



Mi Provenza Catering Artesanal

Cóctel 1 Empresas 2025



Cóctel 1

Nuestras ensaladas

- . Ensalada de brotes variados, cherrys, manzana, zanahoria, nueces, semillas y aceite oliva virgen
- . Ensalada con daditos de pollo, beicon, picatostes y salsa César

- . Jamón de cebo 50% raza ibérica con tosta
- . Selección de quesos con regañas y uvas
- . Empanada de atún o de carne
- . Pintxo de pisto casero con huevo de codorniz y con pimientos
- . Pizarrita de lasaña de verduras y de carne
- . Mini pita con croqueta de garbanzos, ensalada y salsa de yogurt
- . Mini hamburguesa con brie y cebolla caramelizada
- . Rueda de ibéricos con picos
- . Crackers de olivada y de humus con verduritas
- . Min tortilla de patatas y cebolla al horno sobre tosta con alioli

* Podemos adaptarlo para personas con intolerancias y alergias
(Consúltanos)



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

Cóctel 1

Postres

- . Brownie de chocolate negro
- . Brocheta de fruta de temporada

Bebidas (servidas en barra)

- . Vino tinto Rioja Crianza Cune selección del sumiller
- . Vino blanco Verdejo Rueda ; Refrescos ; Cerveza 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, caminos y decoración.

Precio por persona..... 26,00€ (iva 10% no incluido)

Condiciones

- . 50% para Reserva - 50% restante a finalización evento Duración del servicio 1 hora
- . Menos de 40 personas consultar

No incluye sillas ni mobiliario especial



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL





¿Tienes alguna duda?

manu@miprovenza.com

+34 627 472 801

miprovenza.com



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

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

Duración del servicio 1h 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



Ejemplos de Decoración



Algunos de Nuestros clientes:



Condiciones generales

- . 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 50% del presupuesto; Con dos semanas de antelación (primera factura) el 50% restante a la finalización del evento con segunda factura. Todos los pagos se abonarán por 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 40 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 3 últimos días.
- . En caso de anulación con menos de tres días a la fecha reservada la reserva no se devolverá.

