



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 Evento “BASICO”

KUMARA CATERING: 615188477 (MIGUEL)

Copa de bienvenida:

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)

En el momento de empezar el cóctel inauguran el evento los padres y su hijo/a brindando con champán sin alcohol (para el caso de bautizos y comuniones)

Pasaremos **chicharrones de Cádiz, pinchos de tortilla y lagrimitas de pollo con salsa mozárabe**

A continuación, los niños pasan al Salón para comer su **menú infantil** compuesto de:

Lagrimitas, Hamburguesa o Pizza o Perrito caliente, Patatas fritas y Helado

Todo en una cajita individualizada

Irán en mesa larga tipo rectangular

Seguidamente, nos **sentamos en mesa:**

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

¡¡¡Ojo!!! Pendiente los padres de pasar sitting y distribución de comensales en mesas

El menú sentado constará de **platos al centro por cada 4 personas de:**

- **Medallón de foie de pato con nube de filadelfia y mermelada de frambuesa**
- **Surtido ibérico compuesto de jamón, caña de lomo y queso**
- **Frito variado compuesto de taquitos de adobo, pavías de merluza, tortillitas de camarones y boquerones al limón**

A continuación, nos comemos el **plato principal por persona** que será medallón de solomillo
A continuación, nos comemos el plato principal que será medallón de solomillo con jamón, queso, cebolla caramelizada y reducción al Pedro Ximénez acompañado de patatas panaderas o medallón de Solomillo al Whisky con taquitos de jamón o Ternera con salsa strogonof o Bacalao confitado con puré de patatas, pisto y crujiente de puerros o Arroz caldoso de marisco o Paella

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

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

Allí dispondremos de **café e infusiones**

Surtido de pasteles varios

Con botellas primeras marcas con refrescos y botellas de agua o caja de 30 unidades de botellines (**a contratar aparte del precio del menú por persona**)

Pondremos una **tarta de Protocolo** para Corte por parte del niñ@ de 2k (para el caso de bautizos y comuniones)

Extras:

Barra Libre por botellas: el pack de las primeras 4 botellas con refrescos incluidos y botellas de agua: 250€ (las siguientes botellas al precio de 70€/botella con refrescos y botellas de agua)

Barra Libre por hora: el pack de las 3 primeras horas de barra libre con bebida primeras marcas: a 15 por comensal (las siguientes horas seria a 4€ por comensal)

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

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

Precio del menú de adulto: 45€

Precio del menú de niño: 25€

Alquiler de menaje y mantelería: 300€ (siempre que el numero de comensales no llegue a los 80 adultos y 20 niños)

Incluye en el precio alquiler de finca siempre que el número de comensales superé los 50 adultos y 10 niños 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

Realizaremos una prueba de menú con todos los padres de los hij@s de las comuniones y será aprox a finales de marzo o primeros de abril de 2023 ofreciendo los aperitivos y platos que disponemos en los menús para una correcta elección para el día del evento, así como para que conozcáis el catering y la forma nuestra de trabajar: ahí explicaremos el protocolo y operativa a seguir durante la celebración, los extras posibles a contratar y contestaremos a todas las dudas que tengáis

El día de la prueba de menú tendremos que hacer una entrega de 1000€

La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha de la comunión (o bautizo u otro evento en su caso) no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y el jueves o viernes previo a la fecha de la comunión (o bautizo u otro evento en su caso) 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