



MENÚ CELEBRACIONES 2019

En este listado encontrara aperitivos, cazuelitas y platos principales con los que componer un menú a su gusto según diferentes opciones de cantidades y precios.

En otro bloque encontrará las diferentes opciones de bebidas. El cliente podrá aportar sus bebidas teniendo entonces solamente el coste del servicio de estas y si fuera necesario la cristalería.

Si fuera necesario mobiliario y/o decoración se valora según pedido.

MENÚ ADULTOS

Aperitivos fríos (a seleccionar según opción)

Bandejas de quesos
Bandejas de chacinas
Vasito salmorejo
Vasito gazpacho
Vasito salmorejo bicolor
Vasito salmorejo de melón
Canapé de migas de chorizo con cebolla caramelizada
Tartar de salchichón en tostaditas
Canapé de crema de queso con nueces y rúcola
Salmón ahumado con cilantro y cebolla fresca
Crema de salmón
Rillete de salmón con pepinillos
Hummus y chile sobre pepino
Crudittes con salsa de queso
Nachos con guacamole
Pita con hummus
Canapé de jamón sobre guacamole
Canapé mousse de oca con pasas
Canapé de crema de queso azul con cabello de ángel
Brandada de bacalao con crema de piquillos
Miniwraps de ensalada de cangrejo
Miniwraps de pollo al curry



Miniwraps de ensalada con guacamole
Miniwraps de jamón al horno con crema de mostaza al estragón
Pincho de cherry y boquerones en vinagre
Pincho de cherry y mozzarella marinada
Pincho de pollo asado
Queso feta con tomate seco
Empanada de pisto
Tortilla de patatas
Tortilla al horno de patatas y verduras
Tortilla al horno de verduras
Tortilla al horno de champiñones y bacon
Empanada de queso y dátil
Empanada boloñesa
Paquetitos de atún
Patatas aliñadas
Minicocas de verdura
Rollitos de lomo asado con mayonesa
Rollitos de lomo asado con picada de pepinillos
Solomillo de cerdo a la mostaza
Solomillo de cerdo al romero
Pincho de pollo al curry
Pincho de pollo cajún
Pincho de pollo ras al hanut
Patatitas asadas con cream fraiche y huevas
Tartaletas de huevo y bacon
Tartaletas de ensaladilla rusa
Tartaletas de crema de atún
Tartaletas de mousse de salmón
Tartaletas de crema de queso azul con nueces
Calabacín al horno con crema de queso picantona, cherry y rúcola
Pincho de atún teriyaki
Cucharita de minicanelón de calamares y pesto verde
Cucharita de ensaladilla de pulpo al pimentón ahumado
Cucharita de carpaccio de ternera con cherry y parmesano
Polpettone al limón



Aperitivos calientes (a seleccionar según opción)

Pincho de pollo al limón y azafrán
Pincho de pollo tandoori
Pincho de pollo al curry
Pincho de pavo con miel y sésamo
Pincho de atún encebollado
Pincho de atún con tomate
Samositas de verduras
Samositas de morcilla con cebolla caramelizada
Cucuruchito de pollo ras al hanut
Cucuruchitos de cerdo ras al hanut
Cucuruchitos de alubias rojas y verduras
Paquetitos de atún
Paquetitos de alcachofa y parmesano
Saquitos de bechamel de puerro y jamón
Paquetitos de boloñesa
Calamarata de bacalao sobre falso alioli
Tartita de espinacas
Tartita de espinacas con nucleo de garbanzo
Tartita de espinacas con nucleo de pasa al oloroso
Tartita de merluza
Tartita de bacalao y piquillos
Tartita de merluza y salmón
Tartita de queso con albahaca y mermelada de tomate
Albondigas con tomate
Albóndigas al oloroso
Hojaldritos de queso brie con mermelada de cebolla y pimentón ahumado

Cazuelitas (a seleccionar según opción)

Puede cambiar la cazuelita por 3 aperitivos.

Cazuelita salmorejo
Cazuelita gazpacho
Cazuelita de salmorejo de manzana
Cazuelita salmorejo bicolor



Cazuelita salmorejo de melón
Ensalada de bacalao y naranja
Ensalada de pasta mediterranea
Cous cous de pollo y verduras
Tabulé de atún
Arroz con verduras
Arroz de ibéricos
Arroz con pescado o carne
Berenjenas con champiñones y bechamel
Berenjenas con champiñones y carne con salsa bechamel
Garbanzos con espinacas
Pollo tikka masala
Pollo en salsa
Pollo al estragón
Pollo al curry
Atún con patatas
Ternera con verduritas
Espinacas con garbanzos
Merluza en salsa verde
Carne con tomate
Albóndigas al oloroso
Albondigas en tomate
Carne en salsa de champiñones
Curry de patatas y zanahoria
Curry de garbanzaos
Noodles con langostinos
Noodles con salmón
Noodles con pollo
Noodles con verduras
Higaditos de pollo con arroz
Minihamburguesa de pollo
Minihamburguesa de cerdo
Minihamburguesa de ternera
Minihamburguesa de calabacín
Minihamburguesa de espinacas



