



EL ALMA DE BECHIC

beChic fue fundada por Silvia Brandao en 2009 que tiene una verdadera pasión por recibir a sus amigos, por la gastronomía y por las mesas bonitas.

Desde pequeña, ha acompañado a su madre cuando organizaba cenas y recepciones en su casa de Brasil debido al trabajo de su padre.

beChic es una mezcla de sus raíces, de sus recuerdos de niñez y de todo lo que ha aprendido a lo largo de más de 20 años de experiencia.

A través de beChic expresa su creatividad de la mano de su principal equipo que llevan acompañándola en su locura, doce largos años.

Daniel Herrero es madrileño y una parte fundamental de la empresa. Daniel tiene un don especial con las personas y es la razón por la cual la energía positiva y la armonía entre el equipo de beChic se mantiene tan alta diariamente. No hay cliente que no se enamore de su saber hacer y elegancia. Y es gracias a su talento y profesionalidad que todos los eventos de beChic salen impecables.





EVENTOS
&
MONTAJES













COFFEE
BREAK

CAFÉ DE BIENVENIDA

Café Nespresso & Infusiones Bio
Leche Soja, Sin Lactosa; Semidesnatada
Zumo de Naranja con Frutos Rojos
Agua Mineral

Trufa de Coco

6€

CAFÉ PERMANENTE

Café Nespresso & Infusiones Bio
Leche Soja, Sin Lactosa, Semidesnatada
Agua Mineral

4€

Precio por Hora y por Persona

BOTELLINES DE AGUA

1,80€ la unidad

Disponemos de Más Opciones; por si Desea Cambiar
Alguna Referencia

ALQUILER DE MANTELERÍA PARA MESAS DE COFFEE

40€ por Mantel

Blanco, Beige, OffWhite, negro

SERVICIO DE CAMARERO

beChic recomienda 1 Camarero para cada 10 Invitados

100€ Precio por Camarero



COFFEE BREAK I

Café Nespresso & Infusiones
Leche Soja, Sin Lactosa, Semidesnatada
Zum de Naranja con Frutos Rojos
Agua Mineral

Mini Croissants
Brocheta de Fruta de Temporada
Pincho de Tortilla
Mini Sandwich de Pavo, Queso Crema, Tomate

14€

COFFEE BREAK II

Café Nespresso & Infusiones
Leche Soja; Sin Lactosa; Semidesnatada
Zum de Naranja con Frutos Rojos
Agua Mineral

Financiers de Chocolate
Macarons de Fresa
Brocheta de Frutos Rojos
Brioche de Jamón Iberico, Aceite de Oliva, Tomate

16€

Disponemos de Más Opciones por si Desea Cambiar
Alguna Referencia

SERVICIO DE CAMARERO

beChic Recomienda 1 Camarero para cada 10 Invitados
100€ Precio por Camarero



OPCIONES PARA EL COFFEE

Zumo de Naranja
Zumo Verde, Manzana, Espirulina, Jengibre, Lima
Zumo de Naranja con Zanahoria Curcuma, Jengibre

Macaron de Vainilla
Macaron de Chocolate
Macaron de Pistacho

Bizcocho de Chocolate
Bizcocho de Limón
Bizcocho de Yogur y Frutos Rojos

Madeleines de Vainilla
Mini Croissant
Mini Financier de Chocolate
Palmeritas

Yogur, Chia, Plátano
Pancakes y Sirope de Arce, Arándanos
Yogur, Granola, Frutos Rojos

Mini Bocado de Jamón, Aceite, Tomate +3€
Mini Bocado de Salmón Ahumado, Queso Crema, Mostaza +3€
Mini Bocado de Roastbeef, Cebolla Caramelizada, Hojas +3€
Brioche de Carpaccio, Rúcola, Mostaza Dijon +3€
Mini Sandwich Veggie | Calabacín, Tomate, Berenjena, Queso de Cabra
Tosta Integral, Espinaca, Ricotta, Aguacate, Semillas





