  CONTRATACIÓN |  DURACIÓN |  SERVICIO |  MENAJE |  RESERVA |
|---|---|---|---|---|--|
|  COFFEE | 1 semana de antelación | 1 hora | Buffet | Incluido ^{*(1)} | Con el pago inicial |
|  COCKTAIL | | Cocktail 2 horas Copa 1 horas | Camareros | | |

CONDICIONES GENERALES

- Precios por persona, 10 % de I.V.A., no incluido.
- Precios valorados de lunes a viernes en horario de mañana y tarde (no festivos).
- Mínimo 25 personas, consultar tarifas para más de 500 personas,
- Pago: 50% a la aceptación del presupuesto y reserva de día. El 50% restante tres días antes. Este se podrá realizar por transferencia bancaria, recibo domiciliado o tarjeta de crédito. En el caso de anulación por parte del cliente se perderá la cantidad entregada en concepto de reserva. Cancelaciones con menos de 72 horas, se cobrará el 100% del evento.
- Se podrá notificar una variación en el número de comensales, no superior al 10%, 72 horas previas al evento. que se ajustarán en factura.
- La duración de los servicios incluyen montaje y desmontaje. El mobiliario se retira a la finalización del servicio, si por cualquier motivo hubiera que dejarlo montado, se facturarán los gastos extraordinarios de desmontaje y transporte.
- ^{*(1)} Incluye mesas de apoyo, mantelería, menaje y cristalería, cuando sea necesario. Algunos eventos por volumen pueden llevar menaje de un solo uso (consultar).
- Buffet: incluye personal operativo · Cocktail: Incluye servicio de sala con camareros, personal de cocina y operativo. Camarero extra para el servicio: 100 € + I.V.A. El exceso en las horas de servicio se facturará, 25 € por camarero y hora.
- Cuando el espacio sea proporcionado por el cliente, este se responsabiliza de que el espacio en el que se realizará el servicio cumple las características mínimas necesarias para poder realizarlo, así como el correspondiente permiso por parte de la propiedad.



Convierte tu evento en único

Queremos que tu evento sea especial, por ellos podemos adaptarnos a tus necesidades y ofrecerte menús adaptados y multitud de servicios extras.



SOSTENIBLE

Menús con materia prima ecológica de productores locales.



MENÚS ADAPTADOS

Diseñamos menús adaptados para alérgicos, intolerantes y con restricciones por motivos religiosos o culturales.



COMERCIO JUSTO

Los menús COFFEE con opción de CAFÉ DE COMERCIO JUSTO. Con certificado de garantía y expuesto de manera visible hacia sus invitados.



SOLIDARIOS

Si su empresa es socialmente responsable, esta es sin duda, su opción. Convierta su evento en inclusivo, desarrollado por personas con discapacidad, ¡Pregúntenos!



ESPACIOS



CORNERS



AUDIO Y VIDEO



FLORES



SHOW COOKING



TEMATIZACIÓN



FOTOGRAFÍA



OTROS