KUMARA CATERING

MIGUEL MESA MORILLO
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477
kumaramiguel@gmail.com
www.kumaracatering.com

Escanee este código QR para añadir los datos de esta tarjeta a la agenda de su móvil.

FINCA TERRABELLA www.fincaterrabella.com **MIGUEL: 615188477**

MENU COCKTEL PARA BODAS CIVILES O RELIGIOSAS

COPA DE BIENVENIDA Y CÓCTEL:

TENDREMOS CUBOS DE BOTELLINES, JARRAS DE REBUJITOS, AGUA DE SABORES, REFRESCOS, TINTO DE VERANO, VINO BLANCO SECO, SEMIDULCE BLANCO, VINO TINTO Y VINOS GENEROSOS

EN EL MOMENTO DE EMPEZAR EL CÓCTEL INAUGURAN EL EVENTO LOS ANFITRIONES

COMENZAREMOS PRESENTANDO Y SIRVIENDO LOS SIGUIENTES APERITIVOS FRIOS Y TEMPLADOS (A ELEGIR 3):

SELECCIÓN DE PLATOS FRIOS Y TEMPLADOS

ENSALADILLA DE PULPO CON PIMIENTON DE LA VERA

ENSALADILLA DE GUISO DE POLLO DE POLLO DEL CORRAL CON PRALINE DE AVELLANA, MOZARABE Y MOSTAZA DE CURRY

TIMBAL DE PAPAS ALIÑA CON SALMOREJO Y MELVA CANUTERA

MOJAMA DE ATUN CON VIRUTAS DE ALMENDRA PICADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CEVICHE DE SALMON Y GAMBAS CON AGUACATE Y PAPAYA

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO

TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS

COCKTEL DE MARISCO

SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA

TATAKI DE ATUN CON MAYONESA DE SOJA Y GUACAMOLE

CANASTITAS DE PISTO CON HUEVO HILADO

HOJALDRE DE MORCILLA DE BURGOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA

VOULEVANT DE PATE CON MERMELADA DE FRAMBUESA Y CREMA DE QUESO

PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA

PRESENTAMOS UN BUFFE DE JAMON Y QUESOS VARIOS COMPUESTO DE CHEEDAR, GOUDA, QUESO DE CABRA, POK O PAYOYO CON GUARNICION DE MEMBRILLO, CABELLO DE ANGEL, MERMELADA DE FRAMBUESA Y NUECES

PREPARAREMOS PARA LOS NIÑOS UNA MESA CON NACHOS, MINI FUET DE SALCHICHÓN Y PINCHOS DE TORTILLA

A CONTINUACION LOS NIÑOS PASAN AL SALÓN PARA COMER SU MENÚ INFANTIL COMPUESTO DE LAGRIMITAS, HAMBURGUESA O PERRITO O PIZZA, PATATAS FRITAS Y BEBIDA

SEGUIMOS CON LOS PLATOS DE FRITOS EN CARTUCHITOS Y CESTITAS (A ELEGIR 4):

SELECCIÓN DE PLATOS FRIOS Y TEMPLADOS

ENSALADILLA DE PULPO CON PIMIENTON DE LA VERA

ENSALADILLA DE GUISO DE POLLO DE POLLO DEL CORRAL CON PRALINE DE AVELLANA, MOZARABE Y MOSTAZA DE CURRY

TIMBAL DE PAPAS ALIÑA CON SALMOREJO Y MELVA CANUTERA

MOJAMA DE ATUN CON VIRUTAS DE ALMENDRA PICADA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CEVICHE DE SALMON Y GAMBAS CON AGUACATE Y PAPAYA

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO

TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS

COCKTEL DE MARISCO

SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA

TATAKI DE ATUN CON MAYONESA DE SOJA Y GUACAMOLE

CANASTITAS DE PISTO CON HUEVO HILADO

HOJALDRE DE MORCILLA DE BURGOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA

VOULEVANT DE PATE CON MERMELADA DE FRAMBUESA Y CREMA DE QUESO

PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA

SEGUIMOS CON LOS PLATOS DE FRITOS EN CARTUCHITOS Y CESTITAS (A ELEGIR 4):

SELECCIÓN DE FRITOS

CROQUETAS DE PUCHERO, JAMON, CABRALES Y NUECES, SETAS Y DE GAMBAS AL AJILLO

ADOBO

BOQUERONES AL LIMON

PAVIAS DE MERLUZA O DE BACALAO

PEDACITOS DE MERLUZA

TORTILLITAS DE CAMARONES

DELICIAS DE ROSADA

TAQUITOS DE PEZ ESPADA

BACALAO FRITO

CHOCOS FRITOS

LAGRIMITAS DE POLLO CON SALSA MOZARABE

PIRULETAS DE LANGOSTINOS CON SALSA AGRIDULCE

BASTONCITOS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA

HAREMOS UN RECESO Y TOMAREMOS **SORBETE DE MANGO, LIMÓN O PIÑA COLADA**

A CONTINUACIÓN, PARA LOS ADULTOS CONTINUAMOS EL CÓCTEL BRASEANDO LOS SIGUIENTES PLATOS HORNEADOS/CALIENTES (A ELEGIR 4):

SELECCIÓN DE PLATOS HORNEADOS/CALIENTES

BRICK DE LANGOSTINOS CON CREMA DE CALABACIN Y PUERROS

PROVOLONE CON MERMELADA DE TOMATE

BURRITO DE SOLOMILLO, JAMON Y MASCARPONE

TOSTA DE SOLOMILLO CON CREMA DE QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

