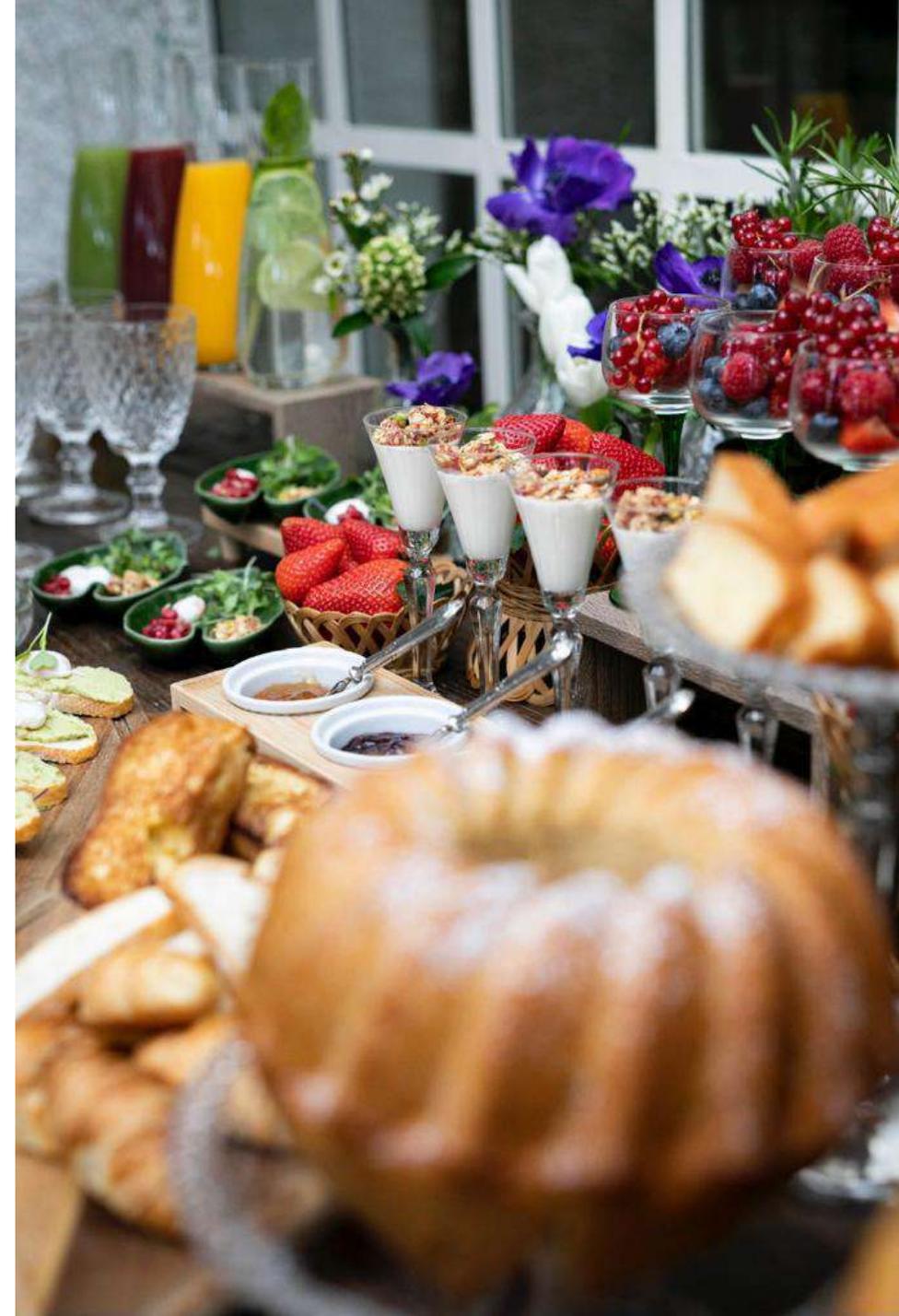




**PROPUESTA VE-GA CATERING
PARA INNEDITO 16
2024**

DESAYUNOS

Los desayunos son para un mínimo de 15 personas, para un número inferior consultar el precio.



