

MENÚS LUNCH.



MENÚ 1

- * MINI VASITOS INDIVIDUALES DE ENSALADA DE PASTA.
 - * DADOS DE TORTILLA DE PATATA.
 - * MINI SANDWICHES VARIADOS.
 - * CHAPATINES SURTIDOS RELLENOS.
- * TABLA DE IBÉRICOS (CHORIZO, LOMO Y SALCHICHÓN) CON PICOS Y REGAÑÁ CORDOBESA.

- * BEBIDAS: REFRESCOS VARIADOS EN LATA DE 33CL.
 - * BOTELLA DE AGUA MINERAL.
 - * POSTRES *
- MINI VASITO DE FRUTA PREPARADA
PVP: 11,00€ P/P

MENÚ 2

- * EMPANADA GALLEGA DE FINO HOJALDRE.
- * GAZPACHO INDIVIDUAL O SARMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN, HILADA DE HUEVO Y ACEITE DE TRUFA.
 - * MINI BRIOCH VARIADOS RELLENOS.
- * CROISSANTS RELLENOS DE TARTAR DE CANGREJO O AMERICAN SALAD.
- * BANDEJAS DE QUESOS DIVERSOS CON DÁTILES, NUECES Y PASAS.
- * BROCHETAS NAPOLITANAS CON TOMATE CHERRY, PERLAS DE MOZZARELLA, ACEITUNA NEGRA Y ALBAHACA.

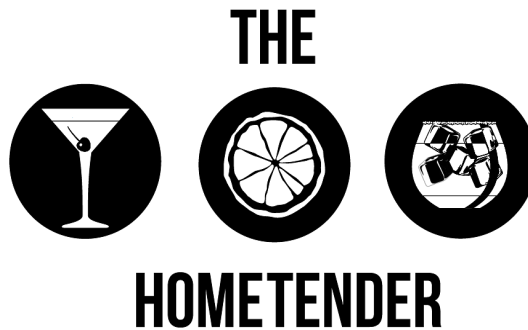
- * BEBIDAS: REFRESCOS VARIADOS EN LATA DE 33CL.
 - * BOTELLA DE AGUA MINERAL.
 - * POSTRES *
- MINI VASITO DE ARROZ CON LECHE CON CANELA Y LIMÓN.
PVP: 13,00 € P/P

MENÚ 3

- * VASITO INDIVIDUAL DE ENSALADILLA RUSA
 - * MINI BAGUETTINAS DE POLLO AL CURRY
- * MINI PITAS RELLENAS DE SALMÓN, SALSA DE ENELDO Y MEZCLUM SALAD.
- * WRAPS DE PASTRAMI CON EMMENTAL Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA.
- * CHAPATINES RELLENOS DE RABAS DE CALAMAR Y MAHONESA DE CURRY / MANGO.
- * FAJITAS MEXICANAS CON WACAMOLE Y PICO DE GALLO.

- * BEBIDAS: REFRESCOS VARIADOS EN LATA DE 33CL.
 - * BOTELLA DE AGUA MINERAL.
 - * POSTRES *
- CREMA DE YOGUR GRIEGO CON BASE DE COOKIE Y TOFFE.
PVP: 15,00€ P/P

CONTRATACIÓN.



* TODOS NUESTROS MENÚS VAN EXCLUIDOS DEL 10% DE IVA Y DEL SERVICIO DE CAMAREROS.

* PARA HACER CONFORME LA RESERVA SE ABONARÁ EL 50% DEL TOTAL, EL RESTO SE ABONARÁ EN EL MOMENTO DE LA ENTREGA O MEDIANTE TRANSFERENCIA UN DÍA NATURAL PREVIO.

* EL PEDIDO SE REALIZARÁ COMO MÍNIMO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN.

///// NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN /////

* DESPLAZAMIENTO DENTRO DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

* PEDIDO MÍNIMO DE 100€ (PARA PEDIDOS INFERIORES A ESE IMPORTE SE FACTURARÁ 20€ EXTRA)

* TODOS NUESTROS MENÚS VAN CONFECCIONADOS PARA DESPRECINTAR Y COMER.

* MATERIAL DESECHABLE: MANTELERÍA, VASOS, SERVILLETAS, TENEDORES, CUCHARITAS. Y BANDEJAS.

* MONTAJE DEL MENÚ EN EL ESPACIO DEL CLIENTE A MODO BUFFET.

WWW.THEHOMETENDER.COM