

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Fríos (a elegir 6)

- Gaspacho de cerezas y aceite de oliva
- Sopa de Idiazábal con dulce de manzana
- Gilda clásica
- Esférico de queso
- Yogurt de foie con kikos
- Bombón de foie
- Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel
- Tomatito cherry con ventresca de atún
- Pincho de patata y pulpo
- Pizarra de quesos
- Tartar de ostras con espuma de limón
- Ceviche de pescado de roca
- Tartar de atún rojo de almadraba
- Crema catalana de foie
- Steak tartar
- Bocadillo de jamón invertido
- Langostino de Huelva en salmorejo
- Sándwich de tartar de atún
- Sopes de langostino con aguacate
- Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre
- Crujiente con atún rojo y trufa
- Ensaladilla de bogavante
- Causa limeña de buey
- Salpicón de bogavante
- Tartar picante de salmón

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Pinchos Calientes (a elegir 6)

Croqueta de Idiazábal

Croqueta de carabinero

Croqueta de jamón

Caramelo de lomo y brie

Langostino con panko

Huevo de codorniz con patata trufada

Txangurro gratinado en concha de zamburiña

Mini dim sum con salsa mostaza y miel

Carabinero en gabardina

Cucurucho de calamaritos de potera

Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo

Cococha de merluza en salsa verde

Muslitos de codorniz con salsa teriyaki

Quesadilla de setas y queso brie

Quesadilla de cochinita pilbil

Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo

Almeja en su concha "como los tigres"

Mini tigres de mejillón de roca

Cazuelitas de gamba al ajillo

Chanquetes a la andaluza con huevo frito

Gyoza de carrillera Thai

Dumpling de rabo de toro

Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres

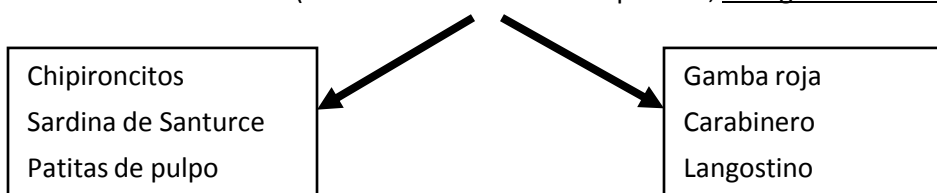


Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



Termines (a elegir 2)

Chuletas asadas y troceadas

Cochinillo confitado

Milhojas de cordero con patatas

Lomito de bacalao con su brandada y piperrada

Lomito de rape con aceite de ajo y guindilla

Tacos de atún rojo vuelta y vuelta

Hamburguesitas de buey y mostaza

Merluza de anzuelo frita con piquillos

Postres (a elegir 2)

Nuez de queso

Mamía con miel

Croqueta de chocolate caliente

Mini filloas de crema

Helados en cucurucho

Leche frita con frambuesa liofilizada

Tarta Árabe

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

José Pariente (Rueda)

Pazo San Mauro (Rías Baixas)

Vinos Tintos (a elegir 1)

Imperial Reserva (Rioja)

Luis Cañas Reserva Familia (Rioja)

Contino Reserva (Rioja)

Montecastro Reserva (Ribera del Duero)

Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

Varios

Estarán incluidos los refrescos, licores y cafés.

La barra libre estará abierta durante las 9 horas del evento, pudiendo consumirse combinados en cualquier momento. Si se desea ampliar el horario habría que contratarlo.

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Menú infantil (menores de 12 años) 90€ + IVA persona

Primer plato

Croquetas

Jamón ibérico

Segundo plato (a elegir 1)

Lasaña boloñesa

Escalopines de solomillo con patatas

Bocaditos de merluza con patatas

Postre

Tarta de chocolate

Si hay personal de ayuda por parte de los clientes como fotógrafos, niñeras, guardaespaldas etc..., se les podrá servir este menú siempre que se haya avisado con anterioridad. En caso contrario no se podrán atender estas comidas

Recena

Estación de quesos y embutidos italianos

Mini pizzas, talo de chistorra, hamburguesitas (elegir dos de estas tres opciones)

Estación de chucherías

La recena se servirá en la hora solicitada por el cliente dentro del horario del evento

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Mejoras de los menús

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (las estaciones se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

Cortador de jamón: 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

Estación de ostras y champagne: 12€ más iva por persona

Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas: 35€ más iva por persona

Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador: 9€ más iva por persona