CÓCTEL

PROPUESTA COMIDA CÓCTEL I

Chips de Raíz de Lotus
Parmesano & Grissinis Artesanos
Brioche de Mantequilla, Anchoa de Santoña
Pan de Cristal, Pasta de Anacardos, Jamón
Steak Tartar, Lámina de Parmesano, Galleta Salada
Papel de Arroz sobre Cremoso de Zucchini
Sablé de Tomate, Carpaccio de Ternera, Mayo de Tomate
Almohada Negra Rellena de Cremoso de Coliflor
Tataki de Atún, Mayo de Sésamo Tostado, Soja
Papel de Setas, Marshmallow de Boletus, Shiitake
Polenta, Peineta de Patata Trufada

SERVIDO CALIENTE

Pao de Queijo Recién Horneado
Solomillo, Papel de Remolacha, Cebolla Confitada
Vieiras, Curry Verde, Verduras Baby
Arroz de Calabaza y Prosciutto

DULCE

Mini Lemon Pie y Merengue
Trufa de Fresa
Bombón de Chocolate Relleno de Praliné
Refrescos & Agua Mineral
52€

SUPLEMENTO BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Marqués de Riscal
Vino Tinto D.O. Rioja Cune
Cerveza con Alcohol | Cerveza sin Alcohol
8€

SERVICIO DE CAMARERO

beChic recomienda 1 Camarero para cada 10 Invitados
100€ Precio por Camarero

Disponemos de Más Opciones por si Desea Cambiar
Alguna Referencia



PROPUESTA COMIDA CÓCTEL II

Chips de Verduras

Jamón Ibérico, Bresaola

Parmesano & Grissinis Artesanos

Steak Tartar, Lámina de Parmesano, Galleta Salada

Burrata, Tomate Confitado, Crujiente de Albahaca

Mini Tartaleta de Pollo al Curry

Esfera de Remolacha, Miso, Galleta de Setas

Ravioli Caramelizado de Manzana, Mousse de Foie

Tartar de Atún, Galleta de Alga, Esferificación de Soja

Bresaola, Ricotta, Romero

SERVIDO CALIENTE

Pao de Queijo Recién Horneado

Merluza y Verduras Naranjas

Carrillera de Ternera, Cremoso de Patata y su Papel

Arroz de Boletus al Aroma de Romero, Galleta de Parmesano

DULCE

Mini Lemon Pie y Merengue

Macaron de Vainilla y Pistacho

Refrescos & Agua Mineral

47€

SUPLEMENTO BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Marqués de Riscal

Vino Tinto D.O. Rioja

Cerveza con Alcohol | Cerveza sin Alcohol

8€

SERVICIO DE CAMARERO

beChic Recomienda 1 Camarero para cada 10 Invitados

100€ Precio por Camarero

Disponemos de Más Opciones por si Desea Cambiar

Alguna Referencia



PROPUESTA COMIDA CÓCTEL III

Chips de Verduras

Parmesano, Manchego, Brie & Grissinis Artesanos
Salmorejo

Wrap de Pollo al Curry

Bocado de Mozzarella, Prosciutto, Higo

Steak Tartar, Lámina de Parmesano, Galleta Salada

Brioche de Carpaccio, Parmesano, Mostaza, Rucola

Salmón Ahumado, Aguacate, Queso Crema, Dijon

Poke de Atún, Arroz, Edamame

Quiche Lorraine

SERVIDO CALIENTE

Samosas de Lentejas al Curry

Mini Rollito de Verduras, Soja Dulce

Bao de Rabo de Toro, Mayonesa Picante, Menta

Mini Hamburguesa de Ternera, Brie, Tomate, Patata Chips

DULCE

Coulant de Chocolate

Trufa de Coco

Refrescos & Agua Mineral

36€

SUPLEMENTO BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda Marqués de Riscal

