



"Cóctel frío-caliente

EL MADROÑO CATERING

Referencias frias

A elegir 6 referencias

1. Chupito de gazpacho andaluz
2. Ensalada cesar de pollo, parmesano y croutons
3. Nachos con guacamole y pico de gallo
4. Bombón de foie, higos y avellanas
5. Mini focaccia de rosbif con rúcula y salsa miel mostaza
6. Mini brioche de lacón a la gallega
7. Esfera de queso de cabra con membrillo y almendras
8. Canapes surtidos
9. Canapes vegetarianos surtidos
10. Mini navette amapola de salmón ahumado, queso crema y rúcula
11. Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella al pesto
12. Tabla de jamón ibérico acompañado de picos camperos
13. Rueda de ibéricos (lomo, chorizo, salchichón) acompañado de picos camperos
14. Selección de quesos nacionales e internacionales acompañados de picos camperos y nueces.



Referencias calientes

A elegir 6 referencias

15. Gyozas de pollo con salsa kimchi
16. Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita y salsa kétchup
17. Mini tequeños con salsa BBQ
18. Cucharita de risotto de boletus, parmesano y trufa
19. Croquetas de jamón Ibérico
20. Croquetas de bacalao
21. Langostinos crujientes con salsa sweet chili
22. Mini pita cochinita pibil
23. Brochetita de pulpo y ñoqui a la gallega
24. Samosa pollo tikka masala
25. Crujiente de pollo con salsa mayo–chipotle
26. Brochetita de pollo Yakitori
27. Brochetita de verduras braseadas con mojo picón
28. Rollito de primavera con salsa agridulce



Postres

A elegir 2 referencias

29. Brownie

30. Brocheta de fruta de temporada

31. Pastelitos surtidos

32. Vasitos dulces surtidos



Servicios incluidos

BEBIDA

Vino tinto Crianza D.O. Rioja.
Vino blanco Verdejo D.O.
Rueda.

Botellín de cerveza Mahou
Clásica y Mahou sin alcohol.
Lata de Coca Cola, Coca Cola
Zero, Fanta naranja, Fanta de
limón y Aquarius.
Botellín de Agua.
Hielo

SERVICIOS

Servicio de camareros y
cocineros uniformados.
Incluye menaje necesario para la
realización del servicio (vajilla,
cubertería...etc.)
Incluye cristalería adecuada para
cada bebida.
Mesas altas tipo "cóctel" con
funda de lycra negra o blanca (1
cada 10 comensales).
Menús especiales para
intolerantes y alérgicos .

DURACIÓN Y EXTRAS

2 horas aprox.
Contratación mínima 20
comensales.
Se servirán 1,5 uds de cada
referencia por comensal.
Los precios no incluyen
10% IVA.
Desplazamiento no incluido.

Precios cóctel

Nº COMENSAL

PRECIO

20 a 49

37,0€

50 a 99

36,0€

100 o más

35,0€

IVA DEL 10% NO INCLUIDO



Buffet infantil



Finger sándwiches variado

Nachos con guacamole

Croquetitas de jamón

Mini burger

Mini hot-dog

Patatas fritas

Brownie

21€/ niño + IVA 10%



Condiciones de contratación

Condiciones de contratación

Si aceptan el presupuesto y desean reservar la fecha les rogamos abonar el 50% del total mediante transferencia bancaria a la cuenta de **ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN, CATERING Y EVENTOS, S.L.** con **IBAN ES24 0049 5952 8320 1613 9711** rellenando la casilla concepto con el número de presupuesto y fecha de celebración del evento. Remitir comprobante bancario a nuestro e-mail comercial@elmadronocatering.com. El Madroño Catering no se compromete a reservar ninguna fecha hasta que no se produzca con efectividad lo descrito anteriormente. El pago pendiente deberá abonarse mediante transferencia bancaria con cinco días de antelación a la fecha de celebración del evento (de no poder cumplir los plazos de pago se nos deberá notificar previamente). **Siete días antes de dicha fecha deberán confirmar el número de comensales y los menús elegidos de manera definitiva. En el caso de que se confirmen más o menos comensales de los presupuestados inicialmente, se modificara la cantidad del segundo pago para que el precio sea acorde con el número de comensales confirmados. Se facturará el número de comensales confirmados por el cliente.** En caso de una asistencia mayor a la contratada se cobrarán al precio por comensal correspondiente. Si para llevar a cabo el montaje fuera necesario **subir o bajar escaleras, rampas o similar, deberán avisarnos con antelación para la preparación del personal y valoración del coste adicional.** Si en el lugar de destino no fuera posible acceder con furgoneta, aparcar con fluidez o se tratase de una **zona delimitada con servicios de estacionamiento regulado**, deberán avisarnos con antelación para calcular correctamente el tiempo necesario para realizar la descarga y valoración del coste adicional. No está incluido ningún concepto que no esté reflejado en este documento. Cualquier agresión verbal o física hacia nuestro personal durante el desarrollo del evento será motivo de cancelación sin derecho por parte del cliente a exigir cualquier tipo de devolución. La hora de llegada de nuestro personal para la preparación previa del evento será la que el catering estime conveniente para poder empezar el evento a la hora contratada.

Política de cancelación aplicable

La cancelación total con tres meses de antelación o más. **Se cobrará el 50% del total contratado.**

La cancelación total con un mes de antelación o más. **Se cobrará el 85% del total contratado.**

La cancelación total con quince días de antelación o más. **Se cobrará el 100% del total contratado.**

Protección de datos

Los datos de carácter personal facilitados serán tratados por Actividades De Restauración, Catering Y Eventos S.L. con NIF B72777287 de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de los mismos. Los datos facilitados serán tratados por el tiempo necesario para el cumplimiento de las finalidades objeto de tratamiento, mientras no se oponga al mismo y por el tiempo necesario para el cumplimiento de las obligaciones legales del responsable. Los datos no serán cedidos ni comunicados a terceros, salvo en los supuestos legalmente establecidos. Le recordamos que tiene derecho a ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación, limitación, oposición y portabilidad de manera gratuita mediante correo electrónico a: info@elmadronocatering.com o bien en la siguiente dirección: C/ Caridad, 34, Bloque 2, Nave 4, 28906 – Getafe (Madrid) y de solicitar la tutela de la Agencia Española de Protección de datos en www.aepd.es