COFFEE LÍQUIDO: A PARTIR DE 25 PERSONAS –9,50€/persona

Café (termos)
Infusiones
Leche
Zumo de naranja natural
Botellitas de agua

OPCIÓN 1: A PARTIR DE 15 PERSONAS – 17,90€/persona

Café (termos)
Infusiones
Leche
Zumo de naranja natural
Botellitas de agua
Mini croissant
Mini napolitana de chocolate
Caracola de pasas
Inglesitos de jamón, queso, lechuga, tomate

OPCIÓN 2: A PARTIR DE 15 PERSONAS– 21,50€/persona

Café (termos)
Infusiones
Leche
Zumo de naranja natural
Botellitas de agua
Mini croissant
Mini lacito de chocolate
Inglesitos de jamón, queso, lechuga, tomate
Ensaladita de frutos del bosque y hierbabuena

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el suplemento de transporte es de 80€.



OPCIÓN 3: A PARTIR DE 15 PERSONAS– 27,20€/persona

Café (termos)

Infusiones

Leche

Zumo de naranja natural

Botellitas de agua

Mini croissant

Mini napolitana de chocolate

Caracola de pasas

Inglesitos de jamón, queso, lechuga, tomate

Churros mini con chocolate

Cuenco de fruta de temporada

OPCIÓN 4: A PARTIR DE 15 PERSONAS– 33€/persona

Café (termos)

Infusiones

Leche

Zumo de naranja natural o de otro sabor o variados (Zanahoria, frutos rojos, verde)

Botellitas de agua

Mini croissant

Tostaditas de pan semillas

Tostaditas pan brioche

Mantequilla artesana de tomillo

Mantequilla artesana toque sal rosa

Mermeladas especiales: manzana y canela, pera al brandy, calabaza y naranja

Churros mini con chocolate

Inglesitos de jamón, queso, lechuga, tomate

Chapatines de jamón con tomate

Vasito de yogurt con gramola

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el suplemento de transporte es de 80€.



OPCIÓN 5: A PARTIR DE 15 PERSONAS–35€/persona

Café (termos)

Infusiones

Leche

Leche de soja

Zumo de naranja natural o de otro sabor o variados (Zanahoria, frutos rojos, verde)

Jarra de agua lima y hierbabuena

Mini croissant

Muffin de zanahoria

Inglesitos de pavo, queso y vegetal

Vasito de yogurt con granola

Tostadita de aguacate con huevo escalfado

Tostadita con queso cremoso y salmón marinado

Ensaladita de frutos del bosque y hierbabuena

Cuenco de fruta de temporada

Piña asada, coco y menta



No incluido:

Posibilidad de contratar camarero (125 € servicio de desayuno)

Mantelería 18,50€/unidad

Mesa 13,80€/unidad

Centro floral: pequeño/mediano/grande (17€/27€/47€)

Café Nespresso: suplemento de 2,30€/persona

Refrescos: 2,80€/refresco con cristalería y hielos

Otras ideas para desayunos:

Tabla de quesos variados: (300 gr) 24,50€

Tabla de salmón marinado con sus encurtidos y blinis: 27,90€

Bandeja de paletilla de bellota con picos: 29€ (300gr)

Mini sándwiches variados: 2,5€/unidad

Mini tortillitas de patata, mini quiche Lorraine 1,50€/unidad

Tostaditas de aguacate con sésamo negro 2€/unidad

Tostaditas de aguacate con salmón 3.50€/unidad

Brocheta de fruta 2€/ unidad

Cuenco de fruta 2,50€/ unidad

Vasitos de yogurt con frutos rojos 2,5€/ unidad

Tostaditas con tomate aliñado 2€/ unidad con opción de añadirle:

-Pavo, queso fresco y jamón york + 1€/ unidad

-Paletilla de bellota + 2€/unidad



BRUNCH

Los desayunos son para un mínimo de 15 personas, para un número inferior consultar el precio.



