



## CONDICIONES DE CONTRATRATACIÓN.

-  Treinta días naturales previos se comunicará el número de comensales así como el número de personas por espacio para organizar el montaje.
-  El número final y sobre el que se facturará será comunicado 30 días previos al servicio vía mail.
-  Una vez confirmado nuestros servicios, The Hometender, les realizará un documento de reserva en firme como confirmación del evento devolviéndonoslo firmado por el cliente.
-  Los Menús de cóctel no se prueban, se deciden y equilibran una vez elegido el menú.
-  Todos los precios mencionados en el presente presupuesto no incluye el IVA. Actualmente el IVA vigente y aplicable para servicios de catering es el 10%.
-  En la forma de pago se entregará una señal y anticipo del 60% mas 10% de IVA en concepto de reserva de fecha mediante transferencia, cheque bancario nominativo o tarjeta de crédito. Dicha señal no será reembolsada en caso de anulación del servicio por causas ajenas a The Hometender.
-  La cantidad restante hasta llegar al importe total del servicio menos el de la reserva, se transferirá diez días hábiles antes de la fecha de realización del mismo mediante transferencia bancaria. No habrá devoluciones posteriores al evento.
-  Los precios de los menús indicados en este presupuesto están previstos para un número mínimo de 30 asistentes excluyendo niños, chóferes, fotógrafos, músicos u otro personal contratado directamente por el cliente.
-  Cualquier apartado decorativo extra que se quiera anular(Candy, decoración, barra de mojitos, buffets...) una vez realizado en firme la reserva del evento, llevará un coste del 20% del valor del mismo.

# MENÚ BODA CÓCTEL: DURACIÓN 2 HORAS.

## ////////// PASES FRÍOS //////////

- \* Finisima ensaladilla Rusa con crujientes rebanadas de pan tostadas al horno.
- \* Salmorejo Cordobés con virutas de jamón (verano) / Crema de carabineros con tartar de bogavante (invierno)
- \* Surtidos de ibéricos de bellota D.O Guijuelo con picos Jerezanos.
- \* Bodegón de Quesos manchegos 4 variedades con nueces, frutos rojos, uvas, dátiles, nueces y pasas.
- \* Corneto de foie con escamas de fresas deshidratadas.
- \* brochetitas Genovesas con aceituna negra, mozzarella de bufala, tomate cherry y albahaca.
- \* Niditos de trigo con steak tartar y perlas de wasabi
- \* Nigiri de pez mantequilla y trufa

## ////////// PASES CALIENTES //////////

- \* Rollitos asiaticos con salsa agripicante.
- \* Rissoto de ricota y boletus con laminado de emmental
- \* Dado de atún rojo ahumado al sarmiento con gel de soja. (Marcado plancha)
- \* Bocaditos de Merluza rebozados y mayonesa de Yuzu.
- \* Mini chapatines "Negros" rellenos de rabas de calamar y salsa de curry/mango
- \* Mini-Hamburguesa de vaca vieja con mezclum salad y salsa Honey BBQ.
- \* Dados de solomillo salteados al wok con salsa perrin's
- \* Toreznos Abulenses con patata revolcona y cebollino.
- \* Fondué de quesos suizos en hogaza Segoviana.

## POSTRES:

- \* Timbal de tarta de queso con frutos rojos y mermelada de zarzamora // Surtido de macaron's diversos sabores.
  - \* Sorbete de limón al cava.

## BEBIDAS:

Refrescos: Coca cola, normal, light, zero, Fanta de naranja, Fanta de limón,

Agua natural "Solán de cabras"

Cerveza "Mahou"

Cerveza sin alcohol "Alhambra"

Vino tinto, Rioja "Montelciego" crianza.

Vino blanco, Verdejo "Palacio de Bornos"

Cava Anna de Codorníu (si se solicitase)

Champagne Moët Chandon brut imperial (si se solicitase)

P.V.P: 60,00 € P/P + 10% IVA.