

Mi Provenza Catering Artesanal Bodas 2024

Sí Quiero



Boda Cóctel de pie



Aperitivo Bienvenida

- *Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico*
- *Surtido de canapés gourmet*
- *Tostadita de mousse de foie con frutos rojos*
- *Cucharita de tartar de langostinos y salmón con aguacate*
- *Cucharita de dadito de atún crujiente con salsa de puerros*
- *Mini vol-au-vent con beicon y emmental*
- *Blini de salmón marinado con queso crema al eneldo*
- *Cracker marinero de merluza con gulas*



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Cóctel de pie

- *Brushetta de pesto verde con rulo de cabra, tomate confitado y orégano*
- *Jamón ibérico 50% raza ibérica con pan cristal y picos camperos*
- *Mini tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos*
- *Croquetas caseras de jamón ibérico y de boletus*
- *Tosta de queso azul con peras caramelizadas y nueces*
- *Mini tacos mejicanos de carne con queso cheddar y cilantro*
- *Brochetas de pollo al curry con sésamo*
- *Tabla de quesos con uvas y grisinis*
- *Surtido de ibéricos con picos camperos*
- *Mini hamburguesa gourmet con cebolla caramelizada*
- *Montadito de pisto manchego con huevo de codorniz*
- *Quiche lorraine*

Cóctel de pie

Postres

. Mini tartaletas de limón y merengue; Mini tartaletas de manzana con azúcar moreno y canela

Bebidas (durante la duración del aperitivo y cóctel - 1h30|2h aprox.)

Vino tinto CUNE Rioja crianza ; Vino blanco Verdejo Rueda ;
Cerveza con y sin alcohol; Refrescos y agua

Precio por persona.....53,00€ (iva 10% no incluido)

Incluye : Montaje y desmontaje ; 4 mesas altas; mesas de apoyo e isla centro;
Mantelería blanca o beige; Caminos; Decoración rústica provenzal ;
Servicio de camareros y personal de cocina durante el evento;
Menaje necesario para el evento

El desplazamiento fuera de Madrid (ciudad) consultar.

Este presupuesto es válido para un mínimo de 50 comensales.

Por debajo de esta cifra consultar tarifas.

No incluye sillas ni mobiliario especial



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL



Cóctel + Estaciones + plato principal

- . Jamón 50% raza ibérica con pan cristal
- . Chupito salmorejo con virutas de jamón ibérico
- . Mini vol-au-vent con boletus
- . Brushetta de pesto verde con rulo de cabra, tomate confitado y orégano
- . Croquetas de jamón ibérico
- . Mini tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos
- . Brocheta caprese con albahaca
- . Quiche lorraine
- . Montadito de pisto manchego con huevo de codorniz
- . Mini hamburguesa gourmet con cebolla caramelizada
- . Tosta de queso azul con peras y nueces
- . Brocheta de pollo al curry
- . Montadito marinero de merluza con gulas

Estaciones:

- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con panes variados, tomate rallado con AOVE, mermeladas, uvas y nueces
- Bodegón de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo, longaniza payes) panes variados

Plato principal servido en mini bol de loza blanco:

Cavalleras al vino de jerez con patatitas aromatizadas con tomillo fresco

Postres

- . Mini tartaletas de limón y merengue
- . Mini tartaletas de manzana con azúcar moreno y canela



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Bebidas (durante el cóctel : 1h30 | 2h aprox.)

Vino tinto rioja CUNE crianza ; Vino blanco Verdejo Rueda

Cerveza con y sin alcohol ; Refrescos variados

Precio por persona..... 59,00€ (10% iva no incluido)

Incluye :

Montaje y desmontaje ; 4 mesas altas; mesas de apoyo e isla centro;

Mantelería blanca o beige; Caminos; Decoración rústica provenzal ;

Servicio de camareros y personal de cocina durante el evento;

Menaje necesario para el evento

El desplazamiento fuera de Madrid (ciudad) consultar.

Este presupuesto es válida para un mínimo de 50 comensales.

Por debajo de esta cifra consultar tarifas.

