



# Mi Provenza Catering Artesanal

Cóctel 1 de pie particulares  
2025

## Aperitivo

### Aperitivos:

- . Canapés variados (foie con frutos rojos, salmón con crema de eneldo, olivada...)
- . Tabla de quesos nacionales e internacionales con picos camperos y uvas
- . Jamón ibérica (50% raza ibérica) con tosta
- . Rueda de ibéricos (salchichón, chorizo, lomo)



## Cóctel

### Referencias frías:

- . Tosta de salmón marinado al eneldo
- . Pintxo de pisto casero con pimientos
- . Wraps de queso finas hierbas, espinacas, tomate, relleno de pavo
- . Vasito de salmorejo con virutas de jamón
- . Brochetas caprese con tomate cherry, mozzarella y albahaca

### Referencias calientes:

- . Brochetas de pollo especiados con salsa de curry
- . Mini burger gourmet con queso brie y cebolla crujiente
- . Tosta de secreto ibérico con queso manchego y cebolla caramelizada
- . Cazuelita de magras aragonesas con huevo de codorniz
- . Mini tacos de carne estilo mejicano con guacamole y queso cheddar



## Cóctel

### Postres

- . Surtido variado : Brownies de chocolate blanca; Brownies de chocolate negro;
- . mini tartaletas de frutas; hojaldritos de frutos secos, miel y canela

### Bebidas

- . Vino tinto crianza CUNE selección del sumiller ; Vino blanco --.. Verdejo de rueda
- . Refrescos ; Cervezas con y sin alcohol
- . Dispensador de agua (reducimos los plásticos) ( Botellines de agua consultar)

### Nuestros servicios incluyen

Servicio de camareros y personal de cocina durante todo el servicio.  
Mesas de apoyo con mantelería estándar, caminos y decoración. Material necesario para el evento

Precio por persona.....34,00€ (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

No incluye sillas ni mobiliario especial



Mi Provenza  
CATERING ARTESANAL







Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

*Condiciones: 50% adelantado para reserva, 50% a la finalización.*

*Duración del servicio 1h30 | 2h aprox.*

En caso de exceder este tiempo el catering se reserva el derecho de facturar hora extra de camareros. Consultar condiciones de contratación

[www.miprovenza.com](http://www.miprovenza.com)

¿Tienes alguna duda?

[manu@miprovenza.com](mailto:manu@miprovenza.com)

+34 627 472 801

[miprovenza.com](http://miprovenza.com)



## Ejemplos de Decoración



*Algunos de  
Nuestros clientes:*

Google TEDx BBVA



ILUSTRE COLEGIO  
DE LA ABOGACÍA  
DE MADRID



Carrefour



Asociación Española de Pediatría



VIAJES  
El Corte Inglés



FUNDACIÓN  
MANUEL  
BENEDITO



SOCIEDAD  
ESPAÑOLA DE  
CARDIOLOGÍA



FUNDACIÓN  
ESPAÑOLA DEL  
CORAZÓN



REAL INSTITUTO  
elcano  
ROYAL INSTITUTE



CODEM  
Colegio Oficial de  
Enfermería de Madrid