Aperitivos dulces (a seleccionar según opción)

Chocolate fudge cake
Minitarta de manzana
Tartaletas de dulce de leche y almendra crocante
Tartaletas de lemon curd
Blondie de limón
Chocolate cheese cake brownie
Tartaletas de tarta de queso y fresa
Pudding de frutas
Minicupcakes
Brocheta de fruta de temporada
Medallones de chocolate con frutos secos, a la pimienta, a la sal.

Precios con servicio de camareros (duración 2 horas).

Si quieren otra combinación, por favor, consultar.

Aperitivos + cazuelita

**precios IVA
incluidos**

A - 12 fríos + 1 cazuelita + 1 postre	25,00 €/persona
B - 8 fríos + 2 calientes + 1 cazuelita + 1 postres	25,00 €/persona
C - 12 fríos + 4 calientes + 2 cazuelita + 2 postres	30,00 €/persona
D - 15 fríos + 5 calientes + 2 cazuelita + 3 postres	35,00 €/persona

Aperitivos + plato principal

**precios IVA
incluidos**

A - 8 fríos + 1 plato + 1 postre	25,00 €/persona
B - 5 fríos + 2 calientes + 1 plato + 1 postres	25,00 €/persona
C - 8 fríos + 4 calientes + 1 plato + 2 postres	30,00 €/persona
D - 12 fríos + 5 calientes + 1 plato + 3 postres	35,00 €/persona

Servicio de camareros (extra)

3 primeras horas (mínimo a contratar)	105,00 €
A partir de la tercera hora	15,00 €/hora
Desplazamiento a provincia de Sevilla	0,50 €/km



Bebidas durante el cóctel (duración 2 horas)

Opción 1

Manzanilla / oloroso

Vino tinto selección del cliente (D.O. Rioja, Ribera del Duero, ...)

Vino blanco selección del cliente (Seco, semiseco, afrutado, etc) D.O. Rueda, Rioja, Extremadura, ...

Cerveza con y sin alcohol*

Refrescos (naranja, limón, cola y cola cero)**

Precio: 12,00 €/persona

Cerveza con y sin alcohol*

Refrescos**

Vinos: sobre las preferencias que indique el cliente se ofrecerán diferentes alternativas.

Precio: 8,00 €/persona

*Cerveza en botellas de litro servidas en copas. Si desean botellines tendrá un extra de 1,00 €/persona

**Refrescos en botellas de litro o dos litros servidos en copas, si desean botellines o latas, tendrá un extra de 1,50 €/persona.

Si desea otro tipo de bebidas, por favor, indíquelo.

Añadir cava +2,00 €/persona

Barra libre

Barra libre con whisky, ron, ginebra y vodka de primeras marcas (no premium) a elegir por el cliente (2 por variedad)



J&B, White Label, Ballantines, Cutty Sark,...
Brugal, Barcelo, Legendario, Bacardi, ...
Beefeater, Tankeray, Bombay, Seagram,..

1 hora de barra libre	Precio: 7,00 €/persona
2 horas de barra libre	Precio: 13,00 €/persona
3 horas de barra libre	Precio: 17,00 €/persona

Se acompañará con frutos secos y gominolas.

Hora extra barra libre: 5,00 €/persona (para el total de los invitados)
La barra libre se contratará para el total de los asistentes adultos.

Barra libre por botellas

Para las marcas antes mencionadas.

Mínimo a contratar incluyendo servicio de 1 camarero X 5 botellas.
Servicio camarero máximo 2 horas por cada 5 botellas contratadas.

Botella + 12 refrescos + hielo + cristalería **70,00 €**

No incluye mobiliario

RECENA / MERIENDA

Precios por unidad

Pepitos de lomo (pedido mínimo 24 unidades)	1,50 €
Pepitos de tortilla (pedido mínimo 12 unidades)	1,50 €
Empanadas (pedido mínimo 30 unidades)	1,00 €
Tortilla de patatas (pedido mínimo 12 unidades)	1,00 €
Minisandwiches variados (pedido mínimo 24 ud.)	0,75 €

La recena se montará en bandejas de un solo uso con blondas.

Si desean otro tipo de servicio, consultar.