OPCIÓN BRUNCH A- A PARTIR DE 15 PERSONAS 1: 25,90€/persona

Refrescos

Agua

Zumo de naranja natural

Mini croissant

Mini napolitana de chocolate

Mini chapatines de jamón con tomate

Mini tacos de pollo al curry

Tabla de quesos variados con uvas y nueces

Brocheta de salmón marinado con mayonesa de wakame

Mini tortillitas de patata trufada

OPCIÓN BRUNCH B- A PARTIR DE 15 PERSONAS 1: 28,90€/persona

Refrescos

Agua

Zumo de naranja natural

Mini croissant

Mini napolitana de chocolate

Paletilla de bellota con tomate

Vasito de royal de foie con PX

Mini tacos de pollo al curry

Tabla de quesos variados con uvas y nueces

Brocheta de salmón marinado con mayonesa de wakame

Focaccia de pastrami Katz's

Mini tortillitas de patata trugada

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el suplemento de transporte es de 80€.



FINGUER FOOD FRÍOS

Los finger food son para un mínimo de 20 personas, para un número inferior consultar el precio.



OPCIÓN A -MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

- Mini taco de pollo al curry (1 unidad por persona)
- Tortillitas de patata con cebolla confitada (1 unidad por persona)
- Mini sándwiches variados (2 unidades por persona)
- Bocatin de pastrami Katz's(1 unidad por persona)
- Mini burgers de roast beef a la mostaza (1 unidad por persona)
- Tartaleta de chocolate (1 unidad por persona)

Precio 15,90€/persona

OPCIÓN B -MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

- Mini taco de pollo al curry (1 unidad por persona)
- Mini pitas con hummus o pavo y queso(1 unidad por persona)
- Tortillitas de patata con cebolla confitada (1 unidad por persona)
- Min inglesito de pavo, queso y vegetal(1 unidad por persona)
- Mini sándwiches variados (2 unidades por persona)
- Bocatin de pastrami Katz's(1 unidad por persona)
- Mini burgers de roast beef a la mostaza (1 unidad por persona)
- Tartaleta de chocolate (1 unidad por persona)

Precio 22,90€/persona

Obligatorio la contratación de mantelería

*Posibilidad de añadir bebidas 11,50€/persona Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el suplemento de transporte es de 80€.



OPCIÓN C - MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

- Paletilla de bellota con picos
- Mini taco de pollo al curry (1 unidad por persona)
- Tortillitas de patata con cebolla confitada (1 unidad por persona)
- Brochetita de salmón marinado con mayonesa de wakame (1 unidad por persona)
- Ensaladas variadas (1 unidad por persona)
- Mini sándwiches variados (2 unidades por persona)
- Chupito de gazpacho clásico o de fresones o de calabaza (1 unidad por persona)
- Mini burgers de roast beef a la mostaza (1 unidad por persona)
- Tartaleta de chocolate (1 unidad por persona)
- Mini tarta de queso(1 unidad por persona)

Precio 27,90€/persona

OPCIÓN D - MÍNIMO PARA 20 PERSONAS

- Paletilla de bellota con picos
- Mini taco de pollo al curry (1 unidad por persona)
- Tortillitas de patata con cebolla confitada (1 unidad por persona)
- Brochetita de salmón marinado con mayonesa de wakame (1 unidad por persona)
- Ensaladas variadas (1 unidad por persona)
- Focaccia de pastrami(1 unidad por persona)
- Empanada de bonito encebollado (1 unidad por persona)
- Mini sándwiches variados (2 unidades por persona)
- Chupito de gazpacho clásico o de fresones o de calabaza (1 unidad por persona)
- Mini burgers de roast beef a la mostaza (1 unidad por persona)
- Tartaleta de chocolate (1 unidad por persona)
- Mini tarta de queso(1 unidad por persona)

Precio 31,90€/persona

*Obligatorio la contratación de mantelería

*Posibilidad de añadir bebidas 11,50€/persona Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el suplemento de transporte es de 80€.



VINO ESPAÑOL

Los vino españoles son para un mínimo de 50 personas, para un número inferior consultar el precio.



