

MENÚ

REST. LA PINEDA



APERITIVO BIENVENIDA

Copa de cava
Taquitos de secallona de Girona
Brocheta de encruditos La Pineda
Mini crestas rellenas de atún con tomate
Patatas chips estilo La Pineda
Grisinis al parmesano

APERITIVOS FRIOS

- Surtido de quesos Españoles con almendras
- Tabla de embutidos Ibéricos
- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
- Brocheta de mejillón de roca con salsa Espinaler
- Nachos con guacamole y pico de gallo
- Tosta de pan de pasas con sobrasada, huevo de codorniz y miel
- Brocheta de melón confitada con jamón de pato
- Pincho de escalivada con anchoa del Cantábrico

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas estilo La Pineda con salsa romesco
- Bombitas de morcilla de Burgos con reducción de Pedro Ximenez
- Buñuelos de brandada de bacalao con salsa romesco
- Vasito de langostino en panko con salsa brava
- Saquito de queso de cabra con mermelada
- Anillas de calamar a la andaluza
- Pincho de pollo con salsa tartara
- Buffet de fideuá con all-i-oli con sepia y gambas
- Buffet de risotto de setas con queso parmesano

TARTA NUPCIAL

BEBIDA

Cerveza, Refrescos, Agua
Vino Tinto y Vino Blanco
Cava y Vermú
Cafés e Infusiones

DOS HORAS DE DISCOTECA CON DJ Y BARRA LIBRE

- Buffet Candy Bar

75€ IVA Incluido

MENÚ

CONDICIONES

Cóctel



¿QUE INCLUYE?

- Dos horas de discoteca
- Dos horas de Disc-Jokey
- Dos horas de Barra Libre
- Menú tipo cóctel completo con bebida incluida
- Candy Bar en la zona de discoteca
- Montaje con mesas altas y bajas
- Mantelería (a escoger entre distintos modelos)
- Cartel "BIENVENIDOS" personalizado
- Duración estimada del servicio 4 horas

DISC-JOKEY

Ambientación musical durante el cóctel y dos horas de DiscJokey en la discoteca.

Ampliación 12€ la hora por persona para la barra libre + 200€ la hora el DJ.

BODEGA

Si se solicita, se pueden valorar diferentes opciones a las expuestas.

I.V.A.

El tipo de IVA será el que marque el Estado en el momento de la celebración por lo que podría variar el precio final, IVA del 10% aplicado a estos precios.

PRUEBA DE MENÚ

No se realiza prueba de menú para este cóctel.

EXCLUSIVIDAD Y MINIMOS DE COMENSALES

Esta fórmula esta compuesta para un mínimo de 70 comensales, en caso de ser menos al mínimo establecido se sumara 5€ de suplemento por comensal o valorará la opcion de añadir otros servicios hasta llegar al mínimo de facturación.

FORMA DE PAGO

- Reserva del día, espacio y menú (1000€).
- El 50% del presupuesto 15 días antes de la fecha.
- Total y finalización de pago 48h antes del evento.