No incluye mobiliario para evento sentado, ni montaje ni desmontaje

(mesas, sillas, mantelerías, servilletas tela, cubertería,

cristalería, vajilla)



Platos principales en miniatura

(servidos en mini boles blancos de loza)

- . Carrilleras al vino de jerez con patatitas aromatizadas con tomillo fresco
+6,00€ por persona*
- . Canelón de ternera con salsa de piquillos y tomate fresco con albahaca
+4,00€ por persona*
- . Brick de atún crujiente con salsa de puerros y patatitas al vapor
+4,00€ por persona*
- . Dado de merluza confitada con hierbas provenzales, tomatitos y patatitas
+4,00€ por persona*



Menú para niños (hasta 12 años)

- . Snacks variados (patatitas; pelotazos...)
- . Mini tortilla al horno en tosta
- . Mini burger con queso y ketchup
- . Empanada de atún
- . Mix de finger de pollo y mini salchichas con salsa BBQ
- . Pizzetas de jamón y queso
- . Medias lunas de ensaladilla, de pollo y jamón

Postres

- . Mini brownies de chocolate blanco ; Mini brownies de chocolate negro; Mini cupcakes de vainilla

Bebidas

- . Refrescos, agua y zumos

Precio por niño.....19,50€ (10% iva no incluido)



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Extras

- Estaciones**
- . **Mejicano** (pollo mex en salsa verde; arroz mejicano; Dip con pico de gallo, guacamole y cheddar; mini tacos y quesadillas) + 4,00€ por persona
 - . **Árabe** (ensalada tabulé; cuscus de pollo con verduras; Dip de crudités con hummus; brochetas de pollo estilo marroquí; mini pitas kebab salsa yogurt; falafel con menta) +5,00€ por persona
 - . **Quesos** (selección de quesos nacionales e internacionales curados, tiernos...con panes, uvas, nueces. tomate rallado con AOVE, mermeladas) + 4,00€ por pers.
 - . **Ibéricos** (selección de embutidos ibéricos con panes, tomate rallado con AOVE) +5,00€ por persona
 - . **Barbacoa**(Brochetas variadas, pinchos, mini chorizo, longaniza, chistorra, vaca vieja)+8,00€ por persona



Catering Artesanal Mi Provenza
Ecológico y Sostenible
www.miprovenza.com

Otros servicios

- . Cortador de jamón + jamón ibérico bellota.....800,00€ | jamón 50% raza ibérica.....500,00€
 - . Café de sobremesa +2,50€ por persona (en desechables 1,80€)
 - . Ampliación barra de bebidas en cóctel.....30mn. +3,00€ | 60mn. +6,00€
 - . Barra libre de mojitos artesanos hechos con ingredientes naturales.....6,00€ h/por persona
- . **Barra libre de combinados** (primeras marcas con camarero)
- Precios por persona y hora de barra libre**
- 1 hora:..... 15,00€
2 horas:..... 20,00€
3 horas:..... 25,00€
(10% IVA no incluido)
- Hora extra de camarero**.....25,00€ por hora y camarero



Condiciones

- . La zona de montaje y cocina deben ser accesibles para el catering y vehículos. Se evaluará en la primera visita la accesibilidad. En caso de ser de difícil accesibilidad será necesario ir con más tiempo de antelación, por lo tanto dicho coste repercutirá en el cliente
- . La zona de trabajo será techada y resguardada, despejada, con enchufe/s y punto de agua
- . En caso de ser necesario montar una carpa de trabajo, el coste irá a cargo del cliente (carpa válida para condiciones meteorológicas estables)
- . Todo nuestro material quedará recogido al finalizar el catering. El cliente tendrá que tener previsto material para continuar el evento por su cuenta
- . Todos nuestros catering tendrán una hora de inicio y una hora de finalización. En caso de no respetarse los horarios establecidos el catering se reserva el derecho de facturar ese tiempo extra.

Condiciones de contratación

- . La señalización para reserva será el 25% del presupuesto; Con 3 meses de antelación se abonará el 25% del presupuesto; 10 días antes Evento se abonará el 50% restante. Todos los pagos se harán mediante transferencia bancaria
- . En caso de haber un canon por parte de la finca elegida, este correrá a cargo del cliente
- . Existe un mínimo fijado de 50 comensales, por debajo de esta cifra, consultar.
- . En caso de ser menos comensales de lo presupuestado, el catering se reserva el derecho de revisar el presupuesto.
- . No se admitirán cambios en el número de asistentes dentro de los 10 últimos días.
- . En caso de anulación la reserva no se devolverá.





¿Tienes alguna duda?

manu@miprovenza.com

+34 627 472 801

miprovenza.com



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL