





COFFEE



COFFEE DE BIENVENIDA 1

Café e infusiones
 Leches: soja, sin lactosa, semidesnatada
 Pastas variadas
 Agua mineral

-  Duración de servicio 45 minutos
-  Precio 8 € por persona



COFFEE DE BIENVENIDA 2

Café e infusiones
 Leches: soja, sin lactosa, semidesnatada
 Pastas variadas
 Mini bollería variada
 Agua mineral

-  Duración de servicio 45 minutos
-  Precio 10 € por persona

COFFEE DE BIENVENIDA 3

Café e infusiones
 Leches: soja, sin lactosa, semidesnatada
 Pastas variadas
 Mini bollería variada
 Mini brocheta de frutas
 Agua mineral

-  Duración de servicio 45 minutos
-  Precio 14 € por persona

COFFEE



VINO

COPA DE VINO 1

Tacos de queso
 Canapé de ventresca
 Tortillitas de patata
 Montadito de viruta de jamón
 Profiteroles

* Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos,
 Tinto Rioja La Coccocha y Blanco Viore o Paternina de Rueda

 Duración de servicio 1 hora

 Precio 18 € por persona

COPA DE VINO 2

Canapé de ventresca
 Montadito de virutas de jamón
 Tacos de queso
 Tortillitas de patata
 Chistorra de Navarra
 Perlas de morcilla de Villarcayo
 Quiche de maíz
 Profiteroles

* Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos,
 Tinto Rioja La Coccocha y Blanco Viore o Paternina de Rueda

 Duración de servicio 1 hora

 Precio 22 € por persona

VINO



CÓCTEL

CÓCTEL 1

Brocheta de tomatitos con mozzarella
 Eclair de cangrejo con pepinillos
 Tartar de ahumados
 Montaditos de bonito con pimientos
 Costrón de setas con holandesa
 Tortillitas de calabacín
 Bolitas de morcilla
 Quiche de cebolla y bacon
 Mini sándwiches de pollo al curry
 Cucharitas de perdiz escabechada
 Pastelitos

* Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos, Tinto Rioja La Coccocha y Blanco Viore o Paternina de Rueda, cava Montesquius

 Duración de servicio 1.5 h

 Precio 27 € por persona

CÓCTEL 2

Rulitos de salmón con puerro
 Canapé de virutas de jamón
 Tartaletas de ensaladilla
 Vasitos de gazpacho o consomé
 Sándwiches de roast-beef
 Croquetitas de jamón
 Canapé de mousse de foie con cebollita caramelizada
 Quiche de puerros y gambas
 Sushis variados
 Pastel de cabracho
 Albóndigas de ternera sobre pan gallego
 Tortillitas de calabacín
 Pimientos rellenos de marisco
 Cucharitas de risotto
 Pastelitos

* Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos, Tinto Rioja La Coccocha y Blanco Viore o Paternina de Rueda, cava Montesquius

 Duración de servicio 2 h

 Precio 32€ por persona

CÓCTEL 3

Canapé de mousse de foie
Sushis variados
Costrón de setas con holandesa
Montadito de ventresca
Montadito de brie con frambuesa
Tartaleta de crema de caviar
Vol au vent de changurro
Chistorra de Navarra sobre pan gallego
Tartar de salmón
Tortillitas de patata
Albóndigas de ternera sobre pan gallego
Merluza frita con mayonesa
Pimientos rellenos de marisco o verduras
Quiche de gambas y puerros
Pastelitos variados
* Bebidas: refrescos, zumos, cervezas con y sin alcohol, vinos,
Tinto Rioja La Coccocha y Blanco Viore o Paternina de Rueda, cava
Montesquius

 Duración de servicio 2 h

 Precio 38€ por persona

Incluido en el precio mesitas de apoyo y barra de bebidas.

***ADAPTAMOS LOS MENÚS Y DESAYUNOS PARA INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. PREGUNTAR AL SOLICITAR PRESUPUESTO.**

* Los cócteles anteriores llevarán un **extra de 3 €** por persona **si se incluyen bebidas alcohólicas.**

Bebidas alcohólicas: Ron Brugal o Bacardi y Cacique, Vodka Smirnoff o Absolute, Ginebra Beefeater y Bombay, Whisky JB y Ballantines. Martini blanco y Rojo.

* **Extra: BARRA LIBRE EXTRA (cada hora) a razón de 10 € por persona asistente al cóctel**

Bebidas alcohólicas: Ron Brugal o Bacardi y Cacique, Vodka Smirnoff o Absolute, Ginebra Beefeater y Bombay, Whisky JB y Ballantines. Martini blanco y Rojo.

PRECIO

Dentro del precio de estos presupuestos **está incluido**

* Servicio de camareros debidamente uniformados, siempre que el número de asistentes sea superior a 100 personas. En el caso de que el número sea inferior se cobrará a razón de 90 € por cada camarero/doncella servicio mínimo.

* Menaje necesario para el catering

* Bebidas especificadas en cada servicio

EXTRAS: En caso de solicitar el cliente estos extras, se cobrarán a razón de:

*Mesa con botellines de agua para las jornadas a razón de 1.50 euros cada botellín

*Mesa con botellines de agua y copa/vaso para los ponentes a 1.80 euros cada botellín

*Mesa alta de cristal a razón 30 euros/unidad

*Taburetes altos a razón de 15 €/unidad

*Tableros con mantel a 25 euros cada uno

*Mesitas de apoyo con mantel a 20 euros cada una

*Sillas a 5 euros cada una

Los menús del personal Staff, montaje, seguridad, etc., serán confirmados y contratados previamente por el cliente. En caso contrario La Coccocha no atenderá dicho servicio.