



## PROPUESTAS VINO ESPAÑOL 2020/2021

VINO I (p.p.p: 12,50€) (\*\*)

- Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
- Quesos variados con Frutas y Frutos secos
- Tostitas de Tortilla de Patata con Tumaca o con Alioli
- Bebidas: Vino Tinto crianza Martínez Lacuesta, Vino blanco Verdejo, Cerveza y Referescos

VINO II (p.p.p: 16,50€) (\*\*)

- Aceituna Gordal con Anchoa del Cantábrico y Pipeta de Vermouth Martínez Lacuesta
- Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
- Piruletas de Parmesano y Frutos secos
- Barquitas de Ensaladilla de Rape y Gambas
- Botón de, Salmón Marinado con Aguacate y Mostaza
- Mini Creppes de pollo al Curry
- Bebidas: Vino Tinto crianza Martínez Lacuesta, Vino blanco Verdejo, Cerveza y Referescos

## PROPUESTAS CAJITAS PICNIC 2020/2021

(En recipientes de usar y tirar EcoFriendly)

PICNIC FRIO (P.P.P 08,50€)

- Focaccia a elegir: Solomillo con cebolla confitada y Crema Queso/ Mortadela de Bolonia, Parmesano, Pesto y Tomatitos/Pollo, Queso Havarti, Lechuga, y salsa Cesar.
- Terrina de Ensalada de Brotes Tiernos, con Parmesano, Frutos secos y Pasas
- Porción de Brownie
- Bolsita con Cubiertos, Servilleta y Pulguita de pan
- Refresco o Botellita de Cerveza o Botellita de Vino Tinto Crianza o Botellita de agua Mineral

PICNIC CALIENTE (P.P.P 12,50€)

- Primeros a elegir:  
Crema Caliente o Fría según temporada o Terrina de Ensalada Griega con Tomatitos, Queso Feta y Aceitunas negras o Ensalada de Quinoa o Ensalada de Brotes tiernos o Garbanzos al curry con Langostinos
- Segundos a Elegir:  
Pollo al curry o Lasagna de Setas con Gorgonzola o Arroz Thai con Verduritas, Gambones y Leche de coco o Carrilleras Ibéricas con Patatitas Trufadas o Albondiguillas con Boletus o Burger con Foie y Cebolla Caramelizada
- Porción de Tarta
- Bolsita con Cubiertos, Servilleta y Pulguita de pan
- Refresco o Botellita de Cerveza o Botellita de Vino Tinto Crianza o Botellita de agua



#### 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 solícitasen 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](mailto: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.