

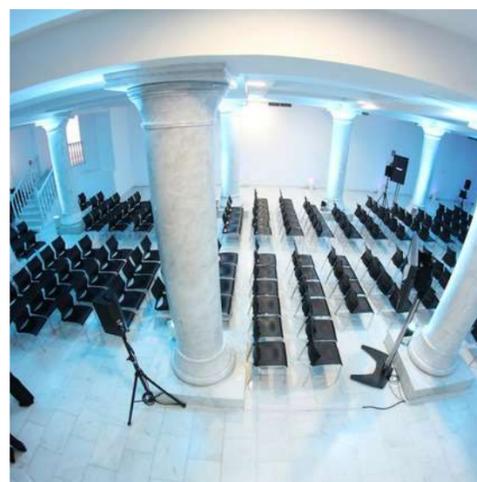
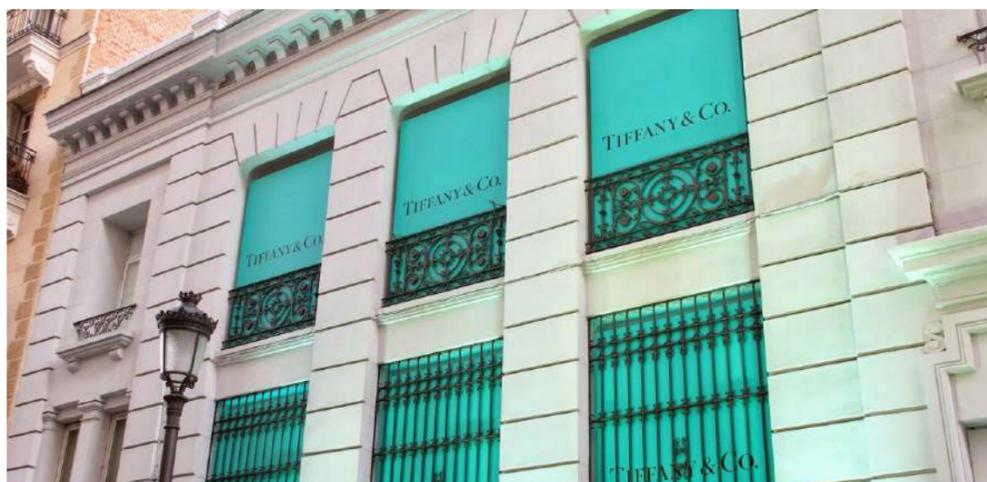
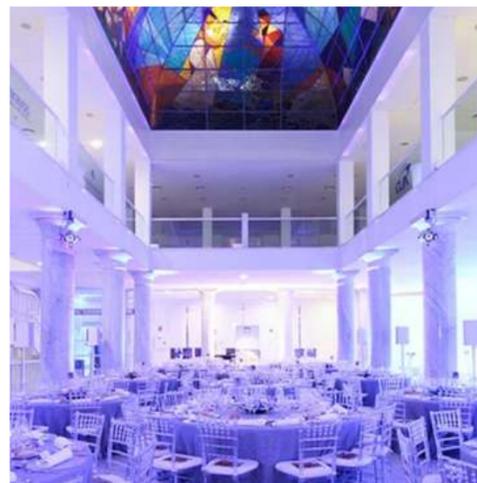
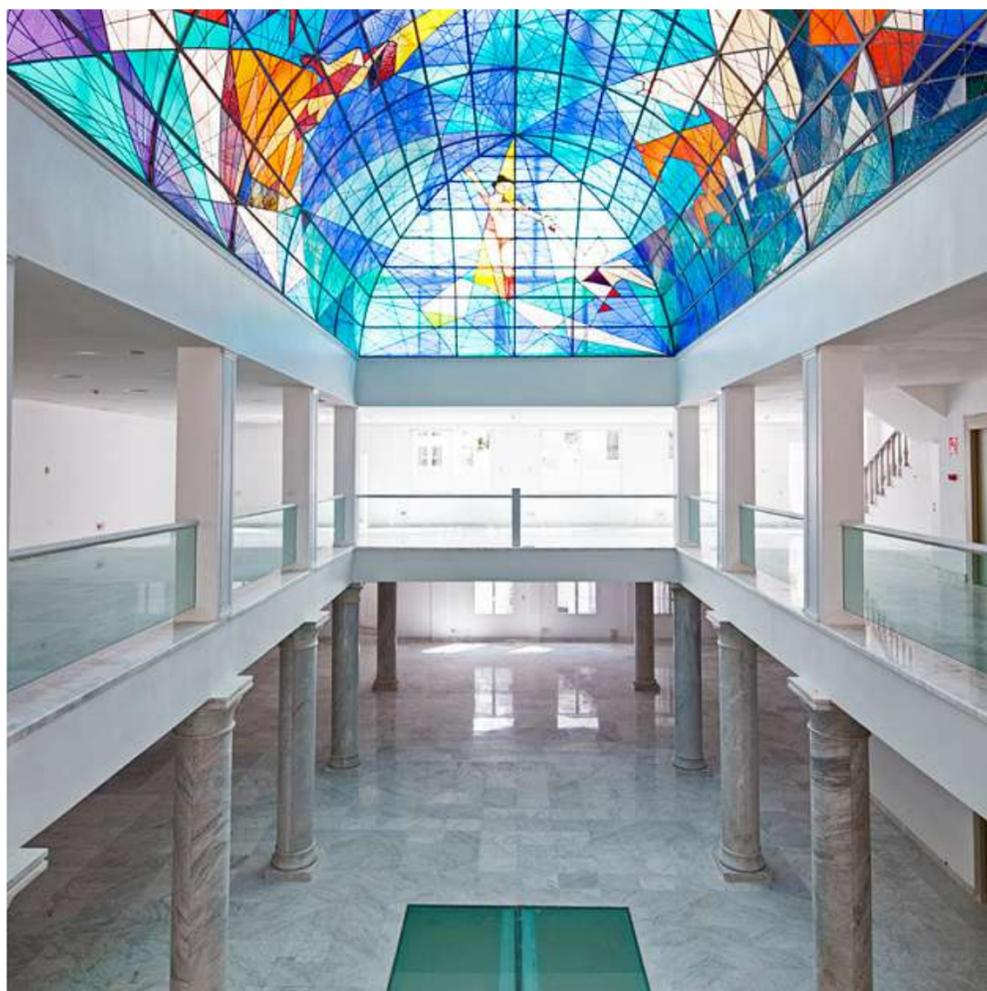
# AGGA