POLLO AL LIMON CON COUSCUS

TOSTA DE GULAS AL AJILLO Y ALIOLI DE ALBAHACA

SUSHI EN TEMPURA RELLENO DE LUBINA Y AGUACATE

BROCHETITAS DE POLLO CON VERDURITAS

RISSOTO DE SETAS Y PARMESANO CON CEBOLLA CRUJIENTE

ARROZ MELOSO DE MARISCO Y GAMBONES

MUSAKA DE BERENJENA Y CALABACIN

CANELON IBERICO DE CARRILLADA Y FOIE DE PATO

WOK DE VERDURAS CON FIDEOS CHINOS, ATUN, SALA TERIYAKI

CANELON DE MARISCO Y BACALAO CON SALSA AMERICANA

QUESADILLA DE CARRILLADA IBERICA Y QUESO DE CABRA

CARRILLADA IBERICA CON PURE A LA PARMENTIER Y MANZANA CONFITADA

SECRETO IBERICO CON MOJO PICON CANARIO

CAIMADA DE BACALAO

REVUELTITO DE CHORIZO, HUEVO Y PATATAS

CARRILLA IBERICA CON PATATAS DOLLAR

IRAN LAS MESAS VESTIDAS CON MANTELERIA BASICA EN BLANCO ROTO

(CONSULTAR OTROS MODELOS DE MANTELERIA, SILLAS Y MENAJE)

¡¡¡OJO!!! PENDIENTE LOS ANFITRIONES DE PASAR SITTING Y DISTRIBUCIÓN DE COMENSALES

EN CADA MESA PONDREMOS CUBITERAS CON BOTELLINES, SELECCIÓN DE VINOS Y AGUA

CONCLUIMOS CON PRESENTACION Y CORTE DE TARTA BRINDANDO CON CHAMPAN O CAVA

¡¡¡OJO!!! PENDIENTE DE AVISAR ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

NADA MÁS TERMINAR PASAMOS A LA ZONA DE COPAS:

ALLÍ DISPONDREMOS DE CAFÉ E INFUSIONES

BARRA LIBRE EN COPAS PRIMERAS MARCAS DURANTE 2 HORAS

FRUTOS SECOS Y GOMITAS INCLUIDAS

AL FINALIZAR LAS 2 HORAS DE BARRA LIBRE HABRÁ POSIBILIDAD DE PEDIR BOTELLAS EXTRAS DE ALCOHOL AL PRECIO DE 80€ CON REFRESCOS Y AGUA INCLUIDOS O EL PAGO DE 6€ POR COMENSAL Y HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

EXTRAS:

DJ: DESDE 300€

BUFFE MARISCO APROX DE 4 K GAMBAS, 4 K LANGOSTINOS Y 1 BANDEJA DE MEJILLONES: 400€

PUESTO DE SUSHI O DE PATES VARIOS O DE PIZZAS VARIAS O COMIDA MEXICANA: DESDE 300€

10 BANDEJAS DE SURTIDO DE PASTELES Y SALADITOS: 150

RECENA: DESDE 350€ COMPUESTA DE CUBOS DE BOTELLINES, REFRESCOS, HAMBURGUESAS, PERRITOS Y MONTADITOS VARIOS O PIZZAS VARIAS

BARRA DE COCTELERIA: MOJITOS, CAIPIRIÑAS, COCO LOCO: 100 COCTELES = 500€

FUENTE DE CHOCOLATE: 150€

CARRO DE CHUCHES: 250€

BARRA DE CACHIMBAS: DESDE 150€

CEREMONIA CIVIL: DESDE 350€

CENTRO DE FLORES EN MESAS: DESDE 8€ POR CENTRO

PRECIO DEL MENÚ DE ADULTO: 80€

PRECIO DEL MENÚ DE NIÑO: 30€

INCLUYE EN EL PRECIO FINCA, MENAJE Y MANTELERIA SIEMPRE QUE EL NÚMERO DE COMENSALES SUPERÉ LOS 80 COMENSALES ADULTOS

¡¡¡IMPORTANTE!!!
SI NO SE LLEGA A ESE CUPO CONTACTAR CON LA EMPRESA DE CATERING PARA DETALLAR EL PRECIO QUE CONLLEVARÍA EL PRECIO DE LA FINCA, MENAJE Y MANTELERÍA

LA RESERVA SERÁ DE 900€ Y SE HARÁ MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA

TODA CANCELACIÓN POR PARTE DE LA PERSONA CONTRATANTE O QUE NO CUMPLA LOS REQUISITOS Y PUNTOS ESTABLECIDOS EN ESTE DOSSIER CONLLEVARÍA LA RENUNCIA A SOLICITAR LA DEVOLUCIÓN DE LA RESERVA
Realizaremos una prueba de menú con los novios y 4 acompañantes de la pareja y será mínimo 1 mes antes de la celebración ofreciendo los aperitivos y platos que disponemos en los menús para una correcta elección para el día del evento, así como para que conozcáis el cátering y la forma nuestra de trabajar: ahí explicaremos el protocolo y operativa a seguir durante la celebración, los extras posibles a contratar y contestaremos a todas las dudas que tengáis

El día de la prueba de menú tendremos que hacer una entrega de 1500€

La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha del evento no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y viernes previo a la fecha de la celebración se realizará el pago completo a falta de extras que surgieran en el evento que se hará a posteriori el mismo día a su finalización

Observaciones: toda sugerencia, rectificación o ampliación de datos se incorporará a los ya mencionados y establecidos en este dossier

Firma del organizador Firma del cliente