

# / condiciones de contratación /

- \* Para formalizar la reserva, se abonará el 50% del importe total en el momento de la aceptación del presupuesto.
- \* El importe restante se facturará 3 días hábiles previos al evento.
- \* Siete días antes, se confirmará el número exacto de asistentes, en caso de alterar esa cifra en ese periodo de tiempo se facturará la diferencia.
- \* Las tarifas se confeccionan a un mínimo de 20 personas, para menos invitados se cobrará un 20% extra del importe total.
- \* El 10% de IVA no está incluido en los precios de los Menús.
- \* Si desea personalizar su carta, no dude en contactar con nosotros y confeccionaremos al gusto sus preferencias.
- \* Contamos con proveedores extras como carpas, D'js, fotógrafos, ambientación, decoración, animación, iluminación y amplios detalles más para que su evento sea todo un éxito.

Visite fotografías en nuestras redes sociales.

Info: [comercial@thehometender.com](mailto:comercial@thehometender.com) / 658 85 66 95





## *MENÚ 1.....*

- \* Capricho mallorquín: Crema ibérica, nueces e hilada de huevo sobre pan de centeno.
- \* Bodegón de quesos de diversos países con dátiles, nueces, orejones y regañá Cordobesa.
- \* Tabla de ibéricos Salmantinos D.O. Guijuelo (chorizo, lomo y salchichón)
  - \* Cucharita de tartar de cangrejo con huevas de tobiko.
  - \* Ramiquí de Ravioli trufado con boletus y salsa de pesto.
  - \* Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
  - \* Mini pitas de salmón con salsa de eneldo y brotes de rúcula.
  - \* Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de trufa.
- \* Giozas Asiáticas cocidas y fritas al estilo Wantún con salsa agripicante.
  - \* Tartaleta de crema de aguacate y brotes de lombarda encurtida.

## Postres...

- \* Triangulo de chocolate con sirope de fresa, menta y lluvia de azúcar glass.
- \* BEBIDAS: Cerveza con y sin alcohol (mahou), refrescos: coca cola normal, light y Zero, fanta de naranja, fanta de limón, agua mineral, Vino tinto D.O. Rioja y vino blanco Verdejo D.O. Rueda.

\* PRECIO: 19,00 €

\* Tiempo aprox: 1:15 hrs.

\* Servicio de camareros, mobiliario básico y mantelería incluido.

## MENÚ 2.....

- \* Capricho mallorquín: Crema ibérica, nueces e hilada de huevo sobre pan de centeno.
- \* Bodegón de quesos de diversos países con dátiles, nueces, orejones y regañá Cordobesa.
  - \* Tabla de ibéricos Salmantinos D.O. Guijuelo (chorizo, lomo y salchichón.)
    - \* Cucharita de tartar de cangrejo y huevas de tobiko.
    - \* Ramiquí de Ravioli trufado con boletus y salsa de pesto.
    - \* Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
  - \* Mini pitas de salmón con salsa de eneldo y brotes de rúcula.
  - \* Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de trufa.
    - \* corneto relleno de Foie con crujiente de frambuesa .
- \* Tartaleta de crema de aguacate y brotes de lombarda encurtida.
  - \* Mini croqueta de Txangurro y crema de Carabineros.

## Postres...

- \* Triangulo de chocolate con sirope de fresa y lluvia de azúcar glass.

\* BEBIDAS: Cerveza con y sin alcohol (mahou), refrescos: coca cola normal, light Zero, fanta de naranja, fanta de limón, agua mineral, Vino tinto D.O. Rioja y vino blanco Verdejo D.O. Rueda.

\* PRECIO: 22,00 €

\*Tiempo aproximado: 1:30 hrs.

\* Servicio de camareros, mobiliario básico y mantelería incluido.



WWW.THEHOMETENDER.COM

## *MENÚ 3.....*

- \* Capricho mallorquín: Crema ibérica, nueces e hilada de huevo sobre pan de centeno.
- \* Bodegón de quesos de diversos países con dátiles, nueces, orejones y regañá Cordobesa.
- \* Tabla de ibéricos Salmantinos D.O. Guijuelo (chorizo, lomo y salchichón.)
  - \* Cucharita de tartar de cangrejo y huevas de tobiko.
  - \* Ramiquí de Ravioli trufado con boletus y salsa de pesto.
  - \* Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
  - \* Mini pitas de salmón con salsa de eneldo y brotes de rúcula.
- \* Finísima Ensaladilla Rusa con base de chips crujientes de Verdura.
  - \* Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de trufa.
  - \* Corneto relleno de Foie con crujiente de frambuesa .
  - \* Mini croqueta de Txangurro y crema de carabineros.
  - \* Muslitos de Codorniz a la villarroy y mermelada de higos.
    - \* Rollitos Vietnamitas con salsa de curry rojo.
- \* Tartaleta de crema de aguacate y brotes de lombarda encurtida.

## Postres...

- \* Triangulo de chocolate con gel de frambuesa y lluvia de azúcar glass.

\* BEBIDAS: Cerveza con y sin alcohol (mahou), refrescos: coca cola normal, light y Zero, fanta de naranja, fanta de limón, agua mineral, Vino tinto D.O. Rioja y vino blanco Verdejo D.O. Rueda.

\* PRECIO: 25,00 €

\* Tiempo aprox: 1:40 hrs.

\* Servicio de camareros, mobiliario básico y mantelería incluido.



## *MENÚ 4.....*

- \* Capricho mallorquín: Crema ibérica, nueces e hilada de huevo sobre pan de centeno.
- \* Bodegón de quesos de diversos países con dátiles, nueces, orejones y regañá Cordobesa.
  - \* Tabla de ibéricos Salmantinos (chorizo, lomo y salchichón).
  - \* Cucharita de tartar de cangrejo con huevas de tobiko.
  - \* Ramiquí de Ravioli trufado con boletus y salsa de pesto.
  - \* Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
- \* Mini pitas de salmón con salsa de eneldo y brotes de rúcula.
- \* Finísima ensaladilla Rusa con base de chips crujientes de Verdura.
  - \* Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de trufa.
- \* Corneto relleno de Foie con crujiente de frambuesa deshidratada.
- \* Crujiente de langostino en tempura de avellana y salsa romescu.
  - \* Rollitos Vietnamitas con salsa agripicante.
- \* Tartaleta de crema de aguacate y brotes de lombarda encurtida.
- \* Mini hamburguesas de Vaca Vieja con queso fundido Emental.
  - \* Brochetas de pollo al estilo Yakitori y cebolla frita.

## Postres...

- \* Triangulo de chocolate con sirope de frambuesa y lluvia de azúcar glass.
  - \* surtido de macaron's

\* BEBIDAS: Cerveza con y sin alcohol (mahou), refrescos: coca cola normal, light y Zero, fanta de naranja, fanta de limón, agua mineral, Vino tinto D.O. Rioja y vino blanco Verdejo D.O. Rueda.

\* PRECIO: 29,00 €

\*Tiempo aproximado: 1:50 hrs.

\* Servicio de camareros, mobiliario básico y mantelería incluido.



## *MENÚ:5*

- \* Capricho mallorquín: Crema ibérica, nueces e hilada de huevo sobre pan de centeno.
- \* Bodegón de quesos de diversos países con dátiles, nueces, orejones y regañá.
- \* Tabla de ibéricos Salmantinos D.O. Guijuelo (chorizo, salchichón y lomo)
  - \* Cucharita de tartar de cangrejo y huevas de tobiko.
  - \* Ramiquí de Ravioli trufado con boletus y salsa de pesto.
  - \* Timbal de tortilla de patata Gallega cuajada al punto.
  - \* Mini pitas de salmón con salsa de eneldo y brotes de rúcula.
- \* Finísima Ensaladilla Rusa con base de chips crujientes de Verdura.
- \* Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de Oliva Virgen Extra.
  - \* Corneto relleno de Foie con crujiente de frambuesa deshidratada.
    - \* Pechuguita Villarroy con mermelada de higos.
    - \* Rollitos Vietnamitas con salsa de curry rojo.
  - \* Hogaza segoviana rellena de Fondué de queso suizo.
  - \* Mini hamburguesas de Vaca Vieja con queso Emental.
    - \* Brochetas de pollo al estilo yakitori y cebolla frita.
  - \* Nidito crujiente relleno de Steak Tartar y perlas de mostaza.
- \* Tartaleta de crema de aguacate y brotes de lombarda encurtida.

## Postres...

- \* Triangulo de chocolate con gel de frambuesa y lluvia de azúcar glass.
  - \* Surtido de macaron's.

\* BEBIDAS: Cerveza con y sin alcohol (mahou), refrescos: coca cola normal, light y Zero, fanta de naranja, fanta de limón, agua mineral (solán de cabras), Vino tinto D.O. Rioja ó Rivera del Duero y vino blanco Verdejo D.O. Rueda.

\* PRECIO: 33,00 E

\* Tiempo aprox: 2:00 hrs.

\* Servicio de camareros, mobiliario básico y mantelería incluido.



WWW.THEHOMETENDER.COM



## *MENÚ INFANTIL.*

*\* Nugguets de pollo con patatas fritas.*

*\* Mini pizzas de jamón y queso.*

*\* Mini burquers de ternera sin lechuga y con patatas fritas Ó mini perritos calientes con patatas fritas.*

### *BEBIDAS:*

*Fanta de limón y Naranja, coca-cola sin cafeína, aquarius, agua mineral y trina de naranja.*

*Vasos desechables de plástico (nunca vidrio.)*

## *Postres...*

*\* surtido de chucherías.*

*\* Mini brownie de chocolate*

*\* Se montan mesas a modo buffet con mantel desechable, servilletas, sobres individuales de ketchup y mayonesa.*

*Precio: 15,00 €*

*(Edades; Hasta 11 años inclusive)*