



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 "COCKTEL"

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)

En el momento de empezar el cóctel inauguran el evento los padres y su hijo/a brindando con champán sin alcohol

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 **Bufe de jamón, caña de lomo y quesos varios** compuestos de cheedar, gouda, queso de cabra, pok o payoyo con guarnición de membrillo, cabello de ángel, mermelada de frambuesa y nueces

Prepararemos **para los niños** una mesa con: Nachos, mini fuet de salchichón y pinchos de tortilla

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

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

Todo en una cajita individualizada e irán en mesa larga tipo rectangular

Seguidamente ponemos los fritos:

Tiras de lágrimas con salsa, mozárabe y tiras de secreto con salsa al cajún
Cestitas de fritos compuesta, de boquerones al limón o cazón en adobo y pavías de bacalao o croquetas de merluza

Haremos un receso y nos tomaremos **sorbete de Mango, Limón o Piña colada**

Finalizamos para los adultos braseando los siguientes aperitivos calientes (elegir 4):

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

Con 8 botellas primeras marcas con refrescos y botellas de agua

Pondremos una **tarta de Protocolo** para Corte por parte del niñ@ de 2k

Después habrá posibilidad de pedir botellas extras si se agotan estas 8 botellas al precio de 70€ con refrescos y agua incluidos o caja de botellines (30 unidades) al precio de 40€

Extras:

DJ: 180€

Precio de piscina + socorrista: 150€

Recena: desde 300€ 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: 55€

Precio del menú de niño: 25€

Incluye en el precio alquiler de finca, menaje y mantelería siempre que el número de comensales superé los 80 adultos y 20 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 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 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