

APERITIVOS A PIE DERECHO



Ofertas Gastronómicas dirigidas a
Particulares y Empresas con contenidos
delicatessen fríos y calientes.

Año: 2010-2011

 www.minicatering.net

 info@minicatering.net

 93. 593. 71. 22

 678. 154. 665

APERITIVO ①

Selección de Pasta Hojaldre Salada
Ó
Selección de Pasta de Hojaldre Dulce
(Si se Desea Canapés: +3€/Comensal)

Buffet de Bebidas

Zumo de Naranja
Cava Brut Nature Anna de Codorniu
Aguas Minerales

Precio: 8,85 €/comensal

APERITIVO ②

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón Ibérico de Extremadura
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic
Mini Viena con Tomate y Tortilla de Patatas

Montadito de Escalibada con Anchoa del Cantábrico
Montadito de Queso Manchego

Brocheta de Espárrago Triguero con Mozzarella y Virutas de Parmesano

Buffet de Bebidas

Refrescos Variados
Cervezas y Bitters
Zumo de Naranja
Cava Brut Especial
Aguas Minerales

Precio: 15,85 €/comensal

APERITIVO ③

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón Ibérico de Extremadura
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic
Mini Viena con Tomate y Tortilla de Patatas

Mini Croissant Artesano relleno de Jamón y Queso

Mini Montadito de Escalibada con Anchoa del Cantábrico
Mini Montadito de Butifarra Blanca, de Olot

Selección de Canapés

Canapé de Salmón
Canapé Vegetal (coliflor, pepinillo y zanahoria)
Canapé de Paté a las Finas Hierbas y corona de Nuez
Canapé de Atún y Aceituna Negra
Canapé de Sobrasada
Canapé de Bikini
Canapé de Roquefort y corona de Almendra
Canapé de Jamón Serrano con aroma de Ketchup
Canapé de Mousse de Anchoa
(entre otras variedades)

Buffet de Bebidas

Refrescos Variados
Cervezas y Bitters
Zumo de Naranja
Cava Brut Nature Anna de codorniu
Aguas Minerales

Precio: 21,95 €/comensal

APERITIVO 4

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón Ibérico de Extremadura
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic

Mini Croissant Artesano relleno de Jamón y Queso

Brocheta de Salmón Ahumado
Brocheta de Esparrago Triguero con Mozzarella y Virutas de Parmesano

Montadito de Queso Manchego
Montadito Vegetal de Pollo

Montadito de Butifarra Blanca de Olot
Montadito de Butifarra Negra de Olot
Montadito de Tortilla de Patatas

Buffet de Bebidas

Refrescos Variados
Cervezas y Bitters
Zumo de Naranja
Cava Brut Nature Anna de Codorniu
Aguas Minerales

Precio: 25,85 €/comensal

APERITIVO 5

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón de Extremadura
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic
Mini Viena con Tomate y Tortilla Francesa
Mini Brioux con Queso Brie, Lechuga y rueda de Tomate

Mini Croissant Artesano relleno de Jamón y Queso

Mini Montadito de Escalibada con Anchoa del Cantábrico
Mini Montadito de Butifarra Blanca, de Olot

Mini Pizzas de sabores variados con Oregano

CALIENTE

Brochetas de Langostino Crujiente
Brochetas de Gamba con Tomate Cherry
Brochetas de Dátil con Bacon
Brochetas de Calamares a la Andaluza
Croquetas Caseras de Jamón
Dados de Bacalao con Alioli ó Salsa Romesco

Buffet de Bebidas

Refrescos Variados
Cervezas y Bitters
Zumo de Naranja
Vino tinto Crianza
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio: 31,75 €/comensal

APERITIVO 6

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón de Salamanca
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic
Mini Viena con Tomate y Tortilla de Patatas
Mini Brioux con Queso Brie, Lechuga y rueda de Tomate

Montadito de Escalibada con anchoas
Montadito de Butifarra Blanca de Olot

Mini Croissant Artesano relleno de Jamón y Queso

Torradita de Salmón Ahumado
Torradita de Foie con Dulce de Membrillo

Selección de Canapés

Canapé de Salmón
Canapé Vegetal (coliflor, pepinillo y zanahoria)
Canapé de Paté a las Finas Hierbas y corona de Nuez
Canapé de Atún y Aceituna Negra
Canapé de Sobrasada
Canapé de Bikini
Canapé de Roquefort y corona de Almendra
Canapé de Jamón Serrano con aroma de Ketchup
Canapé de Mousse de Anchoa
(entre otras variedades)

