

Mi Provenza Catering
Artesanal
Bodas Cóctel de pie 2026



Cóctel

- *Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico*
- *Surtido de canapés gourmet*
- *Tostadita de mousse de foie con frutos rojos*
- *Cucharita de tartar de langostinos y salmón con aguacate*
- *Cucharita de dadito de atún crujiente con salsa de puerros*
- *Mini vol-au-vent con beicon y emmental*
- *Blini de salmón marinado con queso crema al eneldo*
- *Cracker marinero de merluza con gulas*

- *Bruschetta de pesto verde con rulo de cabra, tomate confitado y orégano*
- *Jamón ibérico 50% raza ibérica con pan cristal y picos camperos*
- *Mini tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos*
- *Croquetas caseras de jamón ibérico y de boletus*
- *Tosta de queso azul con peras caramelizadas y nueces*
- *Mini tacos mejicanos de carne con queso cheddar y cilantro*
- *Brochetas de pollo al curry con sésamo*
- *Tabla de quesos con uvas y grisinis*
- *Surtido de ibéricos con picos camperos*
- *Mini hamburguesa gourmet con cebolla caramelizada*
- *Montadito de pisto manchego con huevo de codorniz*
- *Quiche lorraine*



Cóctel

Postres artesanos (elaborados por nosotros)

. Mini Carrot cake con crema de queso y glaseado

Mini brownies de chocolate negro

Bebidas (durante la duración del aperitivo y cóctel – 1h30/2h aprox.)

Vino tinto CUNE Rioja crianza ; Vino blanco Verdejo Rueda; Cerveza con y sin alcohol; Refrescos variados; limonada y tinto de verano

Precio por persona..... 65,00€ (iva 10% no incluido)

Incluye : Montaje y desmontaje ; 4 mesas altas; mesas de apoyo e isla centro;

Mantelería blanca o toile jowj verde ; Caminos; Decoración rústica

(disponemos de otras mantelerías, consultar) Servicio de camareros y personal de cocina durante el evento. Menaje necesario para el evento

El desplazamiento fuera de Madrid (ciudad) consultar.

Este presupuesto es válido para un mínimo de 50 comensales.

Por debajo de esta cifra consultar. No incluye sillas, ni mobiliario...



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL



Menú para niños (hasta 12 años)

- . Snacks variados (patatitas; pelotazos...)
- . Mini tortilla al horno en tosta
- . Mini burger con queso y ketchup
- . Empanada de atún
- . Mix de finger de pollo y mini salchichas con salsa BBQ
- . Pizzetas de jamón y queso
- . Medias lunas de ensaladilla, de pollo y jamón

Postres

- . Mini brownies de chocolate blanco ; Mini brownies de chocolate negro; Mini cupcakes de vainilla

Bebidas

- . Refrescos, agua y zumos

Precio por niño..... 23,00€ (10% iva no incluido)



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

Platos principales en miniatura

(servidos en mini boles blancos de loza)

- . Carrilleras al vino de jerez con patatitas aromatizadas con tomillo fresco
+10,00€ por persona*
- . Canelón de ternera con salsa de piquillos y tomate fresco con albahaca
+8,00€ por persona*
- . Atún crujiente con salsa de puerros y patatitas al vapor
+8,00€ por persona*
- . Dado de merluza con hierbas provenzales, tomatitos y patatitas
+8,00€ por persona*
- . Cazuelita de arroces (carne; pescado; verduras; mixto) a elegir dos opciones
+8,00€ por persona*



Mi Provenza
CATERING ARTESANAL



Cóctel + Estaciones

- . Jamón 50% raza ibérica con pan cristal
- . Chupito salmorejo con virutas de jamón ibérico
- . Mini vol-au-vent con boletus
- . Bruschetta de pesto verde con rulo de cabra, tomate confitado y orégano
- . Croquetas de jamón ibérico
- . Mini tortilla al horno en tosta con alioli y brotes frescos
- . Brucheta caprese con albahaca
- . Quiche lorraine
- . Montadito de pisto manchego con huevo de codorniz
- . Mini hamburguesa gourmet con cebolla caramelizada
- . Daditos de merluza rebozada con mayonesa al limón
- . Brucheta de pollo al curry
- . Montadito marinero de merluza con gulas

Estaciones

Bodegón de quesos nacionales e internacionales con panes variados, tomate rallado con AOVE, mermeladas, uvas y nueces

Bodegón de ibéricos (chorizo, salchichón, lomo, longaniza payes) panes variados

Postres artesanos (elaborados por nosotros)

- . Mini carrot cake relleno de queso crema y glaseado
- . Mini red velvet con frutas rojas



Bebidas (durante el cóctel : 1h30 / 2h aprox.)

Vino tinto rioja CUNE crianza ; Vino blanco Verdejo Rueda

Cerveza con y sin alcohol ; Refrescos variados; limonada; tinto de verano

Precio por persona..... 70,00€ (10% iva no incluido)

Incluye :

Montaje y desmontaje ; 4 mesas altas; mesas de apoyo e isla centro;

Mantelería blanca o beige, Toile de jouy verde ; Caminos; Decoración rústica provenzal ;

Disponemos de otras mantelerías, consultar.