Vino Tinto D.O. Rioja Cune

Cerveza con Alcohol | Cerveza sin Alcohol

8€

SERVICIO DE CAMARERO

beChic recomienda 1 Camarero para cada 10 Invitados

100€ Precio por Camarero

Disponemos de Más Opciones por si Desea Cambiar
Alguna Referencia



APERITIVOS FRÍOS

Chips de Raíz de Lotus
Almohada Negra Rellena de Cremoso de Coliflor
Pan de Cristal, Cremoso de Anacardo, Jamón Ibérico
Steak Tartar, Lámina de Parmesano, Galleta Salada
Hoja de Zanahoria, Mousse de Foie
Papel de Arroz sobre Cremoso de Remolacha
Chantarelas Encurtidas, Cremoso de Misso, Earl Grey
Sablé de Tomate, Carpaccio de Ternera, Mayo de Tomate
Tartar de Atún, Galleta de Alga, Esferificación de Soja
Papel de Setas, Marshmallow de Boletus, Shiitake
Sablé, Gorgonzola Dulce, Chutney de Jengibre, Pera Deshidratada
Gambón, Cremoso de Raíz, Col
Polenta, Peineta de Patata Trufada
Brioche de Mantequilla, Anchoa de Santoña
Crujiente de Lasaña de Pato, Bechamel
Papel de Arroz sobre Cremoso de Calabacín
Almohada Negra Rellena de Cremoso de Pimiento
Papel de Albahaca, Marshmallow de Tomate, Tapenade
Tartar de Atún, Galleta de Alga, Esferificación de Soja, Wasabi
Bresaola, Ricotta, Romero
Mini Tartaleta de Pollo al Curry
Ravioli Caramelizado de Manzana, Mousse de Foie



APERITIVOS CALIENTES

Pao de Queijo Recién Horneado

Samosas de Lentejas al Curry

Vieiras, Curry Verde, Verduras Baby

Rodaballo, Cremoso de Zanahoria, Azafrán

Merluza y Pimientos Confitados

Arroz de Calabacín y Azafrán

Arroz de Boletus al Aroma de Romero y Galleta de Parmesano

Ravioli de Ricotta y Trufa, Salsa de Boletus

Bao de Rabo de Toro, Mayonesa Picante, Menta

Mini Hamburguesa de Ternera, Brie, Tomate, Patata Chips

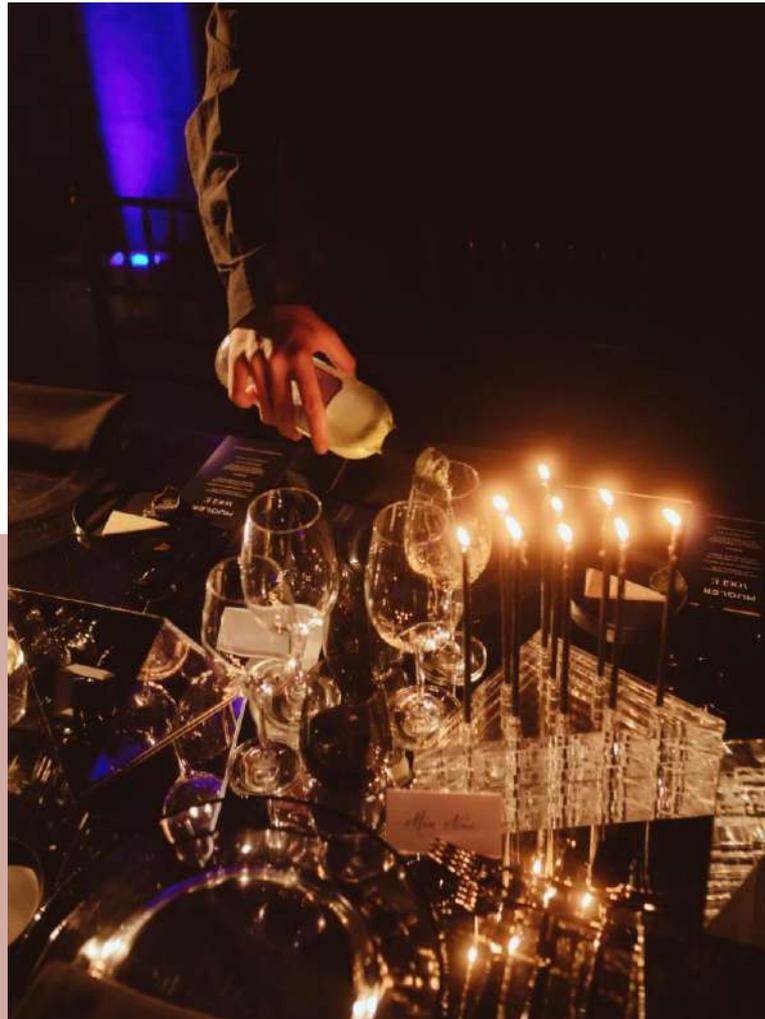
Solomillo, Cereza, Papel de Remolacha, Mini Cebolla Confitada

