

# MENUS ALMUERZOS CATERING 2015

## MENÚ N° 1

### Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con picos  
Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*

Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada

Solomillo a la parrilla con manojito de Espárragos Trigueros albardados en Bacon

### Postre

Café e infusiones

## MENU N° 2

### Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*

Timbal de Calabacín y Berenjenas con Queso de Cabra

Merluza en Salsa Verde con Almejas

### Postre

Café e Infusiones

## MENÚ N° 3

### Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*

Ensalada de Mezclum, Manzana Caramelizada y Foie con Vinagreta de Sidra

Tartufo de Rabo de Toro

### Postre

Café e Infusiones

## MENU N° 4

### Cocktail-aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*

Pimientos del Piquillo rellenos de Txangurro

Carrillera de Ternera con Puré de Hongos

### Postre

Café y licores

Los menús no son fijos se pueden combinar los platos y confeccionar su menú personalizado, consúltenos.



## VINOS DE LOS MENÚS

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"  
Vino tinto Crianza de Rioja  
Cava de la Casa Brut Nature

## POSTRES DE LOS MENÚS

Coulant de Chocolate  
Strudel de Manzana  
Tarta de Queso y Chocolate  
Tarta Sacher  
Leche Frita

## PLATOS ALTERNATIVOS. Consultar precios

Taco de Merluza con salsa Chipirones  
Solomillo al Foie con Salsa de Oporto  
Solomillo Wellington con Espinacas  
Lubina al Horno con Vinagreta de Tomate de Módena

## **PRECIO DE LOS MENÚS**

**55€ IVA INCLUIDO (INCLUYE SERVICIO DE PERSONAL Y MENAJE)**

MESAS, SILLAS Y MANTELERIA NO INCLUIDO

### **Suplementos (10% Iva incluido)**

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

**COCKTAIL OPCIONAL 3,85 €/ pax**

Lomo Ibérico  
Cucharita de Habitas con Foie

# 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.

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

Nº 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.

Opcional:

Barra Libre de primeras marcas:

- 2 horas: 15 € por persona
- 3 horas: 17 € por persona
- 4 horas: 22 € por persona
- 4 horas + RECENA: 24 € por persona

Recena Salada: Pulguitas de Jamón Ibérico con Tomate, Tortilla de Patatas, Sandwiches Variados y Empanada de Bonito: 5 € por persona

- Discoteca móvil: 700€ todo el servicio
- Centros de Flores: 25 €/Unidad



# 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)