Servicio de camareros y personal de cocina durante el evento;

Menaje necesario para el evento

El desplazamiento fuera de Madrid (ciudad) consultar.

Este presupuesto es válido para un mínimo de 50 comensales.

Por debajo de esta cifra consultar tarifas.

No incluye mobiliario para evento sentado, ni montaje ni desmontaje (mesas, sillas, mantelerías, servilletas tela, cubterería, cristalería, vajilla)



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Cóctel Premium + Plato principal

Eucharitas de tartar de salmón con verduritas / de langostino con mango y aguacate
Gildas con anchoa, piparras y boquerones
Blinis de salmón marinado con crema de queso al eneldo
Canapés de foie con frutos rojos
Jamón ibérico 50% con pan cristal
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Mini tortillas al horno en tosta con alioli y brotes frescos
Eroquetitas de jamón, de boletus, queso azul
Saquito de crêpe rellenos de carne con verduras y parmesano
Mini tacos mejicanos con guacamole
Tabla de quesos internacionales y nacionales con uvas y nueces
Surtido de ibéricos con tumacat natural y panes
Mini hamburguesa con rulo de cabra y cebolla caramelizada
Brochetas de solomillo con salsa de mostaza
Palomitas de pechuga de pollo con sweet chili
Mini quiche lorraine
Mini pitas rellenas de ensaladilla de pollo asado y salsa de yogur
Daditos de merluza rebozada con mayonesa de limón

Plato principal : cazuelita de carrilleras al jerez

Postres variados (todos ellos artesanos elaborados por nosotros)
Mini carrot cake con queso crema y glaseado
Mini Brownies de chocolate negro
Mini red velvet con frutos rojos



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Bebidas (durante el cóctel : 1h30 / 2h aprox.)

Vino tinto rioja CUNE crianza ; Vino blanco Verdejo Rueda ; limonada ; tinto de verano ; Cerveza con y sin alcohol ; Refrescos variados

Precio por persona..... 80,00€ (10% iva no incluido)

Incluye :

Montaje y desmontaje ; 4 mesas altas ; mesas de apoyo e isla centro ;

Mantelería blanca o beige, Toile de jouy verde ; Caminos ; Decoración rústica provenzal ;

Disponemos de otras mantelerías, consultar.

Servicio de camareros y personal de cocina durante el evento ;

Menaje necesario para el evento

El desplazamiento fuera de Madrid (ciudad) consultar.

Este presupuesto es válido para un mínimo de 50 comensales.

Por debajo de esta cifra consultar tarifas.



No incluye mobiliario para evento sentado, ni montaje ni desmontaje

(mesas, sillas, mantelerías, servilletas tela, cubtería,

crystalería, vajilla)

Extras

- Estaciones**
- . *Mejicano* (pollo mex en salsa verde; arroz mejicano; Dip con pico de gallo, guacamole y cheddar; mini tacos y quesadillas) + 10,00€ por persona
 - . *Árabe* (ensalada tabulé; cuscus de pollo con verduras; Dip de crudités con hummus; brochetas de pollo estilo marroquí; mini pitas kebab salsa yogurt; falafel con menta) + 10,00€ por persona
 - . *Quesos* (selección de quesos nacionales e internacionales curados, tiernos... con panes, uvas, tomates rallados con AOVE, mermeladas) + 6,00€ por persona
 - . *Ibéricos* (selección de embutidos ibéricos con panes, tomate rallado con AOVE) + 6,00€ por persona
 - . *Barbacoa en directo* (Brochetas variadas, secreto, vaca vieja, longaniza,) + 12,00€ por persona
 - . *Degustación de aceites* (trufa; guindilla; orégano....) con panes y tumacat natural + 5,00€ por persona



Otros servicios

- . Cortador de jamón + jamón ibérico bellota.....800,00€ | jamón 50% raza ibérica...500,00€
- . Café de sobremesa +2,50€ por persona (en desechables).....loza consultar
- . Ampliación barra de bebidas en cóctel.....30mn. +4,00€ | 60mn. +6,00€
- . Barra libre de mojitos artesanos hechos con ingredientes naturales.....7,00€ h/por persona

- . *Barra libre de combinados* (primeras marcas: Brugal, Absolut, con camarero)

Precios por persona y hora de barra libre

1 hora:..... 16,00€

2 horas:..... 21,00€

3 horas:..... 26,00€

(10% IVA no incluido)

Hora extra de camarero.....25,00€ por hora y camarero



Condiciones

- . 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 25% del presupuesto; Con 3 meses de antelación se abonará el 25% del presupuesto; 10 días antes Evento se abonará el 50% restante. Todos los pagos se harán mediante 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 50 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 10 últimos días.
- . En caso de anulación la reserva no se devolverá.





¿Tienes alguna duda?

manu@miprovenza.com

+34 627 472 801

miprovenza.com



Mi Provenza

CATERING ARTESANAL