



# Mi Provenza Catering Artesanal

Vino Aperitivo Premium

2025

## Vino Premium

### Salados

- *Canapés variados*
  - *Mini quiches lorraines con emmental gratinado*
  - *Cucharitas variadas ( langostino; tartar de salmón;...)*
  - *Jamón ibérico 50% con picos camperos*
  - *Tabla de quesos con regañas y uvas*
  - *Selección de pintxos : Pisto y huevo codorniz; olivada; marinero con gulas*
  
  - *Mini tacos mejicanos con queso cheddar o guacamole*
  - *Croquetitas artesanas de jamón ibérico*
  - *Tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos*
- ### Dulces
- *Selección de pastelitos : mini brounies de chocolate; Mini tartaletas de frutas; Mini hojaldritos de crema*



# Vino Premium

## Bebidas (servidas en barra)

- . Vino tinto CUNE crianza selección del sumiller
- . Vino blanco Verdejo Rueda
- . Cervezas con y sin alcohol, Refrescos
- . Dispensador de agua (reduciendo envases plástico)

\* Si desea que camareros pasen las bebidas.....+4,00€ por persona

## Nuestros servicios incluyen

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

Precio por persona.....28,00€ (iva 10% no incluido)

### Condiciones

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



Mi Provenza  
CATERING ARTESANAL





¿Tienes alguna duda?

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

+34 627 472 801

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



*Mi Provenza*

CATERING ARTESANAL



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.*