## CATERING

DOSSIER GASTRONÓMICO 2024

PALACIO NEPTUNO

**gastro  
arte  
sanos**



# GASTROARTESANÍA POR Mila Apellániz

AGA comenzó su andadura hace más de 20 años y trabaja cada día para ofrecer una gastronomía exquisita de creación propia y elaboración artesanal.

Mila Apellániz, Chef Ejecutivo, está al frente de la parte creativa de las propuestas gastronómicas y la ejecución de las mismas, aportando su talento a cada una de ellas.

Se trata de la única mujer galardonada con el Premio “Bocadillos de Autor” de la prestigiosa Cumbre Internacional Madrid Fusión.

## Reconocimientos

- Premio La Razón - Mejor Empresa de CateringGastro & Cía
- Premios Eventoplus 2018 - Mejor Empresa de Catering
- Primer Premio Madrid Fusión - Concurso “Bocadillos de Autor”

Pertenece a:



COFFEE BREAK &  
DESAYUNOS

## OPCIÓN 1

### Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

### Dulce

- > Galletas Caramelizadas

**Precio: 9,5€/pax**

---

## OPCIÓN 2

### Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

\*\*\*

- > Zumos Ecológicos

### Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

**Precio: 15€/pax**

---



## OPCIÓN 3

### Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

\*\*\*

- > Zumos Ecológicos

### Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

### Salado

- > Mini Sándwiches de:
  - > Queso, Nueces y Rúcula,
  - > Ensalada Olivier
  - > Crema de Salmón Ahumado y Eneldo

**Precio: 18€/pax**



## OPCIÓN 4

### Bebidas

- > Café & Infusiones
- > Té Selección AGA Catering
- > Leche Entera, Leche Sin Lactosa, Leche de Soja, Leche de Avena
- > Agua Mineral

\*\*\*

- > Zumos Ecológicos

### Dulce

- > Pastas de Té
- > Petits Croissants de Mantequilla
- > Bizcocho Especiado
- > Mini Muffin de Avellana y Chocolate

