



# MINUTA

---



Ofertas Gastronómicas dirigidas a  
Celebraciones Especiales  
Año 2011

[www.minicatering.net](http://www.minicatering.net)  
[info@minicatering.net](mailto:info@minicatering.net)  
93.593.71.22  
678.154.665

## APERITIVO ESPECIAL

### 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)

Torradita de Salmón Ahumado con Mantequilla  
Torradita de Foie con Puré de Manzana

Rocas de Parmesano

Mini Montadito de Escalibada con Anchoa de L'Escala  
Mini Montadito de Queso Manchego

Buffet de Fideuà con all.i.oli

### 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 Serrano  
Dados de Bacalao con Muselina de Ajo o Romesco

### Buffet de Begudes

Refrescos variados  
Cervezas y Bitters  
Cocktail de Cava Brut Reserva  
Finos, Martinis, Bacardi, Vodka  
Vi Negre Crianza  
Aguas Minerales

## MENÚ 1

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Ensalada Mezclum con Queso Fresco y Vinagreta de Frutos Secos



Confit de Pato con cebollitas Glaseadas y Salsa de Oporto



Pastel de celebración



Cafés Infusiones  
Whisky's y Digestivos de acompañamiento

## BODEGA

Vino Blanco Raimat (D.O. Costers del Segre)  
Vino Negro Martinez Lacuesta (D.O. Rioja)  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature Parxet

*Precio: 79,85 €/comensal*

## MENÚ 2

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Crema de Marisco con Gambas del Mediterraneo y Aceite Virgen Extra



Pierna de Lechal con Salsa de Oporto y Guarniciones



Pastel de Celebración



afés Infusiones  
Whisky's y Digestivos de acompañamiento

## BODEGA

Vino Blanco Raimat (D.O. Penedès)  
Vino Negro Muriel (D.O. Rioja)  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature Anna de Codorniu

*Precio: 83,85 €/comensal*

## MENÚ 3

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Habitas Baby conb Crujiente de Jamón y Menta Fresca



Rabo de Buey Asado con Patatas y otras Guarniciones



Sopa de Yogurt con Frutos Rojos

Pastel de Clebración



Cafés Infusiones  
Whisky's y Digestivos de acompañamiento

## CELLER

Vi Blanc Raimat (D.O. Penedès)  
Vi Negre Martinez Lacuesta (D.O. Rioja)  
Aigües Minerals  
Cava Brut Nature LAVIT de Segura Viudas

*Precio: 85,85 €/comensal*

## MENÚ 4

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Habitas Baby con Crujiente de Jamón Ibérico y Menta Fresca



Solomillo de Ternera con Setas I Salsa Cumberland



Sorbete de Mandarina Suave

Pastel de Celebración



Cafés Infusiones  
Whisky's y Digestivos de acompañamiento

## CELLER

Vi Blanc Raimat (D.O. Penedès)  
Vi Negre Martinez Lacuesta (D.O. Rioja)  
Aigües Minerals  
Cava Brut Nature LAVIT de Segura Viudas

*Precio: 99,85 €/comensal*

## MENÚ 5

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Bogavante Tebio con Crema de Marisco

Sorbete de Limón Especial Cítrico



Jarrete de Cordero con Setas y Verduras salteadas



Sorbete de Menta Suave

Pastel de Celebración



Cafés Infusiones  
Whisky's y Digestivos de acompañamiento

## BODEGA

Vino Blanco PERRO VERDE (D.O. Rueda)  
Vino Negro PESQUERA (D.O. Ribeara del Duero)  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature Anna de Codorniu

*Precio: 95,85 €/comensal*

## MENÚ NENS

El Aperitivo Especial con su Buffet de Bebidas



Canelones de la Casa  
Ó  
Macarrones a la boloñesa



Pechuga de Pollo Rebozada con Patas Fritas  
Ó  
Lomo a la Plancha con Patatas Fritas



Pastel de Celebración



## BEBIDAS

Refrescos Variados  
Aguas Minerales

*Precio: 55,50 €/comensal*

**NOTA:** Los Menús Expuestos con orientativos y no son cerrados. Se puede hacer cualquier modificación o vinculación de platos entre ellos, teniendo en cuenta de que el precio variará al Alza o a la Baja, según los platos modificados.