BUFFET

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

CALIENTE

Brochetas de Langostino Crujiente
Brochetas de Gamba con Tomate Cherry
Brochetas de Dátil con Bacon
Brochetas de Calamares a la Andaluza

Buffet de Bebidas

Refrescos Variados
Cervezas y Bitters
Zum de Naranja
Vino tinto Crianza
Cava Brut Nature Anna de Codorniu
Aguas Minerales

Precio: 35,5 €/comensal

APERITIVO ESPECIAL MINICATERING

Selección de Miniaturas

Mini Chapatas con Tomate y Jamón de Extremadura
Mini Panecillo al Aroma de Cebolla con Tomate y Lomo Ibérico
Mini Panecillo de Oliva Negra con Tomate y Fuet de Vic
Mini Viena con Tomate y Tortilla de Patatas
Mini Brioix con Queso Brie, Lechuga y rueda de Tomate

Mini Montadito de Escalibada con Anchoas del Cantábrico
Mini Montadito de Butifarra Blanca, de Olot

Mini Torradita con Salmón Ahumado y Mantequilla
Mini Cucharas de Roquefort con Mermelada de Higos

Rocas de Parmesano con tostaditas de Pasas

Selección de Canapés

Canapé de Salmón
Canapé Vegetal (coliflor, pepinillo y zanahoria)
Canapé de Paté a las Finas Hierbas y corona de Nuez
Canapé de Atún y Aceituna Negra
Canapé de Sobrasada
Canapé de Bikini
Canapé de Roquefort y corona de Almendra
Canapé de Jamón Serrano con aroma de Ketchup
Canapé de Mousse de Anchoa
(entre otras variedades)

CALIENTE

Brochetas de Langostino Crujiente
Brochetas de Gamba con Tomate
Brochetas de Dátil con Bacon
Brochetas de Calamares a la Andaluza
Muslitos de Codorniz con salsa Teriyaki
Croquetas Caseras de Jamon
Dados de Bacalao con Alioli o Salsa Romesco

Buffet de Fideuá con Alioli



Repostería Fina i Variada

Café, cortados e Infusiones Variadas

Buffet de Bebidas

Refrescos variados
Cervezas y Bitters
Cava Brut Nature Anna de Codorniu
Zumo de Naranja
Vino Tinto Crianza
Aguas Minerales

Precio: 42,95 €/comensal

APERITIVO NIÑOS

Dados de Queso Tipo Bola (Semi)
Taquitos de Fuet de Vic
Patatas Chip's
Almendras Saladas

Mini Croissants Rellenos de "Nutella" ó "Nocilla"
Mini Croissants de Jamón Dulce y Queso

- **NOTA:** Se entiende que a parte de lo especificado para los niños, sin duda, siempre cogen y prueban del Aperitivo de los Adultos, incluyendo Aperitivo Caliente.
- El Buffet de Bebidas será el mismo que el Aperitivo escogido para los Adultos.
- La edad Aprox. Va desde los 3 años a los 7 años de edad. (Menores de 3 años gratis).

Precio: 25,95 €/comensal

EXTRAS PARA AÑADIR A LOS MENÚS:

➔ Si parar finalizar el Menú se quiere añadir Repostería Fina y Variada:

Borracho de Estomacal y Almíbar
Cestita de licor de naranja con chocolate y vainilla
Coco natural con piña natural
Sacher relleno de mermelada de albaricoque con crema de chocolate
Biscuit relleno de mermelada de melocotón y almendra
Tocinillo de cielo
Selva Negra de naranja con lagrimas de chocolate
Flan Chino con azucar quemada
Bizcocho Moka al brandy
Dados de mantequilla con crema de chocolate
Petite Four de nueces relleno re mermelada de melocotón y trufa
Dado de naranja con yema quemada
Bolas de coco
Delicias de coco
Yema quemada con azucar glassé

Precio: 3,25 €/comensal

➡ Pastel de Celebración (Tipo Massini: Nata-Trufa)

Precio: 3,85 €/comensal

➡ Buffet de Rissotto, Buffet de Fideuà, Jamón Ibérico con yesquitas o al corte, Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales. (CONSULTAR SEGÚN EL BUFFET).