\*\*\*

- > Brochetas de Fruta Fresca
- > Yogurt Natural con Crumble

### Salado

- > Pan de Higos, Pechuga Natural de Pavo, Queso Fresco

\*\*\*

- > Mini Sándwiches de:
  - > Queso, Nueces y Rúcula,
  - > Ensalada Olivier
  - > Crema de Salmón Ahumado y Eneldo

**Precio: 26€/pax**



# COMPLEMENTOS COFFEE

Brochetas de Fruta  
Precio por persona: 3€

Zumo de Naranja Natural:  
Precio por persona: 2,5€

Smoothies (sabores a consultar)  
Precio por persona: 5€

Refrescos  
Precio por persona: 2,5€

Tostadas Rústicas de Pan de Centeno y Pan de Cereales con Jamón Ibérico,  
Tomate natural y Aceite Virgen Extra  
Precio por persona: 6€

Chocolate con Churros  
Precio por persona: 6€

Corner Crêpes Dulces ó Salados  
Dulces: Plátano, Frambuesa, Naranja (con Nata o/y Chocolate) y Dulce de Leche.  
Precio por persona: 15€

Salados: Salmón Ahumado, York y Queso  
Precio por persona: 12,5€

Huevos Benedictinos  
Precio por persona: 12,5€

Croque Monsieur de Pavo Braseado  
Precio por persona: 7,5€



# SIN GLUTEN BIO/ECO

AGA Catering sólo ofrece zumos ecológicos elaborados al 100% con frutas y hortalizas procedentes de la agricultura ecológica y su extracción se lleva a cabo exclusivamente desde el propio fruto, sin añadidos posteriores de azúcares ni otros aditivos.

Todas las elaboraciones han cumplido escrupulosamente los criterios de sensibilidad con el medio ambiente y procesos de cultivo sostenibles.



## Zona Bio

AGA Catering ofrece, a petición del cliente una alternativa Ecológica. Consultar presupuesto.



## Zona Sin Gluten

AGA Catering ofrece, a petición del cliente una alternativa Sin Gluten. Consultar Presupuesto.

A P E R I T I V O S

VINO ESPAÑOL



## OPCIÓN 1

### Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis Artesanos
- > Bastoncitos de idiazábal con Almendra Frita
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Bocaditos de Tortilla Española con Jamón de Pato
- > Tartaleta de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

### Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 32,5€/pax**

---



## OPCIÓN 2

### Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Bastoncitos de idiazábal con Almendra Frita
- > Piruletas de Parmesano
- > Pastel de Solomillo
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Bocadito de Cangrejo
- > Bocaditos de Tortilla Española con Jamón de Pato
- > Pimiento del Piquillo y Farsa de Ternera Camerana

### Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 38€/pax**

---



# CHIC APERITIVO

- > Marianitos de Vermut
- > Enzos de Aperol Spritz
- > Mimosas de Cava

\*\*\*

- > Chic Chips
- > Piruletas de Parmesano
- > Bastoncitos de Idiazábal y Almendra Frita
- > Bocaditos de Tortilla Trufada
- > Tartaleta de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Bocadito de Cangrejo
- > Gilda de Anchoa, Aceituna y Huevo de Codorniz
- > Mochi de Foie

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 40€/pax**

---

# COCKTAIL AFTERWORK

## Coctelería

- > Moscú Mule
- > Frozen Margarita
- > Gin Fizz

## Aperitivos Fríos

- > Chic Chips
- > Gominolas de Fruta Natural
- > Aceituna Verde y Anchoa de Santoña
- > Aceituna Negra con Boquerón
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Degustación de Queso Brabander, Higos y Frutos Secos

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 40€/pax primera hora**

**25€ las sucesivas**

COMIDA & CENA

COCKTAIL

# RECEPCIÓN DE INVITADOS COCTELERÍA GOURMET

- > Pisco Sour
- > Cinnamon Martini
- > Guarapita de Papelón Ron y Lima
- > Mimosa (Cava y Zumo Natural de Naranja)
- > Kiss de Sake Espumoso
- > Bloody Mary de Zubrowka
- > Auténtico Mojito Cubano