## MINUTA

- Vichyssoise con Tartar de Atún
- Mil Hojas de Tomates y Mozzarella con Vinagreta de Frutos Secos
  - Mil Hojas de Vieiras con Crema de Marisco
  - Spaguetis Negros de Sepia
  - Lassagna de Verduras al Horno con Queso de Parma
- Ensalada de Tomate, mini cebollitas y Ventresca de Atún
- "Rodaballo" a la Plancha con Verduritas y Salsa Romesco
  - Filetes de Lenguado con Gambas y Salsa Americana
  - Confit de Pato con Nido de Frutos Rojos
- Rodondo de Pollo Relleno de Gambas y Salsa de Marisco
- Muslitos de Pato Rellenos de Frutos Secos con Manzana Confitada



**ACLARACIÓN:** Disponemos de Menús Especiales para Diabéticos, Celíacos, Vegetarianos, Hal.Al, etc...

## CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS

☛ TODOS LOS SERVICIOS SON LLEVADOS POR UN RESPONSABLE QUIEN SE PRESENTARÁ EN EL LUGAR DÓNDE SE VA A DESARROLLAR EL SERVICIO Y DAR LA EXPLICACIÓN OPORTUNA DE DÓNDE UBICAR LAS ESTRUCTURAS NECESARIAS PARA EL SERVICIO CONTRATADO.

☛ TODOS LOS SERVICIOS INCLUYEN EL MATERIAL NECESARIO PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL SERVICIO: LLEGADA AL LUGAR DÓNDE EL CLIENTE DESEA REALIZAR EL SERVICIO, MONTAJE DEL SERVICIO, MESAS, SILLAS, MANTELERIA, CUBERTERIA, CRISTALERIA Y MENAJE NECESARIO PARA EL SERVICIO CONTRATADO, DESMONTAJE, SERVICIO DE CAMAREROS Y COCINEROS NECESARIOS.

☛ EL NUMERO DE CAMAREROS IRÁ EN FUNCIÓN DEL TIPO DE SERVICIO CONTRATADO Y SIEMPRE CONTANDO CON UN EXCELENTE SERVICIO AL CLIENTE Y FUNCIONALIDAD DE TODO EL SERVICIO EN GENERAL.

☛ LOS SERVICIOS **NO INCLUYEN**: EL 7% DE I.V.A. DECORACIÓN FLORAL, LIMPIEZA DEL LUGAR DÓNDE SE REALIZA EL SERVICIO, ÉTRAS QUE NO TENGAN QUE VER CON EL PROPIO SERVICIO, EJEMPLOS: CARPAS, ILUMINACIÓN, CALEFACTORES, PARASOLES... ETC.

☛ SI EL TOTAL DEL SERVICIO (SCIN EL I.V.A.) NO SUPERA LOS 1500 EUROS, SE COBRARÁN 250 EUROS EN CONCEPTO DE SERVICIO.

☛ SI EL NUMERO DE COMENSALES FUERA INFERIOR A 25, SE COBRARAN 250 EUROS EN CONCEPTO DE PORTES.

☛ LA RESERVA DEBERÁ SER ALMENOS CON 15 DIAS DE ANTELACIÓN.

**☛ EN TODOS LOS PRECIOS EXPUESTOS SE TIENE QUE AÑADIR EL 8 % DE I.V.A**

☛ FORMA DE PAGO: AL HACER LA RESERVA SE COBRARÁN 300 EUROS. CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN AL SERVICIO, SE ABONARÁ EL 50% DE LA FACTURA PRO-FORMA CON EL NUMERO DE COMENSALES APROXIMADO. EL OTRO 50% RESTANTE, AL FINALIZAR EL SERVICIO, RESTANDO 300 EUROS DE LA RESERVA.

LOS PAGOS PODRÁN HACERSE EN EFECTIVO, CON TARJETA DE CRÉDITO, TRANSFERENCIA BANCARIA U ORDEN DE CARGO A LA CUENTA FACILITADA POR EL CLIENTE.