

# COCTELES REFORZADOS CATERING 2016



## Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Pirámide de Paté de Perdiz con Frambuesa sobre Pan de Frutas  
Vasito de Crema (Gazpacho, Salmorejo, Vichysoisse,  
Crema de Calabaza)  
Croquetitas Caseras  
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana  
Wrap de Pollo con Espárragos trigueros con Guacamole  
Crepes de Gulas

\*\*

## Paella Ó Arroz con Verduras

Ó

Panzerotti de Queso e Higos con salsa ligera de

Foie

Ó

Daditos de Merluza rebozada con salsa de  
Chipirones

Ó

Solomillo Strogonoff con Arroz Pilaf

## POSTRES A ELEGIR

Coulant de Chocolate  
Strudel de Manzana  
Tarta de Queso y Chocolate  
Macedonia de Frutas Naturales

Café e Infusiones

**Precio con Paella ó Arroz con Verduras: 39,50€**

**Precio con Pasta: 39,50€**

**Precio con Daditos de Merluza : 42,50€**

**Precio con Solomillo Strogonoff: 42,50€**

**Vinos de los menús**  
Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"  
Vino tinto Crianza de Rioja  
Cava de la Casa Brut Nature

El nº de personas confirmado por el cliente 48 horas antes de la celebración será el que se facture.

Servicio mínimo 25 personas

### **SUPLEMENTOS OPCIONALES**

Mesa baja vestida con 8 sillas: 22€/unidad  
Mesa baja vestida con 10 sillas: 25€/unidad  
Mesa Alta vestida: 9.20€/unidad  
Silla de madera de teka con cojín: 3.60€/unidad  
Silla con funda: 3.60€/unidad  
Silla hierro forjado: 7.75€/unidad

10% Iva incluido

### **CANAPES OPCIONALES**

Ver menús cocteles generales y consultar presupuesto

### **POSTRES**

Pastelitos Variados  
Macarons de sabores  
Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana  
Mini-Tarta Tatin de Manzana  
Buffet de postre A DETERMINAR

# AÑADE A TU MENÚ NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONÓMICAS

## MESA DE IBERICOS

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

## MESA DE QUESOS

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

## MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ

3,00€/por persona

## MESA DE TARTAR

Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: 6,50€/por persona

## MESA DE LATITAS DE ENSALADAS

Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y CROUTONS, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: 3,00 €/por persona

## MESA DE SUSHI

Se sirven 3 piezas de Sushi por persona( Makis, Rolls y Nigiri): 7,80€/por persona

Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona

Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

## MESA DE POSTRES

Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yogurt de Limón y Crema de Café. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

Tarta de Choco Queso. 1€/por persona

Tarta de Limón. 1€/por persona

Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y : Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana: 3€/por persona

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El número de invitados definitivo se confirmará una semana antes del servicio, vía fax o e-mail.  
La facturación se realizará sobre el nº de invitados cerrado 48 horas antes.

Si el día del evento fueran más personas de las que están contratadas, el catering asume hasta un 10% más aproximadamente, que será facturado a parte de lo contratado.

La duración del servicio depende del menú elegido desde la hora fijada por el cliente de llegada de los invitados hasta los postres a partir de ahí, cada hora extra de camareros se cobrará aparte.

Al realizar la reserva se abonará la cantidad de 300 ó 500€ en servicios de cocktail. Para hacer la reserva de cualquier otro tipo de servicio ya sean bodas, buffet o almuerzos y cenas sentados tendrán que dejar una señal de 1.000€. Dichas cantidades no serán reembolsadas en caso de anulación del servicio por parte del cliente, ni podrán ser utilizadas como medio de pago para eventos en el Grupo Ondarreta

**Cuenta: LA CAIXA**

**A nombre de RUISOL, S.A.**

**ES31 2100-1418-69-0200163905**

El resto del importe de la factura se abonará de la siguiente manera, dependiendo del tipo de servicio (mediante cheque conformado, transferencia o efectivo máximo 2500€):

50 % del importe total dos semanas antes de la celebración.

50 % restante se abonará al término de la celebración.

Todos los precios mencionados tienen vigencia hasta Octubre del año 2016 e incluyen el 10% de IVA.

ONDARRETA-FELIX no se responsabiliza de las condiciones climatológicas del día del evento, recomendamos que siempre que se contrate un evento al aire libre se contrate carpas.

Para la confirmación en firme del servicio contratado rogamos nos envíen vía fax o e-mail el presupuesto firmado o sellado por la persona o empresa contratante.

El plazo para efectuar el pago de la factura final será de 7 días a partir de la realización del evento.

Consultar suplemento por transporte servicios fuera de Madrid Capital.

Nuestro personal no está autorizado a servir ningún producto que no haya sido supervisado por Dirección.

Opcional:

o Barra libre, 2 horas: 16.50 €/persona

o Barra libre, 3 horas: 18.50€/persona

o Barra libre con recena : 22 €/persona

o Discoteca móvil: 770€ todo el servicio

o Centros de Flores: 25 €/Unidad

o Hora extra de cada camarero para Catering: 66€

# COLABORADORES GRUPO ONDARRETA

## FOTOGRAFIA

35mm fotógrafos Teléfono 911108529 [www.35mmfotografas.com](http://www.35mmfotografas.com)  
[info@35mmfotografas.com](mailto:info@35mmfotografas.com)

FOCOLOR Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón

UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048 [www.unicolorfotografos.com](http://www.unicolorfotografos.com)

Jesús Rubio López Teléfono 918813700 <http://www.fotorubio.es>

APB FOTOS Mila y Ana Brañas [www.apbfotos.es](http://www.apbfotos.es) Teléfono 913567256

Más Juntos. Maria Fernanda Suárez Telf.- 626 580 548 [www.masjuntos.com](http://www.masjuntos.com)

## DISCOTECA-DISC JOCKEY

Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15 Carlos Gasca

Dosaune. [www.dosaune.com](http://www.dosaune.com) Gonzalo de Paz Telf: 625.38.14.68  
[gonzalodepaz@dosaune.com](mailto:gonzalodepaz@dosaune.com)

Tienda, oficina y showroom: c/Castelló 11 (local)

## DECORACIONES FLORALES

Perfect Plan Teléfono: 91.373.56.65

## MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS

Invitarte. <http://www.invitarte.es/> Teléfono: 91.460.38.79

## SILLAS DE ALQUILER

Partyrent <http://www.partyrent.es/sillas.html> Teléfono: 916436636

## WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio integro de Wedding Planner

Mayte Loren <https://allseasons-weddings.com/> 620896280

Cristina Arrabal [www.theweddingplannercompany.com](http://www.theweddingplannercompany.com) 656258181

## CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

Simplemente Ideal . Candy Bar Barbara Márquez Teléfono: 609682430  
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html>

La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes Teléfono: 911530476  
<http://www.lareinapastelera.es/>

The Sweetest Lab. [www.thesweetestlab.com](http://www.thesweetestlab.com) 912685043 [info@thesweetestlab.com](mailto:info@thesweetestlab.com)

Entre Azúcar y Papel. 911737376-608560658 [www.entrezucarypapel.es](http://www.entrezucarypapel.es)  
[contacto@entrezucarypapel.es](mailto:contacto@entrezucarypapel.es)

## **ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES**

Bicho Bola. Barbara Márquez. <http://www.fiestasbichobola.es/> Teléfono: 609682430

ANAKU. Oscar. 916428712 [www.anaku.es](http://www.anaku.es)