Vino español 1 – MÍNIMO PARA 50 PERSONAS

APERITIVOS 1

Quesos variados con panecillos
Mini tortillita de patata trufada
Mini taco de pollo al curry

28,50€/persona

Duración aproximada de 30-45 minutos

Bebidas: Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

Vino español 2 – MÍNIMO PARA 50 PERSONAS

APERITIVOS

Paletilla de bellota con picos
Quesos variados con panecillos
Mini tortillita de patata trufada

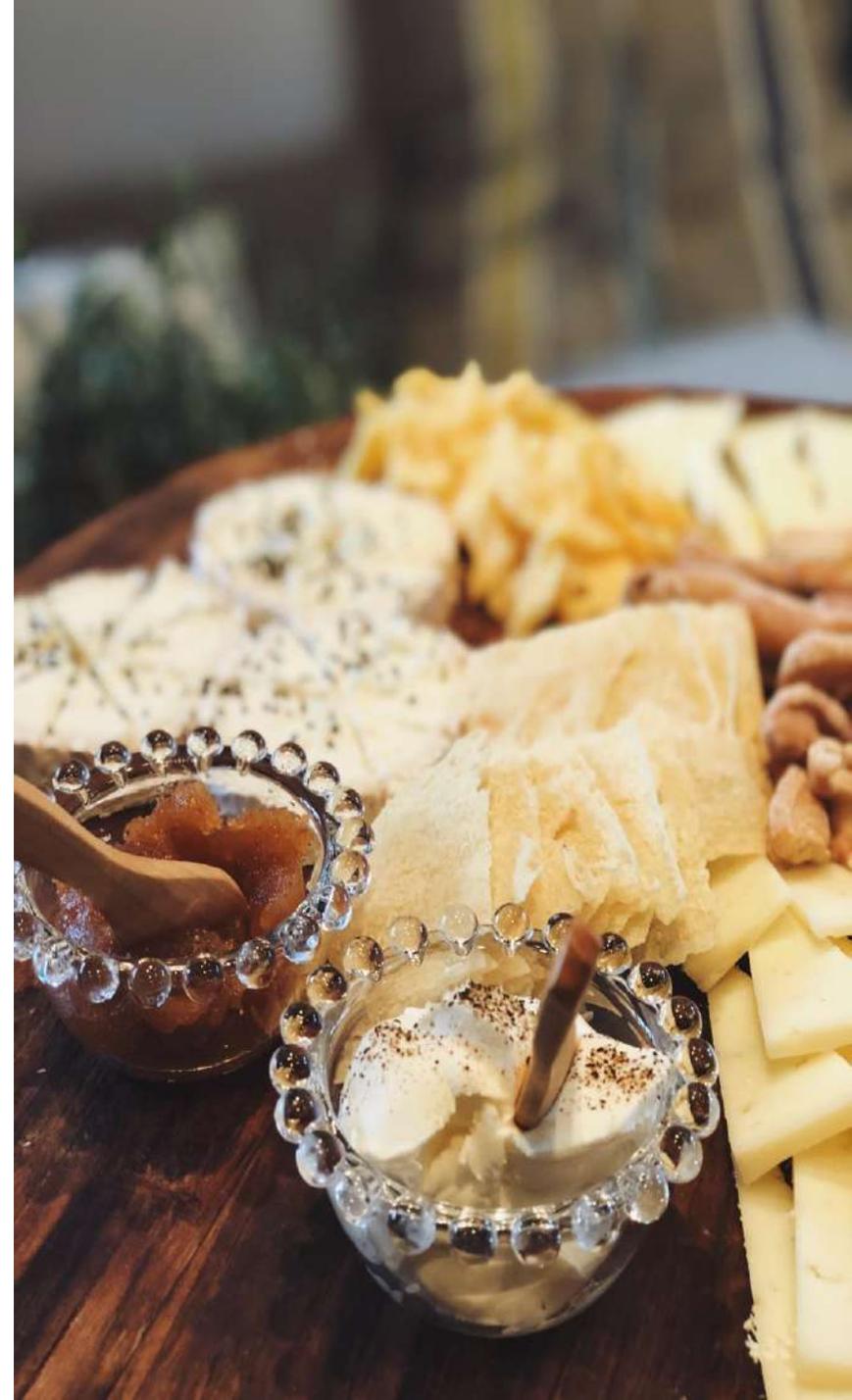
30,50€/persona

Duración aproximada de 30-45 minutos

Bebidas: Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros no está incluido.



