



EXPERIENCIA | CALIDAD | SERVICIO

www.ondarreta.es

COCTEL – APERITIVO (12 VARIEDADES)

Jamón Ibérico con Picos
Lomo Ibérico con Picos
Brochetitas de Queso, Tomate Cherry con Salsa Pesto
Surtido de Quesos con Nueces
Taco de Salmón ahumado con Miel y Mostaza
Cucharita de Tartar de Atún
Bandeja variada de Vasitos salados
Latita de Ensalada de Langostinos
Latita de Ensalada de Perdiz
Nachos con Guacamole
Mini-Crepes de Gulas
Tosta de Foie con Cebollita caramelizada
Vasitos de Cremas variadas
Selección de Makis Variados
Bandeja variada con Tartaletas de Sabores
Tocadito de Tortilla de Patatas
Pan Bao con Pollo BBQ
Falafel de Garbanzos
Tosta de Rulo de Cabra con Cebollita caramelizada
Croquetitas de Boletus
Croquetitas de Jamón
Croquetitas de Puerro y Gamba
Mini-Fajitas de Pollo y Espárrago Triguero con Guacamole
Hogaza de Chistorra
Langostinos en Tempura
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Samosa de Verduras
Cucurucho de Calamares
Cazuelita de Gulas
Bacalao crujiente con Salsa
Daditos de Merluza con mahonesa
Mini-Albóndigas de Rabo de Toro
Mini-Hamburguesitas
Mollete de Calamares
Bikini de Jamón y Queso



PUESTOS GASTRONOMICOS

- ❖ PUESTO DE CRUDITÉS: Zanahoria, Apio, Tomatitos con Queso Azul y Hummus (INCLUIDA EN EL PRECIO)
- ❖ PUESTO DE QUESOS: Se sirven cuatro variedades de quesos servido con Panes y Picos (Manchego Semi-curado, Parmesano, Emmental y Queso Brie)
- ❖ PUESTO DE HOT DOG: Perritos calientes, genial para adultos y niños!
- ❖ PUESTO DE IBÉRICOS: Jamón, Salchichón, Lomo, Mini-Fuet, Palito de Pan con Mortadela y Tosta de Sobrasada con diferentes tipos de Panes y Picos. Completa tu mesa de Ibéricos con un puesto de Panes y Aceites.
- ❖ PUESTO DE HUEVOS DE CODORNIZ: Sobre pan con sobrasada.
- ❖ PUESTO DE STEAK TARTAR Y TARTAR DE ATÚN.
- ❖ PUESTO DE LATITAS DE ENSALADAS: Ensalada César, Cangrejo, Ensalada de Queso de Cabra.
- ❖ PUESTO DE SUSHI&MAKIS. Hecho al momento por un Sushiman. Showcooking!
- ❖ PUESTO MÉXICO: Burritos fritos con Frijoles, Pollo, Lechuga, Tomate y Guacamole, Fajitas calientes con Carne y Verduritas, Queso Cheddar y Crema Agria.

BARRAS DE BEBIDAS (a elegir una)

- ❖ CÓRNER DE CERVEZAS: Botellines de Cerveza en Hielo ¡consulta tu marca favorita!
- ❖ BARRA DE MOJITOS: Hechos al momento en una mesa tropical
- ❖ BARRA DE CAVA: A elegir entre dos cavas
- ❖ MESA DE CHAMPAGNE: A presupuestar en función de la marca
- ❖ ESTACIÓN DE VERMOUTH. Consultar

Bebidas durante el Cóctel: Refrescos, Cerveza, Vino Blanco Vino Tinto, Zumo de Tomate acompañadas de Cucuruchos de Patatas Fritas