**Precio: 9€**

Por persona y especialidad a elegir



# OPCIÓN 1

## Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Crujiente de Cangrejo
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Mochi de Foie
- > Crema Fría o Caliente (según temporada):
  - > Crema de Boletus al Aroma de Trufa Negra (Otoño/Invierno)
  - > Gazpacho de Verduras Asadas al Carbón y Tartar de Anguila Ahumada (Primavera/Verano)

## Aperitivos Calientes

- > Gratinada de Hongos
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Empanadilla Thai
- > Pimiento del Piquillo y Farsa de Ternera Camerana

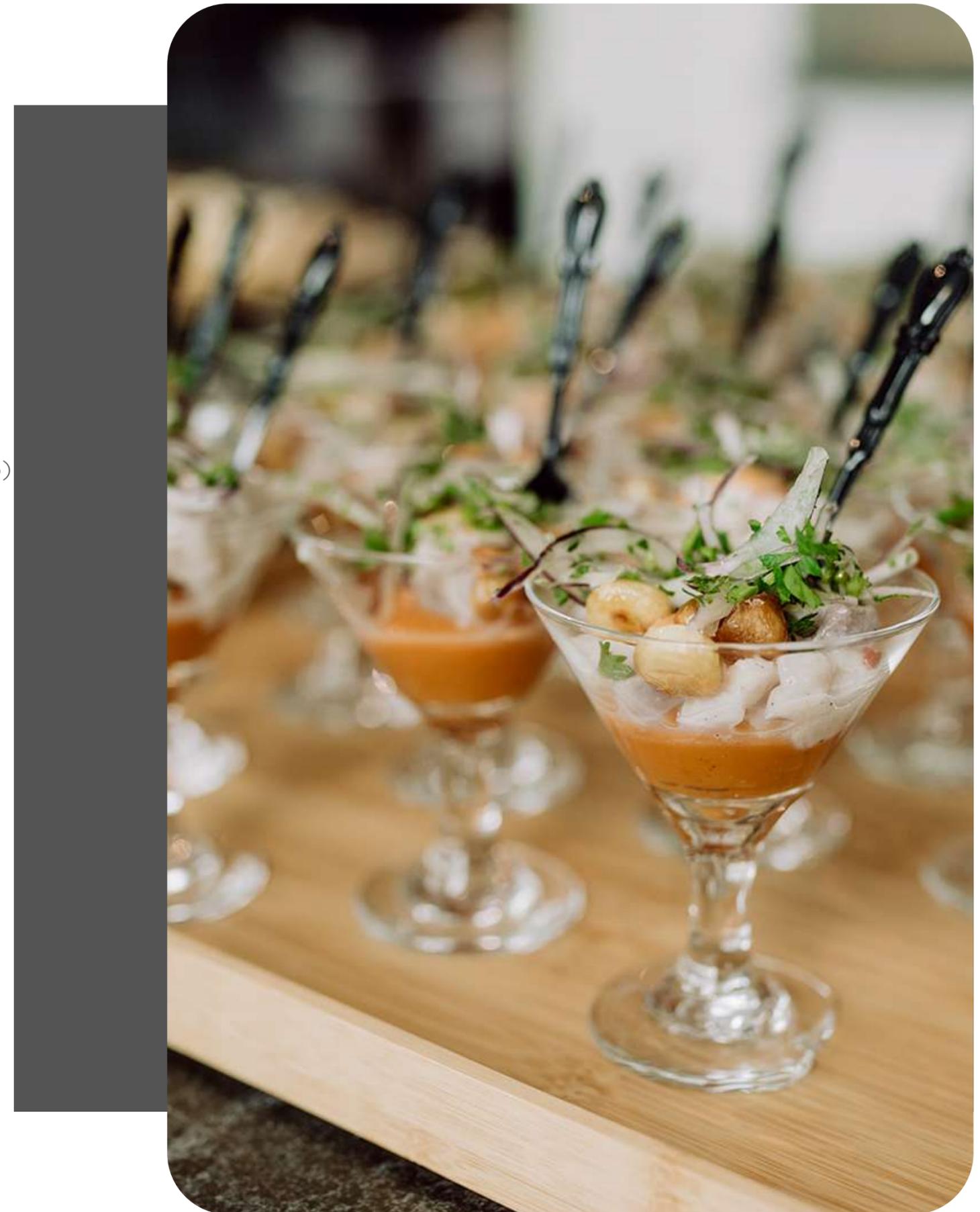
## Postres

- > Pannacotta de Mango
- > Daditos de Brownie
- > Snowflakes

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 55€/pax**



## OPCIÓN 2

### Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis Artesanos
- > Hummus y Chip Vegetal
- > Paté de Campaña, Alcaparras y Pimienta Verde
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Gilda Hayworth
- > Cucharita del Chef

