

## Menú Evento Puestos Temáticos

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)

**Tendremos varios puestos temáticos alrededor de las mesas y los comensales acudirán para degustar la comida que tengamos expuestas en cada uno de ellos**

### **Estos puestos temáticos de comida serán los siguientes:**

- Puesto de pates varios, diferentes tortillas y selección de empanadas
- Puesto de Buffe 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
- Puesto de mariscada compuesto de gambas, langostinos, mejillones y ensalada de marisco en concha de viera
- Puesto de ensaladas, sándwiches y comida vegana
- Puesto de suchi y comida japo-peruana
- Puesto de tacos mexicanos y arepas venezolanas
- Puesto de fritos y rebozados
- Puesto de perritos, hamburguesas y pizzas
- Puesto de arroces

**PRECIO: DESDE 250€ POR PUESTO TEMATICO (MÍNIMO CONTRATACIÓN DE 3 PUESTOS)**

!!!Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

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

Surtido de pasteles varios

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

## **PRECIO MENÚ POR PERSONA: 25€**

### **Incluye en el precio**

- **Alquiler de finca y menaje por persona siempre que el número de comensales total supere los 50 comensales (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)**
- **Bebida incluida durante el cocktail**
- **Surtido de pasteles y 2 horas de barra libre en zona de copas**

### **AL COSTE DEL EVENTO SE DEBERA INCLUIR EL PRECIO DE LOS PUESTOS TEMATICOS CONTRATADOS**

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

### **Extras:**

Barra Libre por botellas: A 70€/botella con refrescos y botellas de agua cuando se agoten las 2 horas de barra libre

Barra Libre por hora: A 5€ 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

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)

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