



Mi Provenza Catering Artesanal

Vino Aperitivo Premium

Settembre 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*



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

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 estándar (negra)* caminos y decoración.

Menaje y material necesario para el evento.

* Disponemos de otros tipos de mantelería (consultar condiciones)

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

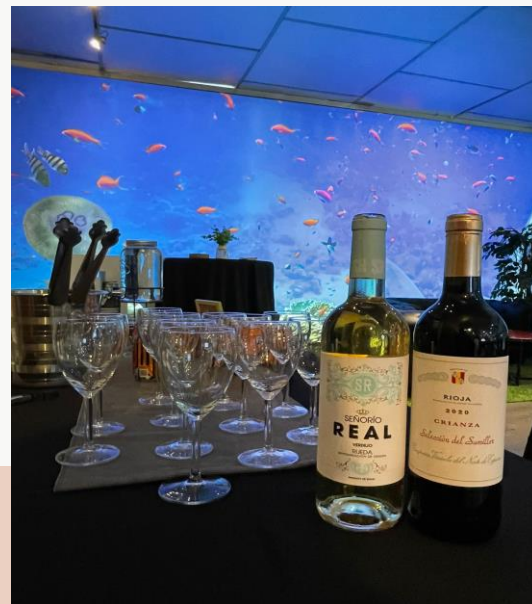
Condiciones

- . 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

+34 627 472 801

miprovenza.com



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL



Algunos de
Nuestros clientes:



ILUSTRE COLEGIO
DE LA ABOGACÍA
DE MADRID



REAL INSTITUTO
elcano
ROYAL INSTITUTE



CODEN
Colegio Oficial de
Enfermería de Madrid



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
- . Las mesas, mantelería estándar (negra) la decoración y menaje están incluidos y será el catering quien determine la cantidad de mobiliario en función del número de personas definitivo. Otro tipo de mantelería y decoración conllevarán un suplemento
- . 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.