OPCIONES

Mesa de quesos desde 4,00 €/persona

Mesa de quesos y cremas desde 5,50 €/persona
(gazpacho, salmorejo, ajoblanco...)

Mesa queso y chacinas desde 5,50 €/persona

Mesa quesos, chacinas, embutidos, encurtidos, dips, uvas, pates desde 8,00 €/persona

Añadir patés y mermeladas 2,00 €/persona

Incluye decoración floral básica.

No incluye mobiliario. Mesa vestida desde 17,00 €

Otras opciones, consultar

MENÚ INFANTIL

Fríos (A seleccionar según opción)

Tortilla de patatas

Filetitos de cerdo empanados

Filetitos de pollo empanados

Empanada de jamón y queso

Minisandwiches

Hojaldritos salados

Calientes (a seleccionar según opción)

Minihamburguesas

Perritos calientes

Pepitos de lomo

Minipizzas



Dulce

Tarta de galletas y chocolate (a partir de 10 niños)

Pastelitos

Helados en cucurucho

A - 2 fríos + 1 caliente + 1 postre	11,00 €	por niño
B - 3 fríos + 1 caliente + 1 postre	12,00 €	por niño
C - 3 fríos + 2 calientes + 1 postre	14,00 €	por niño

Añadir 1 frío por 1,50 €

Añadir 1 caliente por 2,50 €

Añadir un postre por 2,50 €

Extra carrito (vacío) para hamburguesas, perritos, helados, etc: 90,00 €

Si desean otro tipo de menú para los niños, por favor, indíquenoslo.

Bebidas (durante el almuerzo)

Refrescos, zumos y agua

Precio: 4,00 €/niño

Mobiliario (orientativo hasta solicitar presupuesto).

Mesa redonda 120 cm	6,5
Mesa alta	5,5
Mesa rectangular	6,5
Silla resina plegable con cojín	2,5
Silla tiffani con cojín	3,5
Taburete blanco	3,5
Mantel mesa 120 cm	6,5
Mantel mesa alta	6,5
Mantel mesa rectangular	6,5



CONDICIONES DEL SERVICIO

Las opciones presentadas son tan solo una propuesta, pueden indicarnos las variaciones sobre la misma que consideren y realizaremos un nuevo menú.

Los precios del menú adultos incluyen los aperitivos seleccionados por el cliente según la opción elegida, el servicio de un camarero por cada 30-40 personas durante 2 horas para dicho menú.

Camarero extra: 105,00 € 3 horas (contrato y seguridad social incluido).

Hora extra camarero: 15,00 €/hora

Las bebidas durante el cóctel/mesal. El cóctel/mesa tendrá una duración de dos horas. Las bebidas incluyen el servicio de un camarero por cada 30-40 comensales.

Si el cliente opta por aportar él mismo las bebidas se valorará servicio y cristalería de ser necesarios. Así mismo, deberá contratar servicio de camarero extra u optar por buffet de bebidas en autoservicio facilitando el mobiliario necesario.

Forma de pago: 20% a la reserva (mínimo 400,00 €)
 50% 10 días antes del servicio
 30% día del servicio

Para servicios contratado con menos de un mes de antelación la forma de pago será:

60% a la reserva
40% el día del servicio

La reserva es reembolsable hasta 2 meses antes de la fecha en su totalidad.

Si cancelaran antes de un mes, se reembolsara el 50% de la cantidad entregada.



A menos de 30 días para el evento, los gastos de cancelación son del 100% de la reserva efectuada.

Precios para mínimo 30 adultos y 10 niños. Para un número menor, consultar.

10 días antes del servicio se confirmará número de asistentes, pudiendose dejar una horquilla de hasta 10 comensales hasta 5 días antes. A partir de aquí, el número podrá aumentar pero nunca disminuir, siendo este el mínimo a facturar.

Precios válidos para Sevilla capital. Desplazamiento: 1,00 /km

Para servicios a más de 100 km de Sevilla capital, el precio se incrementará por el desplazamiento del personal. Se valorará individualmente.

Con la aceptación del presupuesto el cliente muestra su conformidad con las condiciones del mismo.

El cliente facilitará los datos de facturación.

Degusta con gusto nunca se hará cargo de cualquier canon que solicite el local/espacio de celebraciones alquilado por el cliente.

Siempre agradecemos un Like en nuestra página de facebook

<https://es-es.facebook.com/Degustacongusto/>

Julio 2019. Este listado anula a los anteriores.

En el caso que el cliente solicite presupuesto pasados diez días desde la recepción de la información, la tarifa a aplicar será la del listado vigente a la fecha de petición en firme.