### Aperitivos Calientes

- > Gratinada de Hongos
- > Pisto con Huevito de Codorniz
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Dim Sum de Pollo y Gambas
- > Mini Hamburguesa de Vaca de Aldea

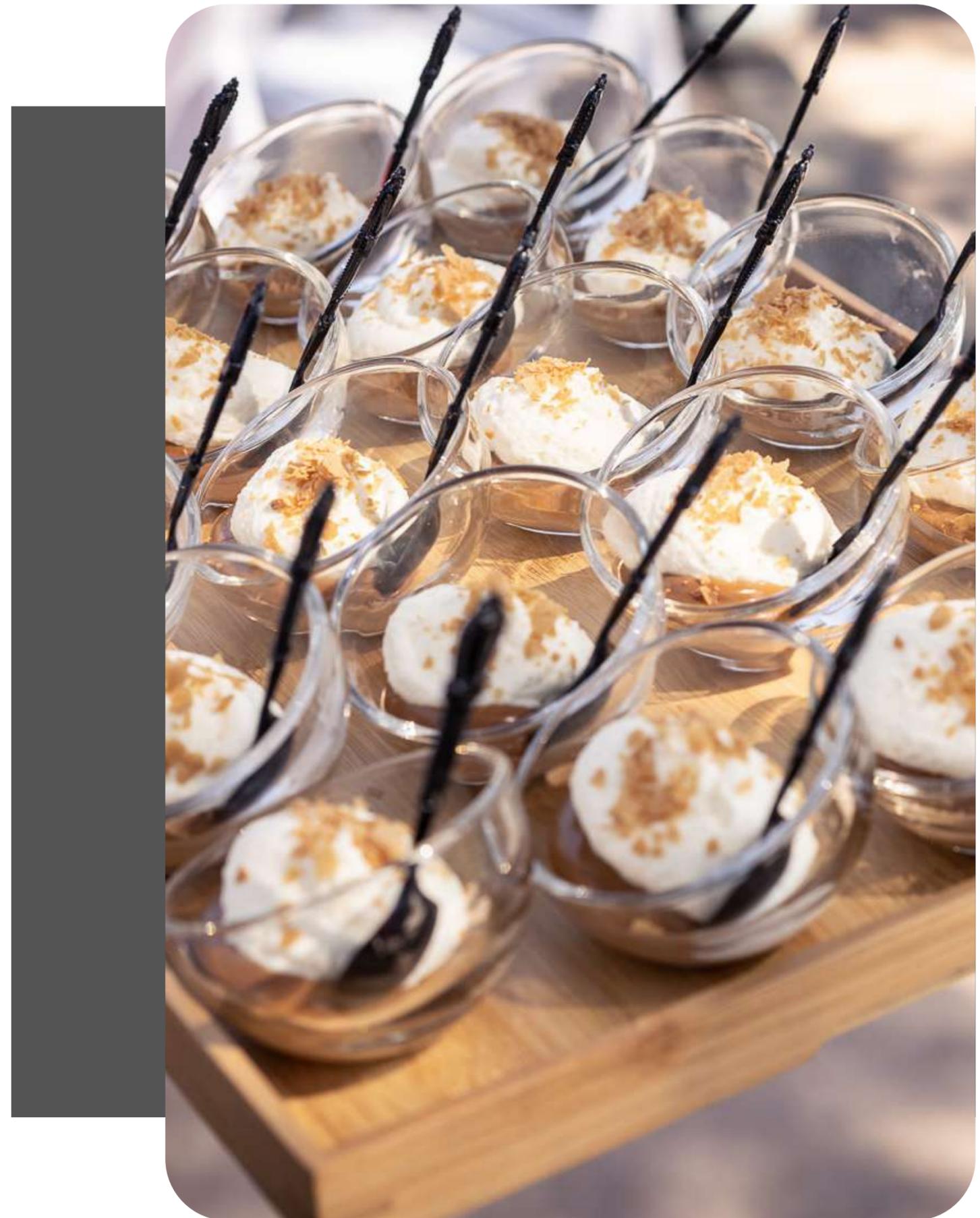
### Postres

- > Pannacotta de Mango
- > Daditos de Brownie
- > Snowflakes

### Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 64€/pax**



# OPCIÓN 3

## Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Lomo Ibérico de Bellota con Grissinis
- > Taquitos de Queso con Membrillo en Aceite de Naranja
- > Piruletas de Parmesano
- > Cucharita del Chef
- > Blinis de Salmón Ahumado con Cilantro y Jalapeño
- > Tartaletas de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
- > Ensalada Olivier
- > Crujiente de Cangrejo
- > Mousse de Txangurro y Espuma de Oloroso
- > Mochi de Foie

## Aperitivos Calientes

- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Delicia de Gulas
- > Bacaladito
- > Dim Sum de Pollo y Gambas
- > Brocheta de Rape y Langostino
- > Pisto con Huevito de Codorniz
- > Mini Hamburguesa de Vaca de Aldea
- > Crujiente de Carrillera
- > Brochetitas de Solomillo Ibérico

