



Tatín

CATERING

VINO ESPAÑOL CON CAMARERO

91 046 28 59

eventos@cateringtatin.com

VINO ESPAÑOL

Jamón ibérico de bellota con picos
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas
Mini blini de salmón con crema de eneldo
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente

VINO ESPAÑOL 2

Jamón ibérico de bellota con picos
Queso curado de Ciudad Real con uvas, nueces y regañas
Tostadita de foie con manzana y culis de albaricoque
Cestillos de salmorejo con jamón crujiente
Solomillo de salmón en furikake
Tartar de atún con aguacate y mango

VINO ESPAÑOL 3

Jamón ibérico de bellota con picos
Surtido de quesos gourmet con membrillo, nueces y regañas
Ensaimadita de foie con manzana caramelizada
Tartar de atún con aguacate y mango
Anchos del Cantábrico con pulpa de tomate
Cogollito de lechuga con mousse de Gorgonzolla, nueces y rabanito encurtido



CONDICIONES GENERALES

El vino español incluye:

- . Bebida, Cristalería y hielo durante el evento (suplemento hora extra)
Cocacola, Cocacola light, Cocacola zero, fanta de naranja y de limón
Cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja crianza Martinez Alesanco (Otros vinos consultar)
Vino blanco rueda verdejo Marqués de Riscal (otros vinos consultar)
- . 1 Camarero cada 30 invitados
- . Todo el menaje necesario, montaje y desmontaje
- . Toda la comida colocada en loza/bandejas del catering
- . Mobiliario y mantelería si fuera necesario (Barra y 1 mesa alta con mantel cada 20 invitados)

Condiciones:

- . Los vinos españoles durarán 45 minutos aproximadamente
- . Si son menos de 30 invitados se cobrará un extra por invitado, personal a parte y gastos logísticos
- . Los precios no incluyen el IVA correspondiente (10%)

COMPLEMENTOS

Servicio de camarero 4 horas (suplemento hora extra) – (fuera M-30 consultar)

Champagne André Clouet

Champagne André Clouet Rosé

Vermut

Mojitos

Cambiar vino blanco::

Basa (Rueda)

Leirana (Albariño)

Cambiar vino tinto:

Marqués de Riscal reserva (Rioja)

Lindes de Remelluri (Rioja)

Arzuaga crianza (Ribera del Duero)

Ribera del Duero Arrocal





91 046 28 59

eventos@cateringtatin.com