➡ Si para finalizar el Menú se quiere añadir Brochetas de Fruta Natural:

Precio: 2,15 €/comensal

➡ Si para finalizar el Menú se quieren añadir Cafés: ➔ Los cafés se sirven en cafeteras Lavazza
Café-Cortado-Café con leche
Infusiones, Té, Manzanilla, Té Rojo, Té Verde, Poleo Menta, Tila...

Precio: 1,55 €/comensal

➡ Si se quieren copas: Licor-Whisky-Digestivos, etc... acompañando al café:

Precio: 3,95 €/comensal

➡ Si se desean poner sillas con funda (Blanca/negra):

Precio: 3,65 €/comensal

NOTA: Los Menús expuestos son orientativos y no son cerrados. Se puede hacer cualquier tipo de modificación o vinculación de productos entre ellos, teniendo en cuenta de que el precio variará al alza o a la baja según los productos modificados.

CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS

- ☛ TODOS LOS SERVICIOS LOS LLEVARÁ UN RESPONSABLE QUE SE PRESENTARÁ EN EL LUGAR DÓNDE SE EFECTUARÁ EL ACTO PARA CONOCER DE PRIMERA MANO EL LUGAR Y PODER UBICAR EL EMPLAZAMIENTO DE LAS ESTRUCTURAS NECESARIAS SEGÚN EL TIPO DE SERVICIO QUE EL CLIENTE QUIERA CONTRATAR.
- ☛ TODOS LOS SERVICIOS INCLUYEN EL MATERIAL NECESARIO PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL SERVICIO CONTRATADO: LLEGADA AL LUGAR DONDE SE HARÁ EL ACTO (hasta 30 km desde nuestra sede en Sant Fost-Mollet del valles), MONTAJE DE TODO EL SERVICIO, MESAS, MANTELERIA, CRISTALERIA, MENAJE NECESARIO PARA EL SERVICIO CONTRATADO, SERVICIO DE CAMAREROS Y DESMONTAJE.
- ☛ EL NÚMERO DE CAMAREROS IRÁ EN FUNCIÓN DEL TIPO DE SERVICIO CONTRATADO Y SIEMPRE CONTANDO CON EL BUEN DESARROLLO Y FUNCIONALIDAD DE TODO EL SERVICIO.
- ☛ LOS SERVICIOS **NO INCLUYEN**: EL 8% DE I.V.A., DECORACIÓN FLORAL, LIMPIEZA DEL LUGAR DONDE SE REALIZA EL SERVICIO, EXTRAS QUE NO TENGAN QUE VER CON EL DESARROLLO DEL PROPIO SERVICIO, EJEMPLOS: SILLAS, CARPAS, ILUMINACIÓN, CALEFACTORES, PARASOLES...ETC.(+ de 30 kilometros desde nuestra sede en Sant Fost de Campsentelles-Mollet del Vallès).Suplemento de kilometraje-Consultar según.
- ☛ SI EL TOTAL DEL SERVICIO (SIN I.V.A.) NO SUPERA LOS 490 EUROS, SE COBRARÁN 120 EUROS EN CONCEPTO DE PERSONAL.
- ☛ SI EL NÚMERO DE COMENSALES FUERA INFERIOR A 25, SE COBRARIAN 100 EUROS EN CONCEPTO DE PORTES.
- ☛ LA RESERVA DEBERÁ SER CON ALMENOS 7 DÍAS. EL NUMERO DE COMENSALES FINALES SE CONCRETARÁ MÁXIMO DOS DIAS ANTES DEL SERVICIO, NO PUDIENDO VARIAR A LA BAJA DESPUÉS DE DICHA CANTIDAD CONCRETADA A DOS DIAS DEL SERVICIO. SI FUERA AL ALZA, SE PODRÍAN AÑADIR INCLUSO EL MISMO DIA DEL SERVICIO.(PREVIO AVISO).

☛ A TODOS LOS PRECIOS EXPUESTOS SE LES TIENE QUE AÑADIR EL 8 % DE IVA.

FORMA PAGO: RESERVA

PARA REALIZAR LA RESERVA, SE DEBERÁ ABONAR EL 50% DE LA FACTURA PRO-FORMA CON EL NUMERO DE COMENSALES APROX.

EL OTRO 50% RESTANTE INCLUYENDO LOS POSIBLES EXTRAS O QUE AUMENTARA EL NUMERO DE COMENSALES RESERVADOS, SE ABONARÁ EL MISMO DIA DEL SERVICIO, **EN EFECTIVO**.