



Mi Provenza Catering Artesanal

Vino Aperitivo Sencillo

Septiembre 2025



Vino Sencillo

Salados

- Canapés variados
- Jamón ibérico 50% con picos camperos
- Cucharita de langostino en salpicón
- Selección de quesos con regañas y uvas
- Mini vol-au-vent de beicon y puerros con emmental
- Mini tortilla de patatas y cebolla sobre tosta con alioli y brotes frescos

Dulces

- Brownie de chocolate negro con toque de naranja

**Este vino se puede adaptar a intolerantes gluten, veganos y vegetarianos (consultar)*



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

Vino Sencillo

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 las bebidas pasadas por camareros.....+ 4,00€ por persona

Precio por persona.....25,00€

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)

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



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
- . 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.