Carrillera de Ternera, Cremoso de Patata y su Papel

Cochinillo a Baja Temperatura, Ravioli Tostado de Mango y Foie,

Crumble de Almendra

Cordero Confitado, Salsa Ligeramente Picante, Papel Patata, Menta



MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Jamón Ibérico

Lomo Ibérico

Fuet

Bresaola

Mortadela Trufada

Salami Picante

Coppa

Brie de Meaux

Parmesano

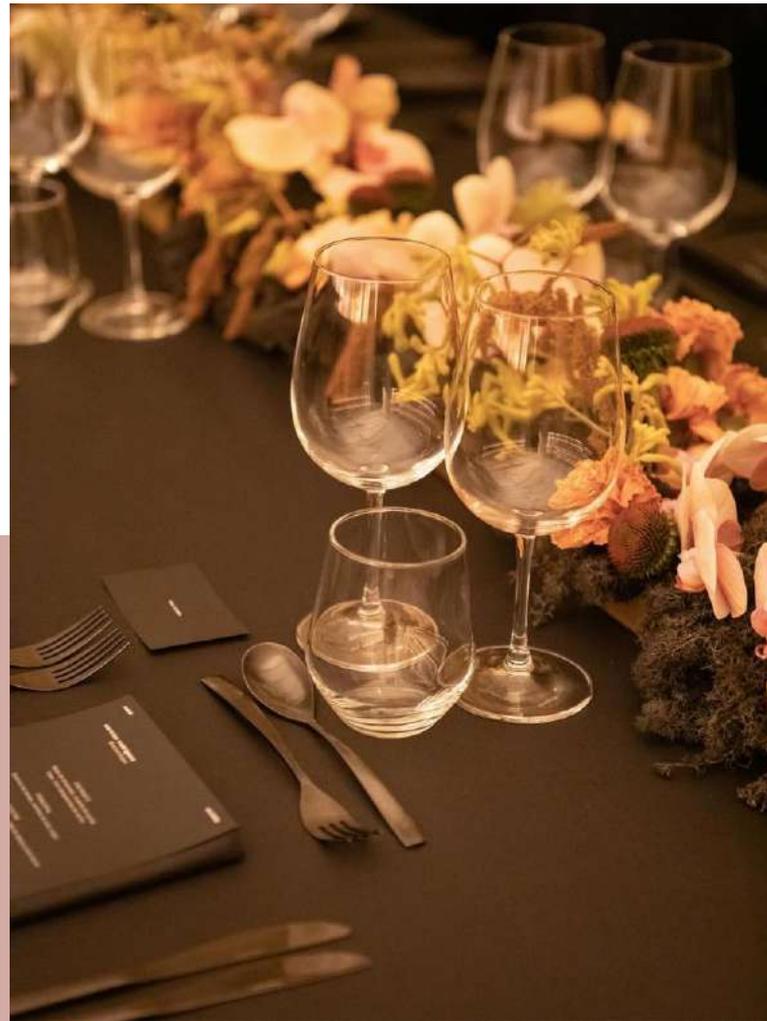
Comté 16 Meses

Gouda Curado,

Saint Maure

Emmental

20€



OPCIONES DE DULCES

- Mini Lemon Pie y Merengue
- Panacotta de Pistachio y Café
 - Macaron de Vainilla
 - Macaron de Pistacho
 - Macaron de Chocolate
 - Trufa de Coco
 - Trufa de Chocolate
 - Mini Tiramisú
 - Mini CheeseCake
- Mini Tartaleta de Maracuyá
- Mini Alfajor de Dulce de Leche



BARRA LIBRE

Ginebra | Tanqueray

Ron | Havanna 7

Whisky | Ballantines

Vodka | Absolut

10€ por persona por hora

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra | Tanqueray Ten & Hendrick's & London N°1

Ron | Barceló & Santa Teresa & Matusalén

Whisky | Jhonnie Walker Etiqueta Negra & Macallan

Vodka | Belvedere & Gray Goose

14€ por persona por hora

OPCIONES DE CÓCTELES (ELEGIR 1)

