



Anais
RODRIGO



SERVICIOS DE CATERING
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Anais Rodrigo





Opción 1 APERITIVO

Tablas de chacinas ibéricas con piquitos

Queso manchego

Variado de pulguitas

Papas (Bolsa)

Encurtidos (Aceitunas y gildas)

Torreznos del terreno

Tortilla de patata

Choricillos picantones a la sidra

Mojete manchego

Ensaladilla Rusa

Postre:

Bandeja de pastelitos

Precio por persona: 20,00€



Opción 2

COCTEL FRIO

Jamón 50% Ibérico
Queso manchego
Tabla de Ibéricos
Miniburguer Angus
Minipizzas
Minisandwinch
Minicroassanes rellenos

Pulguitas varias
Vasitos de gazpacho
Pan Bao
Empanada
Ensaladilla
Cucharitas de asadillo
Saladitos

Postres:
Surtido degustación de postres caseros
o
Bandejita de pastelitos

Precio por persona: 28,00€



Opción 3

COCTEL CALIENTE

Jamón 50% Ibérico

Queso manchego

Tabla de Ibéricos

Miniburguer Angus

Minipizzas

Miniperritos

Minicroassanes

Pulguitas varias

Vasitos de gazpacho

Pan Bao

Empanadilla argentina

Ensaladilla

Torpedos

Saquitos de carrillera

POSTRES:

Surtido de postres caseros

o

Bandejita de pastelitos

Precio por persona: 32,00€



Opción 4

MENÚS

En ARO Catering ofrecemos dos tipos de menús:

COCTEL + MENÚ SENTADO

Elige entre todas las opciones de Cóctel que tenemos y a continuación acompaña a tus invitados a la mesa y continuar con un buen plato de segundo, ya sea una buena caldereta migueleta o un pescado.

MENÚ SENTADO

Si no te gusta la opción del coctel y te gustaría disfrutar de un menú con todos tus invitados en la mesa, podemos hacerte un menú personalizado a medida.

SERVICIOS EXTRAS

MESAS Y FOOD STALLS

QUESOS

Mesa repleta de variedades para todos los gustos. Disfruta de una selección auténtica y sabrosa.



MARISCO

Mesa abundante que ofrece ostras, gambas, nécoras y mucho más, todo fresco y preparado para satisfacer a tus invitados.



SUSHI

Explora el mundo del sushi con nuestra mesa repleta de exquisitos rollos, nigiri y sashimi, preparados con los ingredientes más auténticos.



SERVICIOS EXTRAS

MESAS Y FOOD STALLS

CORTADOR DE JAMÓN

Disfruta de una experiencia única mientras nuestro experto cortador sorprende a tus invitados con lonchas de jamón de calidad premium.



PUROS & COÑAC

Disfruta de una selección exclusiva de puros de primera calidad, acompañados de refinados coñacs.



POSTRES CASEROS

Mesa dónde cada bocado es un viaje al sabor tradicional y casero. Disfruta del arroz con leche, el mostillo, tarta de manzana ¡y mucho mas!





OTROS SERVICIOS

CAMAREROS/AS

Servicio camarero contratado previamente, 15,00€/hora.

CAFETERIA

Incluye cafetera, vasos, paletas, azúcar, sacarina e infusiones.
2,00€/perx.

BARRA LIBRE NACIONAL

Brugal y Barceló. JB, DYC y Cutty Sark. Larios y Beffeater. Absolut
Precio: 12,00€/h por persona.

BARRA LIBRE INTERNACIONAL

Botellas premium
Precio 15,00€/h por persona

EQUIPO DE MÚSICA

CORTADOR DE JAMÓN

Ofrecemos servicio de cortador profesional de jamón. Precio según localización.



CERVEZAS Y REFRESCOS



Cerveza

Amstel - Botellines
Mahou clásica
Mahou 5 Estrellas
Heineken
Águila sin filtrar
Desperados
Coronita

Refrescos y otros

Coca Cola, Fanta (Limón y Naranja), Sprite, Tónica, Bitter Kas, Fuzetea (Nestea), Pepsi, Acuario, Agua Vichy Catalan, Biofrutas



INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA



SERVICIO INCLUIDO

- Duración del cóctel según contrato.
- Servicio de camarero cada 35 personas más servicio en cocina necesario. Consultar tarifas para más camareros
- Servicio transporte catering y transporte personal incluido.
- Vajilla y cristalería básica
- Menú niños hasta 12 años de edad.

SERVICIO NO INCLUIDO

- Servicio de Bebidas: consultar tarifas de bodega.
- Vajilla y cristalería + plus mantelería, mobiliario y decoración. Consultar opciones y tarifas
- Transporte superior a 25KM a la redonda de Miguel Esteban

CONDICIONES DE PAGO:

- Se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar 2 días hábiles después de la fecha del evento.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN PERSONAL

- El servicio de personal será contratado para un mínimo de 4 horas, independientemente de si el evento tiene una duración menor.
- Cada retraso en la hora de finalización del evento tendrá un coste entre 15,00 €/ Hora por camarero.