



Escanee este código QR para añadir los datos de esta tarjeta a la agenda de su móvil.

**MIGUEL MESA MORILLO**  
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477  
kumaramiguel@gmail.com  
www.kumaracatering.com

### **Menú Especial, Despedidas o Cumpleaños KUMARA CATERING: 615188477 (MIGUEL)**

#### **Copa de bienvenida y cóctel:**

Tendremos cubos de botellines, jarra, de rebujitos, agua de sabores, refrescos, agua, tinto de verano, vino blanco rueda, semidulce blanco, Ribera del Duero (y Rioja), aceitunas y nachos con salsa dipa y guacamole

Irán las mesas vestidas con mantelería básica en blanco roto (consultar otros modelos)

#### **Comenzaremos presentando y sirviendo los siguientes aperitivos fríos y templados (elegir 3):**

Ensaladilla de guiso de pollo  
Ensaladilla de pulpo  
Timbal de papas aliña con salmorejo y caballa  
Ensalada de quinoa  
Cocktel de marisco  
Tataki de atún con mayonesa de soja y guacamole  
Tartar de salmón, aguacate y mango  
Hojaldre de morcilla de Burgos con cebolla caramelizada  
Voulevant de paté con mermelada de fresa  
Canapé de Filadelfia con mermelada de pimiento del piquillo  
Canastitas de pisto con huevo hilado

Seguidamente presentamos un **Buffe de jamón, caña de lomo y quesos varios** compuestos de cheddar, gouda, queso de cabra, pok o payoyo con guarnición de membrillo, cabello de ángel, mermelada de frambuesa y nueces

#### **Seguidamente ponemos los fritos:**

Lagrimitas de pollo con salsa mozárabe  
Tiras de secreto ibérico con salsa al cajún  
Boquerones al limón o cazón en adobo  
Pavías de bacalao o croquetas de merluza

**Finalizamos para los adultos braseando los siguientes aperitivos calientes (elegir 3):**

Risotto de setas y parmesano con cebolla crujiente  
Pollo al Limón con cuscús  
Canelón ibérico con foie de pato  
Canelón de marisco con salsa americana  
Crep de carrillada con queso de cabra  
Patata rellena con Frankfurt a los tres quesos  
Wok de verduras con fideos chinos y salsa Teriyaki  
Sushi en tempura relleno de lubina y aguacate  
Tosta de solomillo con crema de queso y cebolla caramelizada  
Carrillada ibérica con pure a la parmentier y manzana confitada  
Arroz meloso de marisco y gambones

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

Nada más terminar pasamos a la **zona de copas:**

Allí dispondremos de **café e infusiones**

**Surtido de pasteles varios**

**2 horas Barra Libre con primeras marcas, refrescos y botellas de agua incluidas**

**Extras:**

Barra Libre por botellas: A 70€/botella con refrescos y botellas de agua cuando se agoten las 3 horas de barra libre

Barra Libre por hora: A 4€ por hora y comensal cuando se agoten las 2 horas de barra libre

Caja de botellines (30 unidades) para barra libre: 40€

DJ: 180€

Precio de piscina + socorrista: 150€

Recena: desde 250€ compuesta de botellines, refrescos, hamburguesas, perritos y montaditos

Bufete de marisco aprox de 5k gambas, 5k langostinos y 1 bandeja mejillones: 300€

Carro de chuches: 150€

Centro de flores en mesas: 70€ de 8 a 10 mesas aprox

Tarta de 2k para corte con impresión o figura: desde 30€

Aires acondicionados: 100€ (serian 2 módulos incluidos en ese precio)

**Precio del menú de adulto: 50€**

**Nota: para precios de menús para niños contactar con el catering**

**Incluye en el precio alquiler de finca, menaje y mantelería** siempre que el número de comensales superé los 50 adultos o cantidad de comensales similar en precio total del evento

Si no se llega a ese cupo contactar con la empresa de catering para detallar el precio que conllevaría el alquiler de finca, de menaje y mantelería

Si el evento es de día finaliza sin recena sobre las 21:30 aprox y con recena sobre las 23h aprox

Si el evento es de noche finaliza a las 3:00 teniendo que dejar desalojada la finca a las 4:00

La reserva será de 600€ y se hará mediante transferencia bancaria

Toda cancelación por parte de la persona contratante o que no cumpla los requisitos y puntos establecidos en este dossier conllevaría la renuncia a solicitar la devolución de la reserva

La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha del evento no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales y haciendo una entrega de 400€

Y el jueves o viernes previo a la fecha de la celebración se realizará el pago completo a falta de extras que surgieran en el evento que se hará a posteriori el mismo día a su finalización

Observaciones: toda sugerencia, rectificación o ampliación de datos se incorporará a los ya mencionados y establecidos en este dossier

Firma del organizador

Firma del cliente