Vino español 3 – MÍNIMO PARA 50 PERSONAS

APERITIVOS

Paletilla de bellota con picos

Quesos variados con panecillos

Mini tortillita de patata trufada

Brochetas de salmón marinado con mayonesa de wakame

33,90€/persona

Duración aproximada de 45 minutos

Bebidas: Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

Vino español 4 – MÍNIMO PARA 50 PERSONAS

APERITIVOS

Paletilla de bellota con picos

Quesos variados con panecillos

Mini tortillita de patata trufada

Brochetas de salmón marinado con mayonesa de wakame

Bikinis de mozzarella y trufa

Croquetitas variadas

37,90€/persona

Duración aproximada de 45-60 minutos

Bebidas: Vino tinto Rioja Vega, vino blanco Vega Reina, cervezas, refrescos y agua con su cristalería, hielo.

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros no está incluido.



CÓCTELES

Los cócteles son para un mínimo de 35 personas, para un número inferior consultar el precio.



OPCIÓN 1 –MÍNIMO 35 PERSONAS –47€/persona

Bebidas: Tinto Crianza Rioja Vega, Ramón Bilbao, cerveza, refrescos y agua

Paletilla de bellota con picos

Quesos variados con uvas, nueces y distintos picos y panes

Croquetitas de jamón

Bikinis de mozzarella y trufa

Cucharita de steak tartar con encurtidos

Mini taco abierto de costilla glaseada con pico de gallo

Brochetitas de salmón con mayonesa de wakame

Bocatín de pastrami Katz's

Mini tacos de pollo al curry

Risotto de boletus con nube de parmesano

Mini burgers con queso y patatitas

Tartaleta de chocolate

Mini tartita de pistacho y chocolate blanco

Duración del cóctel 90 minutos

Menaje de cóctel y cristalería

Todos los cócteles requieren salidas de humos, en caso de no tenerla se modificarán aquellos aperitivos que lo requieran.

Personal de cocina y camareros incluidos

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros y cocinero no está incluido.



OPCIÓN 2 -MINIMO 35 PERSONAS: 55€/persona

Bebidas: Tinto Crianza Rioja Vega, Ramón Bilbao, cerveza, refrescos y agua

Paletilla de bellota con picos

Mini taco abierto de costilla glaseada con pico de gallo

Chupito de crema caliente o fría

Bikinis de mozzarella y trufa

Canelón vegetal de gambón con toque de mojo

Croquetitas variadas

Mini tacos de pollo al curry

Brocheta de salmón marinado con mayonesa wakame

Brocheta de pulpo con tocineta

Brocheta de tiradito de pez mantequilla

Risotto de boletus con nube de parmesano

Mini burger con queso

Albóndiga de carrillera glaseada

Vasitos de limón con merengue o tarta de queso

Mini pionono

Mini tartita de pistacho y chocolate blanco

Duración del cóctel 90 minutos

Menaje de cóctel y cristalería

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros y cocinero no está incluido.



OPCIÓN 3 -MINIMO 35 PERSONAS: 60/persona

Bebidas: Tinto Crianza Rioja Vega, Ramón Bilbao, cerveza, refrescos y agua

Paletilla de bellota con picos

Foie mi cuit con membrillo y tostadita de brioche

Mini taco abierto de costilla glaseada con pico de gallo

Bikinis de mozzarella y trufa

Mini bocadito capresse

Croquetitas variadas

Canelón vegetal de gambón con toque de mojo

Brocheta de salmón marinado con mayonesa de wakame

Dados de merluza con mayonesa al Jerez

Brocheta de pulpo con tocineta

Cucharita de steak tartar de solomillo con su crujiente

Brocheta de tiradito de pez mantequilla

Brocheta de solomillo café de parís

Albóndiga de carrillera

Cono de gamba cristal

Ravioli de carabinero con su salsa

Vasitos de limón con merengue o de tarta de queso

Tartaleta de chocolate

Mini tartita de pistacho y chocolate blanco

Mini pionono

Duración del cóctel 90 minutos

Menaje de cóctel y cristalería

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros y cocinero no está incluido.