ENTRANTES

Salmorejo con Virutas de Jamón, Huevo cocido y Helado de AOVE
Vichysoisse con Polvo de Bacon y Crujiente de Queso
Ensalada de Langostinos sobre Carpaccio de Piña con Vinagreta de Miel y Módena
Burrata con Tartar de Tomate y Pesto de Avellanas
Milhojas de Salmón, Foie y Manzana Caramelizada
Tartita de Berenjena con Tomate y Queso de Cabra
Tartar de Aguacates con Gambas
Tartar de Salmón
Milhojas de Salmón, Foie y Manzana Caramelizada
Ravioli de Gambas con salsa Gorgonzola y adorno de Germinados
Tartar de Tomate con Ajo Blanco y Cigalita a la plancha
Tartar de Atún
Centro de Calabacín relleno de Bogavante y Mahonesa
Ensalada de Bogavante con Mahonesa en su propio Coral

PESCADOS Y CARNES

Merluza rebozada con Salsa de Chipirones
Merluza al Horno con Salsa de Piquillo
Salmón al Horno con Patatita Cocida y Salsa Tártara
Centros de Atún marcados a la parrilla con Pisto
Lubina al Horno con Verduritas Nuevas y Bilbaína
Merluza rellena de Txangurro
Rape con Spaghetti de Calabacín y Salsa Americana

Solomillo de Ibérico con Salsa Dulce y Puré de Calabaza y Lemongras
Carrillera de Ternera con Puré de Hongos
Confit de Pato con Chutney de Naranja
Solomillo a la Broche con Pastel de Patata
Solomillo a la parrilla con Manojito de Trigueros y Verduritas
Solomillo al Foie con Salsa de Oporto
Solomillo Wellington *producto recomendado*



POSTRES

Mousse de Mango
Mousse de Frutos Rojos
Mousse de Tres Chocolates con Rejilla de Chocolate Negro
Coulant de Chocolate
Bomba de Chocolate y Mandarina
Milhojas de Crema y Nata con Frambuesas
Milhojas de Mascarpone
Tatín de Manzana

SORBETES:

Sorbete de Limón al Cava
Sorbete de Mojito
Sorbete de Mandarina
Sorbete de Manzana

Incluido: Café, Infusiones y Licores servidos con Mignardises

BARRA LIBRE

4 Horas incluidas + Recena de Chapatitas Ibéricas

-J&B, Ballantine's, White Label, Cacique, Brugal, Barceló, Malibú, Seagrams, Tanqueray, Beefeater, Puerto de Indias, Absolut-

Si deseáis marcas Premium, ¡Consúltanos!

Ampliación Hora de Barra Libre.

Ampliación Recena con Tortilla.

Ampliación Recena con Mini Pizzas y Mini Burguers

Ampliación Recena con Perritos Calientes y Brownie

Ampliación Recena con Bocatines Calientes

Ampliación Recena Chocolate con Churros +

Recena con auténticas Hamburguesas de McDonald's, ¡consultar!



- ❖ Coctel con 12 variedades + 1 Puesto Gastronómico + 1 Barra de Bebida
- ❖ Menú con 3 platos: 1 Entrante + 1 Pescado o Carne + 1 Postre
- ❖ 4 Horas de Barra Libre con Recena de Chapatitas Ibéricas
- ❖ Suplemento cuarto plato
- ❖ Bebida incluida durante toda la celebración: Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos. Además de Café, Infusiones y Copa de Licor
- ❖ DECORACIÓN INCLUIDA; Cuenta que nosotros haremos el Seating Plan, las Minutas del Menú y los Meseros a juego. Diferentes tipos de mantelerías para que todo sea a vuestro gusto y centros de mesa.
- ❖ Todo el personal necesario para hacer de vuestra celebración un día inolvidable (Personal de Sala con Maître, Camareros, Doncellas, Cocina y Limpieza durante toda la celebración, Asistente Encargada de Guardarropa)
- ❖ Duración del servicio 8 horas desde la llegada prevista.
- ❖ Degustación para 6 personas si la boda supera los 110 invitados, para 4 personas si la boda supera los 60 invitados.