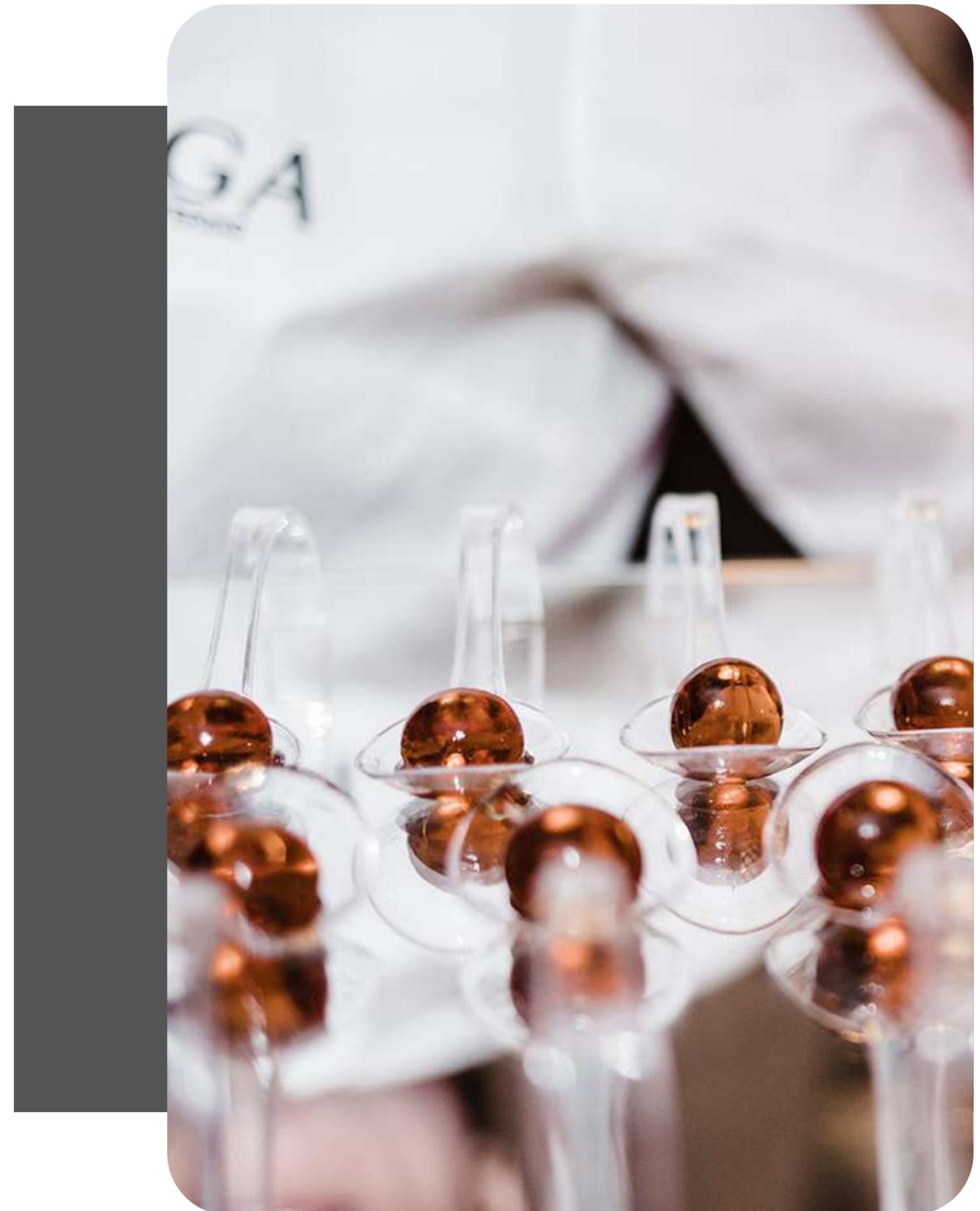
## Postres

- > Mini Tarta Árabe
- > Maracuyá y Tierra de Cacao
- > Tartaleta Tibia de Queso

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 72€/pax**





DIAMOND

# COCKTAIL

RECEPCIÓN DE INVITADOS: PISCO SOUR

## Aperitivos Fríos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Piruletas de Parmesano
- > Mejillón al Aroma de Naranja con Chips de Patata Violeta
- > Mini Ensalada de Lenteja Caviar, Aguacate y Anguila Ahumada
- > Anchoa de Santoña con su Vinagreta Especial
- > Blinis de Arenque Ahumado
- > Mi Huerto Gourmet
- > Tataki de Atún con Cremoso de Ajoblanco

## Aperitivos Calientes

- > Zamburiña Grillée con Vinagreta de Champán
- > Redondito de Sobrasada y Miel
- > Crema de Calabaza, Coco y Vainilla
- > Albóndiga de Bacalao y Cremoso de Carabinero
- > Delicia de Gambón
- > Croquetas AGA
- > Nigiri Templado de Atún Rojo y Foie
- > Hamburguesa de Vaca de Aldea

## Showcooking (A elegir 2)

- Arepitas Reina Pepiada
- Pan Bao de Pernil Asado con Mojo Verde
- Tacos Mejicanos de Cochinita Pibil

## Postres

- > Tartaleta Tibia de Queso
- > Tarta Árabe
- > Trufa de Chocolate Negro

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 105€**

P U N T O S

DEGUSTACIÓN

## Maestro Cortador de Jamón

> Acompañado de Pan de Cerdeña.

### Opciones de Jamón

- > Jamón Ibérico de Bellota 50% 850€
- > Jamón Ibérico de Bellota 100% 1.100€

## Ostras & Champagne

> Con este servicio de Champagne y Ostras darás ese punto exclusivo y extraordinario que buscas en tu evento