OPCIÓN 4– MÍNIMO 50 PERSONAS : 65€/persona

Bebidas: Tinto Crianza Rioja Vega, Ramón Bilbao, cerveza, refrescos y agua

Paletilla de bellota con picos

Focaccia fina y crujiente de tartar de fuet de Vic

Foie mi cuit con toque de membrillo

Gildas de anguila ahumada

Brochetitas de salmón con mayonesa de wakame

Cucharita de steak tartar con encurtidos

Taco de costilla glaseada con pico de gallo

Croquetitas de jamón

Coquetitas de gambas al ajillo

Cucurucho de gambas cristal

Milhojas de patata brava

Tostadita de café de Paris

Brocheta de pulpo con tocineta y aceite de pimentón

Ravioli de carabinero con su salsa

Risotto de boletus con nube de parmesano

Tapa de carrillera con patatitas

Mini milhojas de dulce de leche

Mini tiramisú

Mini pastelito de pistacho y mousse de chocolate blanco

Vasito de dulce de limón con merengue

Duración del cóctel 90 minutos

Menaje de cóctel y cristalería

Todos los cócteles requieren salidas de humos, en caso de no tenerla se modificarán aquellos aperitivos que lo requieran.

*Obligatorio la contratación de mantelería

*En el caso de no llegar al mínimo de pax, el servicio de camareros y cocinero no está incluido



OPCIÓN 5-MÍNIMO 50 PERSONAS ESPECIAL 80,4 €/persona

Bebidas: Tinto Crianza Rioja Vega, Ramón Bilbao, cerveza, refrescos y agua

Paletilla de bellota con picos

Aceituna fluida en cucharita de porcelana

Foie fresco con piña asada y reducción de PX

Chupito de vichyssoise con brocheta de gambón

Croquetitas de jamón y de gambas al ajillo

Bikinis de mozzarella y trufa

Taco crujiente de costilla glaseada

Cigala a la plancha con salsa ligera

Anchoa de Santoña sobre focaccia crujiente

Tapa de verdinas con taco de bacalao con su pil pil

Tapa de tartar de solomillo con yema de codorniz

Tapa de parmentier, huevo perfecto y torrezno

Tapa de rodaballo mar y montaña

Brocheta de pulpo con pimentón a la gallega con espuma de patata

Rollito de cordero con cus cus

Ravioli de carabinero con su salsa

Piña asada con helado de coco

Mini polos variados

Mini tocinillos de cielo con toque de café

Vasitos de limón con merengue

Mini macarons

Duración del cóctel 90 minutos

Menaje de cóctel y cristalería

Todos los cócteles requieren salidas de humos, en caso de no tenerla se modificarán aquellos aperitivos que lo requieran.



PLATO DE REFUERZO

Opción de convertir la última tapa de aperitivo del cóctel como plato de refuerzo

5.00€/persona

PUESTOS

Posibilidad de añadir puestos:

Puesto de ostras francesas + 12€/persona

Puesto japonés + 9€/persona

Puesto de tacos mejicanos: + 8,90€/personas

Puesto de mojitos: 6€/persona

Puesto de jamón de bellota con cortador: 870€

Puesto de quesos del mundo: 5,50€/persona

Puesto de tortillas al momento: 7,5€/persona

Puesto de brochetas: 9€/persona

Puesto de hamburguesas: 10€/persona



CONDICIONES

- Nuestros precios son IVA no incluido (10% en alimentación y bebidas y 21% en material y personal)
- El transporte está incluido para Madrid capital. Otras zonas: precio a consultar.
- En cuanto a la modificación del número de invitados: podrá modificarse el número de invitados hasta 3 días laborables antes del evento. La cancelación o reducción de invitados el día anterior o el mismo día del evento no surtirá efecto y se cobrará el importe íntegro acordado.
- Para efectuar la reserva es necesario el 50% del pago y el resto del pago 3 días laborables antes del evento a la confirmación del número de comensales definitivos.
- En caso de anulación en las 48 hs antes previas al evento no se devolverá la señal.
- La recogida del material se realizará el mismo día o al día siguiente laborable de 9.00 a 18.00 H.
- En caso de la recogida fuera del horario tendrá un suplemento de 100€.

CONTACTO

Correo: info@ve-ga.es / comercial@ve-ga.es

Tel: 914 564 769

Mov: 673 944 313/660 42 56 67

VE·GA
CATERING