Barra de sushi: 15€ más iva por persona

Estación de ceviches peruanos: 10€ más iva por persona

Estación de pulpeiros: 9€ más iva por persona

Estación de comida mejicana: 9€ más iva por persona

Estación de tortillas hechas al momento: 6€ más iva por persona

Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento: 5€ más iva por persona

Estación de quesos y embutidos italianos: 8€ más iva por persona

Estación de parrilla de brochetas en directo: 8€ más iva por persona

Estación de helados: 4€ más iva por persona

Estación de zumos naturales en directo (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio, ...): 7€ más iva por persona

Estación de cervezas: 4€ más iva por persona

Estación de limonada: 2.50€ más iva por persona

Estación de Mojitos: 5€ más iva por persona

Barra de ginebra premium: 7€ más iva por persona

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Servicios incluidos

Barra libre durante todo el horario del evento, que es de 9 horas desde la hora marcada por el cliente. Se podrá contratar más tiempo.

Una recena durante la barra libre.

Servicio de Disc Jockey.

Servicio de camareros, ayudantes y guardarropía.

Todo el material de menaje necesario: Mesas, sillas, mantelería, vajilla, cristalería y cubertería.

Centros florales en las mesas.

Minutas con los menús.

Sitting con mesas e invitados personalizado. Deben ser proporcionados con 7 días de antelación. En caso contrario, se encargará el cliente de confeccionarlo.

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Condiciones de contratación

Los precios son para la provincia de Madrid. Otras provincias se presupuestarán aparte.

Reserva

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad de 5000€ + IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

El número mínimo de invitados será de 120 personas. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Necesidades del catering (a facilitar por el cliente)

Cocina

En caso de que no exista espacio para habilitar la cocina y sea necesario contratar una carpa para este fin, el coste del alquiler de la misma será por cuenta del cliente. Esta carpa deberá tener una superficie habilitada de al menos un tercio de la superficie habilitada para los clientes.

El espacio habilitado para la cocina o carpa deberá tener luz dentro y fuera del mismo así como suelo duro y resistente.

La cocina deberá tener una toma de agua y desagüe así como baños y vestuarios para el personal del catering.

En caso de que, por necesidades de espacio, sea necesario montar o habilitar una segunda cocina esta tendrá que cumplir las mismas características que la cocina "principal", en este caso se aplicará un suplemento de 5 €/persona + IVA por la necesidad de llevar duplicidad de material.

Eléctricas

Enchufes de 2,5kw y 3.5 kw cada uno con alargadores en cocina, se determinará número de enchufes de cada, según necesidades.

Enchufes de 5,5kw zetac de 32 amperios fijos o aéreos hembra Boquilla Azul

Las potencias monofásica.

Es imprescindible que durante todo el evento haya una persona encargada de funcionamiento del generador.

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Para la toma eléctrica de los cuadros de nuestros hornos el cliente deberá proveernos de Clavija HEMBRA AEREA TIPO CETAC 5X32A.

Para nuestros camiones Frigoríficos necesitamos un área cerca de la cocina donde poder aparcar. Para los cuales tendremos que tener 2 Tomas de 16-380v, 3 Fases + Tierra + Neutro de los cuales tendremos un consumo de 3,7 Kw por cada uno con un total de 40Kw.

Montaje

En caso de montaje el día anterior al evento consultar disponibilidad y coste del mismo.

Confirmación de número de invitados y pago total

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por fax o correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Showroom

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero 5 de Madrid donde podrán ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas.

Degustación

Se tiene opción de hacer un menú degustación para un máximo de 6 personas con el menú elegido previamente, una vez se haya abonado la reserva.

La degustación se hará en nuestras instalaciones en la Calle Vivero 5 exclusivamente martes, miércoles y jueves a mediodía.

En caso de querer asistir más de 6 personas, se cobrará 100€ más IVA por cada uno que supere la cifra de 6.

Bodas. Cóctel: 150€ + IVA por persona
6 Pinchos Fríos + 6 Pinchos Calientes + 2 Termines + 2 Postres



Horarios

Los eventos durarán 9 horas desde la hora marcada por el cliente al menos siete días antes de la celebración. En caso de querer ampliar el horario se deberá contratar.

Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2019.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Albada Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero 5
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@albadacatering.es

Horario

Martes a Viernes
de 10:00 a 17:00 h