



EMPRESA: TIRABEQUE GOURMET, S.L

CONTACTO: Paloma Martín-Calderín

TLF: 636 69 88 68/606222346

PROPUESTAS DESAYUNO 2020/2021

CAFÉ I (p.p.p: 4,50€)

- Pastas
- Café, Infusiones y Agua Mineral

CAFÉ II (p.p.p: 7,00€) Suplemento Zumos Naturales: 1,00€ p.p

- Mini Bollería variada: 3 unidades por persona (*)
- Brocheta de Fruta
- Café, Infusiones
- Zumos de Naranja y Agua Mineral

CAFÉ III (p.p.p: 10,00€) Suplemento Zumos Naturales: 1,00€ p.p

- Mini Bollería variada: 3 unidades por persona (*)
- Brocheta de Fruta de temporada o Cuenquito de Macedonia de Fruta
- 1 Pancito (*)
- 2 Sandwichitos variados (*)
- Café, Infusiones
- Zumos de Naranja y Agua Mineral

DESAYUNO HEALTHY (p.p.p: 14,00€)

- Taquitos de Carrot Cake con Harina Integral y Panela
- Brocheta de Fruta de temporada o Cuenquito de Macedonia de Fruta
- Vasito de Yogurt griego con Granola y Frutos del Bosque o Miel con nueces
- Tabla de Fiambres y Quesos, con Frutas, Frutos secos y Picos
- Tostitas Multicereales: Aguacate con Salmón y Aguacate con Queso Fresco de Cabra
- Café, Infusiones, Leche Desnatada, de Soja y de Avellanas
- Zumos Detox (elaboración en el día) y Agua Mineral

SERVICIO DE CAJAS INDIVIDUALES:

Les ofrecemos, dada la situación sanitaria actual, la posibilidad de entregar los desayunos de forma individual, en cajitas de cartón con lazada en tela, o en cajitas de cartón con ventanilla para que se vea el producto, incluyendo las opciones de café que se elijan, dentro de ella, incluido el café el zumo y el agua, o bien únicamente la bollería, sandwichitos...y la bebida servida por camareros.

VARIEDADES A ELEGIR (*)

Mini Bollería variada: 3 piezas

Petit croissants

Vigilantes (mini croissant alargado con azúcar)

Mini napolitanas de chocolate

Mini napolitanas de crema

Caracolitas

Mini donuts glaseados

Mini Gofres con Chocolate líquido y Mascarpone

Mini Tortitas con Frutos Rojos

Pastas de Té

Cookies variadas: Pepitas de Chocolate con Avellanas, Chocolate con Nueces, Chocolate con Pepitas de Chocolate Blanco.....

Scones con nata y confitura de Arándanos

Palmeritas de chocolate blanco con Pistachos

Mini Palmeritas de Azúcar y de Chocolate

Mini Muffins:

Choco con Frambuesas y Toffee

Bizcocho Casero en Taquitos:

Chocolate con naranja

Calabaza y jengibre

Zanahoria, nueces y canela

Limón

Pancitos o Petit Pain: 1 variedad

Jamón Ibérico con tomate rallado

Salmón ahumado, aguacate, mostaza y miel

Anchoas, queso brie, aguacate y mayonesa

Atún, mayonesa, rúcula y tomate

Tortilla española con alioli o con tomate rallado

Bacalao ahumado, meremelada de pimientos rojos y aceituna negra

Butifarra con Tumaca

Sandwichitos: 2 variedades

Jamón dulce, tomate rallado y Rúcula

Jamón dulce y mantequilla de hierbas

Pastrami, Mostaza y Pepinillo con Cebolla crujiente

Mortadela de Bolonia, Pesto, tomate y parmesano

Cecina de León rúcula y parmesano con AOVE

Ensalada de cangrejo

Vegetal con queso y huevo

Queso con nueces y pasas

Aceituna Negra, Maíz y Huevo



CONDICIONES DEL SERVICIO:

- 1.- Propuestas de Servicio de Catering según las siguientes opciones:
Pedido Mínimo Empresas: 15 Personas
Pedido Mínimo Particulares:
-Lunes a Jueves: 20 Personas
-Viernes a Domingo: 25 Personas
-Para presupuestos superiores o inferiores, les agradeceríamos nos solicitasen presupuesto.
-Para fuera de Madrid centro consultar tarifas.
 - 2.- La propuesta elegida por el cliente se entregará debidamente emplatada, e incluye todo el menaje necesario para el servicio.
 - 3.- La propuesta incluye montaje y desmontaje del servicio, correlativo a la hora del inicio del evento.
 - 4.- Las propuestas incluyen servicio de Camareros y Barra libre de 1 hora en el vino Español, y en el Cocktail.
-Si el cliente requiriese Servicio de Camarero, el precio será de 16,00€/hora.
-La hora extra de camarero el precio será por importe de 25,00€/hora.
 - 5.- Los precios indicados en cada propuesta no incluyen el 10% de IVA.
 - 6.- Las propuestas son orientativas, si desean hacer algún cambio, no duden comunicárnoslo.
 - 7.- La forma de cobro será por transferencia bancaria.
-Para clientes nuevos reserva del 50% a la aceptación del presupuesto y el resto 24 horas antes del servicio.
-Para clientes habituales 1 solo pago a finalización del evento.
 - 8.- Se tendrá en cuenta el número de asistencias confirmadas 2 días antes del evento, aun cuando asistiera un número inferior, pero en el caso en que asistieran más invitados de los confirmados, se comunicará a la persona encargada del evento y se cobrará el número de asistencias.
 - 9.- Los pedidos deberán realizarse con un mínimo de 72 horas de antelación y por escrito, enviando un e-mail de confirmación a la dirección de correo electrónico tirabequecatering@gmail.com
 - 10.- En el caso de cancelación durante las 24 horas antes del servicio, se procederá a cobrar el 50% del total de la factura, en concepto de indemnización.
 - 11.- Nuestros eventos están adecuados a la Normativa Covid, en función de Seguridad, conforme a las pautas establecidas por el Ministerio de Sanidad: Desinfección de la zona de trabajo, Punto de Gel Hidroalcohólico, uso de Mascarillas desechables y Guantes por nuestro personal de trabajo.
- En el caso en que el servicio sea pasado por camareros, cada pincho irá en emplatado individual.