CORTADOR DE JAMÓN durante el Coctel: 150 €+ IVA

DJ para no dejar de BAILAR: 1000€ + 10% IVA. Vosotros mismos elegiréis a la empresa que más os guste. Estarán desde el comienzo del Evento hasta finalizar la Barra Libre:

- Pro DJ Madrid: www.prodjmadrid.es Teléfono: 625 630 912
info@prodjmadrid.es Carlos y Óscar
- Pablo Garrido Audiovisuales Telf.: 622 137 132
pablogarrido.audiovisuales@gmail.com
- Partyson: www.partyson.es/ Teléfono: 91 636 32 15 Carlos Gasca
carlos.gasca@partyson.es

En el caso de contratar una empresa externa, el Cliente abonará 400€+IVA en concepto de canon y utilización de instalaciones.



MILES DE FOTOS para no olvidar este GRAN DÍA

- 35mm fotógrafos Telf.: 911108529
www.35mmfotografas.com info@35mmfotografas.com
- Reichel War: 646273322 www.reichelwar.com info@reichelwar.com
- Unicolor, Juan Carlos Comas: 917600048 www.unicolorfotografos.com
- APB Fotógrafo Pilar: 913567256 www.apbfotos.es info@apbfotos.es

En caso de contratar una empresa externa, el Cliente abonará 150€+IVA en concepto de canon y utilización de instalaciones

MENÚ INFANTIL

Canutillos de Jamón y Queso

Solomillo Baby con Patatas

Coulant de Chocolate

PROVEEDORES QUE RECOMENDAMOS

Todo y más con una **WEDDING PLANNER!**

Nosotros podemos ser tu Wedding Planner, consulta nuestras tarifas y opciones.

CEREMONIA CIVIL?? Nos encargamos de ello! En Normandíe Ondarreta es legal!!!

Ceremonia Legal! 650€+iva

Montaje de la Ceremonia, Megafonía y Decoración Floral. (Consultar diferentes montajes)

FLORES: Arreglo Flores Naturales. Consultar Perfect Plan – Clara Siljeström

ALGO SWEET PARA ENDULZAR A LOS INVITADOS:

- The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043
info@thesweetestlab.com
- Sweet Charlotte. Patricia García-Noblejas 687644760
shopsweetcharlotte@gmail.com

ANIMACIÓN INFANTIL ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

FOTOMATÓN:

- **MOMENTOS PARA RECORDAR** www.momentospararecordar.com Mario
91.005.22.92 info@momentospararecordar.com



AUTOBUSES ALSA: Natalia Martín Villarrubia nmartin@alsa.es

DO IT YOURSELF:

Carrito para Candy Bar. 60€ + IVA

Mesa vestida para Candy Bar. 20€ + IVA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de este catálogo tienen validez para los eventos realizados en 2019

Ofertas no Acumulables.

Duración del servicio 8 horas. Una vez terminadas las 8 horas de servicio incluidas en el presupuesto, se podrán ampliar las horas de servicio que se desee sin tope horario, a razón de 1000€ la hora extra, para un número máximo de 200 invitados. Para números superiores se recalculará este precio.

Al realizar la reserva, se abonará en concepto de señal **1.000 €**, que serán deducidos del importe de la factura total. En caso de anulación no será reembolsada al cliente ni podrá ser utilizada como medio de pago en GRUPO ONDARRETA.

Un mes antes se realizará una entrega a cuenta del 50%. Al igual que la señal será deducido del importe de la factura total.

FORMA DE PAGO:

NORMANDIE ONDARRETA: Cuenta de LA CAIXA

EL SAUCE DE MONTEVIEJO ES42 2100-1418-61-0200164099

En caso de anulación del evento, con menos de 3 meses de antelación, el cliente abonará el 40% de los servicios contratados (este importe se calculará sobre el precio medio de los menús).

Máximo pago en efectivo 2500€

El mínimo de la finca varía en función de la fecha y el espacio, en caso de no alcanzar la cifra mínima de adultos, tendrían que abonar 70€ + IVA por persona que falte.

Los precios llevan el 10% de IVA incluido, en caso de modificación por parte del Estado, se aplicará el IVA vigente.

Para una mejor atención a nuestros Clientes, les informamos que en nuestras Oficinas Centrales, sitas en Normandie Ondarreta (Ctra. N1 Km 36,400, El Molar- Madrid), disponemos de un **Departamento Comercial y de Atención al Cliente - 91 416 06 19 - Info@ondarreta.es**