**Precio: 18€/pax**



## Punto Degustación de Quesos de Cultivo

> Quesos artesanales, de oveja, vaca y cabra, producidos por Iniesta, Granja Cantagrullas y La Cierre; así como quesos tradicionales, Manchego y Gamoneu.

Auténticas joyas elaboradas por pequeños productores, afinados posteriormente en cueva. Quesos con personalidad única y mágica. Quesos internacionales imprescindibles para los amantes de las elaboraciones singulares, con carácter y tipicidad.

De todo este universo, nuestros chefs hacen una selección, en armonía con la temporalidad, los aromas, las potencias y texturas, señalan un camino que permite disfrutar de El Queso.

**Precio: 15,5€/pax**



## Punto Degustación de Ahumados

> Diferentes aromas, sabores y texturas, con un delicado matiz ahumado, que contrasta perfectamente con las vinagretas, emulsiones y caviars. Todo esto acompañado de nuestros exquisitos "Grissinis Artesanos". Una experiencia distinta, deliciosa y sorprendente.

### Incluye

- > Salmón con Soja
- > 5 Especies
- > Salmón con Alga Nori y Wasabi
- > Salmón con Jalapeño y Cilantro
- > Pulpo
- > Bacalao
- > Lubina
- > Arenque
- > Merluza
- > Anguila

**Precio: 18,5€/pax**



## Gildas y Vermut 'Al gusto de Madrid'

> Anchoa, Boquerón, Piparra, Aceitunas, Mejillón, Bacalao, Pepinillo, Huevo de Codorniz...de todo esto se componen nuestras Gildas, acompañadas de vinagretas especiales, Aceite de Oliva Virgen y Vinagre de Vino. Patatas Fritas y Vermut Artesano Bocamanga, vermut de barrica, 91 Guía Peñín.