Mojitos con Polos de Flores

Cosmopolitan | Vodka, Zumo de Arándanos, Lima

Spicy Passion | Vodka con Chillí, Pulpa de Maracuyá, Almíbar, Limón y Vainilla

Cucumber Martini | Ginebra, Zumo de Pepino, Almíbar de Jengibre

Caipirinha de Frutas

10€ por persona

PROPUESTA CAVA

Conde de Caralt | 13€ Precio por Botella

Juve & Camps Reserva | 22€ por Botella

PROPUESTA CHAMPAGNE

Môet & Chandon | 64€ Precio por Botella

Veuve Clicquot | 70€ Precio por Botella

G.H.Mumm Brut Nature | 52€ por Botella

Servicio de Frío y Copas, Incluido en el Precio

*Todos los Refrescos y Decoración, están Incluidos en la Propuesta.
Servimos en Copa de Balón y Vasos de Sidra.





CONDICIONES GENERALES

Este presupuesto no tiene valor de confirmación.

En caso de que el número de invitados disminuya, beChic cobrará el número confirmado previamente por el cliente que se verá reflejado en la factura.

En caso de que más invitados confirmen asistencia al evento, rogamos nos avisen a la mayor brevedad para que podamos adaptarnos a las circunstancias y dar un servicio impecable el día del mismo.

Se emitirá una segunda factura en caso de que haya consumiciones extras, una vez finalizado el evento.

Los arreglos florales, no están incluidos en el presupuesto.

Las velas y cualquier otra decoración en las mesas, se presupuestará aparte.

El alquiler de mobiliario extra, no están incluidos en el presupuesto.

La papelería, impresión de minutas y seating, no están incluidos en el presupuesto.

No obstante, estaremos encantados de gestionarlo con nuestro departamento de diseño gráfico.

beChic no se hace cargo de la alimentación del personal del contratante, a saber | azafatas, técnicos de iluminación y sonido, fotógrafos, músicos, etc...

Si es de vuestro interés, se hará un menú por el valor de 15€ para los demás miembros del equipo.

El IVA No Está Incluido



CÓMO TRABAJAMOS EN BECHIC

Para nosotros cada evento es único y queremos que vuestros gustos se vean reflejados en el menú. Por esa razón, podréis crear vuestro propio formato de evento, haciendo un menú a vuestra medida

- MENÚ -

Para eventos superiores a 100 comensales, ofrecemos una prueba de menú en nuestras oficinas.

El número esperado es de 4 personas. Se cobrará un suplemento de 80€ para comensal extra.

En caso de que el cliente se decida por otro catering, se cobrará el valor del menú de la prueba por el número de asistentes.

SERVICIO -

beChic contrata 1 camarero para cada 10 invitados, acompañado de un maitre y el equipo de cocina necesario

ALERGIAS | INTOLERANCIAS -

Disponemos de menús especiales para invitados que tienen alergias o intolerancias a cierto tipo de alimentos.

Rogamos nos avisen con una semana de antelación para que el menú especial pueda ser preparado. Un camarero será designado para servir exclusivamente a los invitados con intolerancias alimenticias.

MATERIAL PARA EL EVENTO -

Para comidas o cenas sentadas, incluye en el presupuesto - mesas redondas o rectangulares, mantelería, sillas, cristalería transparente, cubertería y vajilla de porcelana blanca, y su montaje.

Para coffee break o cócteles, incluye en el presupuesto - cristalería, vajilla de porcelana o del material que mejor encaje con el perfil del evento. Cualquier mobiliario extra sea para el servicio de cóctel o detalles extras se estimará bajo solicitud de presupuesto, así como el montaje del mobiliario del mismo.

El coste del transporte del material de alquiler se calcula basado en la cantidad de material que se alquile.

Ese valor no está incluido en el presupuesto.

CONTACTO

Silvia Brandao

s.brandao@bechic-catering.com

Móvil | 618 063 931

Daniel Herrero

d.herrero@bechic-catering.com

Móvil | 664 819 265

Marciana Toledo

m.toledo@bechic-catering.com

Móvil | 618 063 931

Oficina | 672 217 121

 @bechic_catering

www.bechic-catering.com