



VINO ESPAÑOL

680787326  
info@marialluch.com  
www.marialluch.com  
@marialluchcatering

**m**  
María Lluch  
catering

## OPCIONES VINO ESPAÑOL

### OPCIÓN 1 - 20,00€ + IVA /

- Tabla de ibéricos de bellota con picos de Jerez
- Tabla de quesos españoles con uvas y nueces
- Mini sándwichitos variados
- Mini tortillas de patata con cebolla caramelizada
- Vino tinto y vino blanco Luis Cañas Joven
- Cerveza Mahou 5\* en botellín con y sin alcohol
- Refrescos variados
- Agua con y sin gas

- OPCIÓN 2 VINO ESPAÑOL: - 23,50€ + IVA /
- Tabla de ibéricos de bellota con picos de Jerez
- Tabla de quesos españoles con uvas y nueces
- Mini bocadillos de salmón ahumado
- Mini tacos de pollo con cilantro
- Mini tortillas de patata con cebolla caramelizada
- Vino tinto y vino blanco Luis Cañas Joven
- Cerveza Mahou 5\* en botellín con y sin alcohol
- Refrescos variados
- Agua con y sin gas

## OPCIONES VINO ESPAÑOL

- OPCIÓN 3 VINO ESPAÑOL: - 27,50€ + IVA
  - Tabla de jamón y lomo ibéricos de bellota con picos de Jerez
  - Tabla de quesos españoles con uvas y nueces
  - Mini tortillas con cebolla caramelizada
  - Mini bocatines de salmón ahumado
  - Brochetas de tomate, mozzarella y aceite de albahaca
  - Mini tacos de pollo con cilantro
  - Mini croissants variados
  - Vino tinto y vino blanco Luis Cañas Crianza
  - Cerveza Mahou 5\* en botellín con y sin alcohol
  - Refrescos variados
  - Agua con y sin gas
- OPCIÓN 4 VINO ESPAÑOL: - 30,50€ + IVA /
  - Tabla de jamón y lomo ibéricos de bellota con picos de Jerez
  - Tabla de quesos españoles con uvas y nueces
  - Mini tortillas con cebolla caramelizada
  - Mini bocatines de salmón ahumado
  - Mini croissants variados
  - Brochetas de tomate, mozzarella y aceite de albahaca
  - Mini tacos de pollo con cilantro
  - Solomillitos de pollo caseros con dos salsas
  - Vino tinto y vino blanco Luis Cañas Reserva
  - Cerveza Mahou 5\* en botellín con y sin alcohol
  - Refrescos variados
  - Agua con y sin gas

## CONDICIONES DEL SERVICIO

- Los precios son por persona y sin IVA
- Se calculan 1,5 unidades de cada variedad del menú por comensal
- Mínimo de 20 comensales por evento
- Se podrán modificar o intercambiar las opciones de cada menú (consultar posibilidades y precios)
- Disponibles menús adaptados para embarazadas, intolerancias, diabetes... será necesario informar de esto a la hora de cerrar el menú y el número de comensales
- Duración del cóctel 1.5/2.00 horas
- Gastos de envío no incluidos - consultar en función de la localización del evento
- La contratación del servicio incluye todo el menaje necesario para el servicio, cristalería, servilletas, hielos, cubiteras, champaneras...
- No incluye mobiliario, ni mantelería
- Opción camarero sirviendo durante el servicio: 22€/ hora. Mínimo de 4 horas de servicio (se recomienda un camarero por cada 15 comensales)
- Será necesario confirmar el número total de asistentes una semana antes del evento.
- Será necesario abonar el 50% del presupuesto al momento de hacer la reserva y el 50% restante 24 horas antes del evento