



Escanee 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

Menú Evento "COCKTEL"

FINCA TERRABELLA: 615188477 (MIGUEL)

www.fincaterrabella.com

Copa de bienvenida y cóctel:

Tendremos cubos de botellines, jarra, de rebujitos, agua de sabores, refrescos, agua, tinto de verano, vino blanco rueda, semidulce blanco y Ribera del Duero

En el momento de empezar el cóctel inauguran el evento los padres con el niño@

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de avisar alérgenos

Irán las mesas vestidas con mantelería básica en blanco roto (consultar otros modelos)

¡¡¡Ojo!!! Pendiente de pasar sitting y distribución de comensales en mesas

Comenzaremos presentando y sirviendo los siguientes aperitivos fríos y templados (elegir 3):

Ensaladilla de guiso de pollo con praliné de avellana y mostaza de curry

Ensaladilla de pulpo con pimentón de la vera

Timbal de papas aliña con salmorejo y caballa

Salmorejos de tomate de pera y mango

Coctel de marisco

Pastel de cabratxo con mayonesa de albahaca

Tartar de atún, aguacate y mango

Voulevan de paté con mermelada de fresa

Canastitas de pisto con huevo hilado

Seguidamente presentamos un **Bufe de jamón y quesos varios** compuestos de cheedar, gouda, queso de cabra, oveja y semicurado con guarnición de membrillo, cabello de ángel, mermelada de frambuesa, nueces y pasas

Prepararemos **para los niños** una mesa con:

Nachos, mini fuet de salchichón y pinchos de tortilla

A continuación, los niños pasan al Salón para comer su **menú infantil** compuesto de:

Lagrimitas, Hamburguesa, Pizza o Perrito caliente, Patatas fritas y Bebida

Irán en mesa larga tipo rectangular

Seguidamente ponemos los fritos (elegir 4):

Tiras de lágrimas con salsa mozarabe
Croquetas variadas
Choquitos fritos
Cazón en adobo
Gallo frito
Pedacitos de bacalao
Taquitos de merluza

Continuamos para los adultos braseando los siguientes aperitivos calientes (elegir 2):

Risotto de setas y parmesano con cebolla crujiente
Pollo al Limón con cuscús
Caimada de Bacalao
Tiras de abanico con salsa al mojo picón
Tosta de lomito con crema de queso y cebolla caramelizada
Minimolletes de solomillo al whisky
Arroz negro con chipirón y alioli

Finalizamos con:

Paella de ibéricos y verduras o Paella de señorito o Arroz caldoso de marisco o Carrillada Ibérica con patatas dollar

Nada más terminar pasamos a la **zona de copas:**

Allí dispondremos de **café e infusiones y Surtido de pasteles varios**

Con 8 botellas primeras marcas con refrescos y botellas de agua

Pondremos una **tarta de Protocolo** para Corte por parte del niñ@ de 2k

Después habrá posibilidad de pedir botellas extras si se agotan estas 8 botellas al precio de 75€ con refrescos y agua incluidos o caja de botellines (30 unidades) al precio de 40€

Extras:

DJ: 250€

Precio de piscina + socorrista: 250€

Recena: desde 350€ compuesta de botellines, refrescos, hamburguesas, perritos y montaditos

Bufete de marisco aprox de 4k gambas, 4k langostinos y 1 bandeja mejillones: desde 350€

Carro para chuches: 50€

Centro de flores en mesas: 8€ por centro por mesa

Aires acondicionados: 100€ (serian 2 módulos incluidos en ese precio)

Precio del menú de adulto: 70€

Precio del menú de niño: 30€

Precios establecidos siempre que el número de comensales superé los 80 adultos y 20 niños o cantidad de comensales similar en precio total del evento

Si no se llega a ese cupo contactar con la empresa de catering para detallar el precio que conllevaría el suplemento de alquiler de finca, de menaje y mantelería

Si el evento es de día finaliza sin recena sobre las 21:00 aprox y con recena sobre las 23h aprox

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 todos los padres de los hij@s (en el caso de las comuniones y será aprox a finales de marzo o primeros de abril de 2026 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 1000€

IMPORTANTE A TENER EN CUENTA: La entrega definitiva del listado de comensales se hará el lunes previo a la fecha de la comunión (o bautizo en su caso) no pudiéndose modificar a la baja el número de comensales

Y el viernes previo a la fecha de la comunión (o bautizo en su caso) 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