



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

MIGUEL MESA MORILLO

FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tel. 615 188 477

kumaramiguel@gmail.com

www.kumaracatering.com

FINCA TERRABELLA

www.fincaterrabella.com

MIGUEL: 615188477

MENU ESTANDAR 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

INAUGURAN EL EVENTO LOS ANFITRIONES Y PASAREMOS SURTIDO DE CANAPES FRIOS Y SELECCIÓN DE FRITOS VARIADOS

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

SEGUIDAMENTE NOS SENTAMOS EN MESA:

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

EL MENÚ SENTADO CONSTARÁ DE PLATOS AL CENTRO DE:

- **MEDALLON DE FOIE DE PATO CON NUBE DE FILADELFIA Y MERMELADA FRAMBUESA**
- **SURTIDO IBERICO COMPUESTO DE JAMON Y CAÑA DE LOMO**
- **PLATO DE QUESO DE OVEJA CURADO Y SEMICURADO DE CABRA**

SE PONDRÁ DE ENTRANTE INDIVIDUAL A ELEGIR ENTRE:

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y MANGO

CEVICHE DE SALMON CON MANGO Y PAPAYA

TOSTA DE SARDINA ANCHOADA CON PIMIENTOS ASADOS

SALMOREJO DE MANGO, DE REMOLACHA O DE TOMATE DE PERA

COCKTEL DE MARISCO

ENSALADA DE QUINOA CON TRONQUITO DE MELVA

PASTEL DE CABRATXO CON SALSA DE MAYONESA DE ALBAHACA

MUSAKA DE BERENJENA Y CALABACIN

CANELON IBERICO DE CARRILLADA Y FOIE DE PATO

WOK DE VERDURAS CON FIDEOS CHINOS, ATUN, SALA TERIYAKI

CAIMADA DE BACALAO

CANELON DE MARISCO Y BACALAO CON SALSA AMERICANA

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

A CONTINUACIÓN, NOS COMEMOS EL PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE LOS SIGUIENTES PLATOS:

SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL DE CARNE:

SOLOMILLO AL WHISKY CON VIRUTAS DE JAMON

SOLOMILLO AL CAFÉ PARIS

SOLOMILLO CON QUESO DE CABRA, JAMON Y CEBOLLA CARMELIZADA

SOLOMILLO A LA NARANJA CON REDUCCION AL PEDRO XIMENEZ

SOLOMILLO A LA PIMIENTA CON CEBOLLA CRUJIENTE Y JAMON

SOLOMILLO CON CHAMPIÑONES LAMINADOS Y SALSA CARBONARA

REDONDO DE TERNERA CON SALSA ESTROGONOF

MEDALLON DE SOLOMILLO RELLENO CON SALSA DE ALMENDRAS

PECHUGA RELLENA CON JAMON, QUESO Y SALSA DE NATA

SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL DE PESCADO:

BACALAO CONFITADO CON PURE, PISTO Y CRUJIENTE DE PUERROS

CHIPIRON AL PESTO CON GULAS AL AJILLO

RODAJA DE MERLUZA A LA BILBAINA

DORADA AL HORNO CON PATATAS PANADERAS

PEZ ESPADA CON SALSA DE TOMATE CASERA

SELECCIÓN DE ARROCES Y GUISOS PARA EVENTOS:

CARRILLADA IBERICA CON PURE A LA PARMENTIER Y MANZANA CONFITADA

CARRILLADA IBERICA CON PATATAS DOLLAR

CALDERETA DE VENADO

ARROZ NEGRO CON CHIPIRON Y SALSA ALIOLI

ARROZ MELOSO DE MARISCO Y GAMBONES

**CONCLUIMOS CON PRESENTACION Y CORTE DE TARTA BRINDANDO CON CHAMPAN O CAVA
Y CON POSTRE INDIVIDUAL EN MESA**

SE LES ENSEÑARA A LOS ANFITRIONES EN EL MOMENTO DE SU DECISION DE CONTRATAR EL MENU LA CARTA VARIADA DE POSTRES PARA SU ELECCION

¡¡¡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 catering 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