¡Todos productos de Madrid!

**Precio: 16€/pax**

---





# SHOW COOKING & COMPLEMENTOS

Pan Bao al Vapor relleno de Jamón Asado con Cebolla Morada y Emulsión de Rocoto  
Precio por persona: 15€

Ceviche/ Tiradito (según temporada)  
Precio por persona: 22,5€

Tacos de Carnitas y Chipotles Ahumados  
Precio por persona: 15,5€

Degustación de Nigiris Templados  
*Atún Rojo y Foie, Pez Limón y Trufa*  
Precio por persona: 19€

Lady Caviar  
*Degustación en movimiento de la mano de nuestros camareros, de Caviar de esturión elegido por el cliente  
y maridado con Vodka Zubrowka.*  
Precio por persona: 22€



ALMUERZO DE  
TRABAJO



## Entrantes

- > Crema Parmentier de Queso Manchego
- > Crema de Calabaza, Coco y Vainilla
- > Ensalada Tibia de Berenjena y Tomatitos con Anchoa de Santoña
- > Causa de Ventresca de Camariñas y Crujiente de Yuca
- > Tiradito de Corvina con Leche Tigre de Ají Amarillo y Mango
- > Tartar de Tomate Raft, Aguacate y Anguila Ahumada
- > Huevito Cocinado a Baja Temperatura y Cremoso de Boletus
- > Burrata con Trufa y Jarabe de Arce

## Principales

- > Dorada Confitada en Manteca y Risotto de Plancton Marino
- > Taco de Salmón al Horno y Salsa de Alcaparras
- > Lomo de Merluza al Horno con Vinagreta Templada de Hinojo
- > Muslo de Pintada Asado, Salsa de Martini Blanco y Cous Cous de Ciruela y Anacardos
- > Estofado de Vaca con Cerveza Guinness y Puré Robouchon
- > Carrillera de Ibérico con Puré de Boniato y Salsa de Cacao

## Postres

- > Torrija Caramelizada de Mango con Leche Merengada al aroma de Vainilla
- > Tarta Árabe de Maracuyá
- > Tarta Tibia de Queso
- > Snowflakes
- > Tarta Sacher de Chocolate

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral

**OPCIÓN I: Entrante, Principal y Postre: 77€/pax**  
**OPCIÓN II: Crema, Entrante, Principal y Postre: 88€/pax**  
**Servicio de Café: 3€/pax**

MENÚ DE  
GALA



# RECEPCIÓN DE INVITADOS

## Aperitivos

- > Bocadito de Jamón Ibérico, Tomate Natural y AOVE Picual
- > Piruletas de Parmesano
- > Tempura de Alga Nori y Almendras tostadas
- > Taquitos de queso curado con membrillo al aroma de Naranja
- > Blinis de Arenque Ahumado
- > Degustación de Gildas (Anchoa, Boquerón)

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol,
- > Refrescos y Agua Mineral

**Precio: 14€/pax**

---

## Entrantes/Cremas

- > Crema de Erizo con su Caviar
- > Huevito Cocinado a Baja Temperatura y Cremoso de Boletus
- > Blinnis Demidoff
- > Ensalada de Zamburiñas con Escabeche de Lima
- > Ravioli de Perdiz con Salsa de Trufa
- > Tiradito de Corvina con Leche de Tigre de Ají Amarillo y Mango
- > Tartar de Atún Rojo y Cremoso de Ajo Negro (\*)
- > Bocadito de Vieira, Panceta Ibérica y Tête de Veau

## Principales/Pescado

- > Lomo de Salmón Marinado en Naranja y Soja, al horno, con Bouquet de Verduritas
- > Timbal de Lubina con Tirabeques y emulsión de Plancton
- > Tataki de Atún rojo con emulsión de Wasabi (\*)
- > Taco de Rape con Mojo Verde y Cococha de Bacalao(\*)

## Principales/Carne

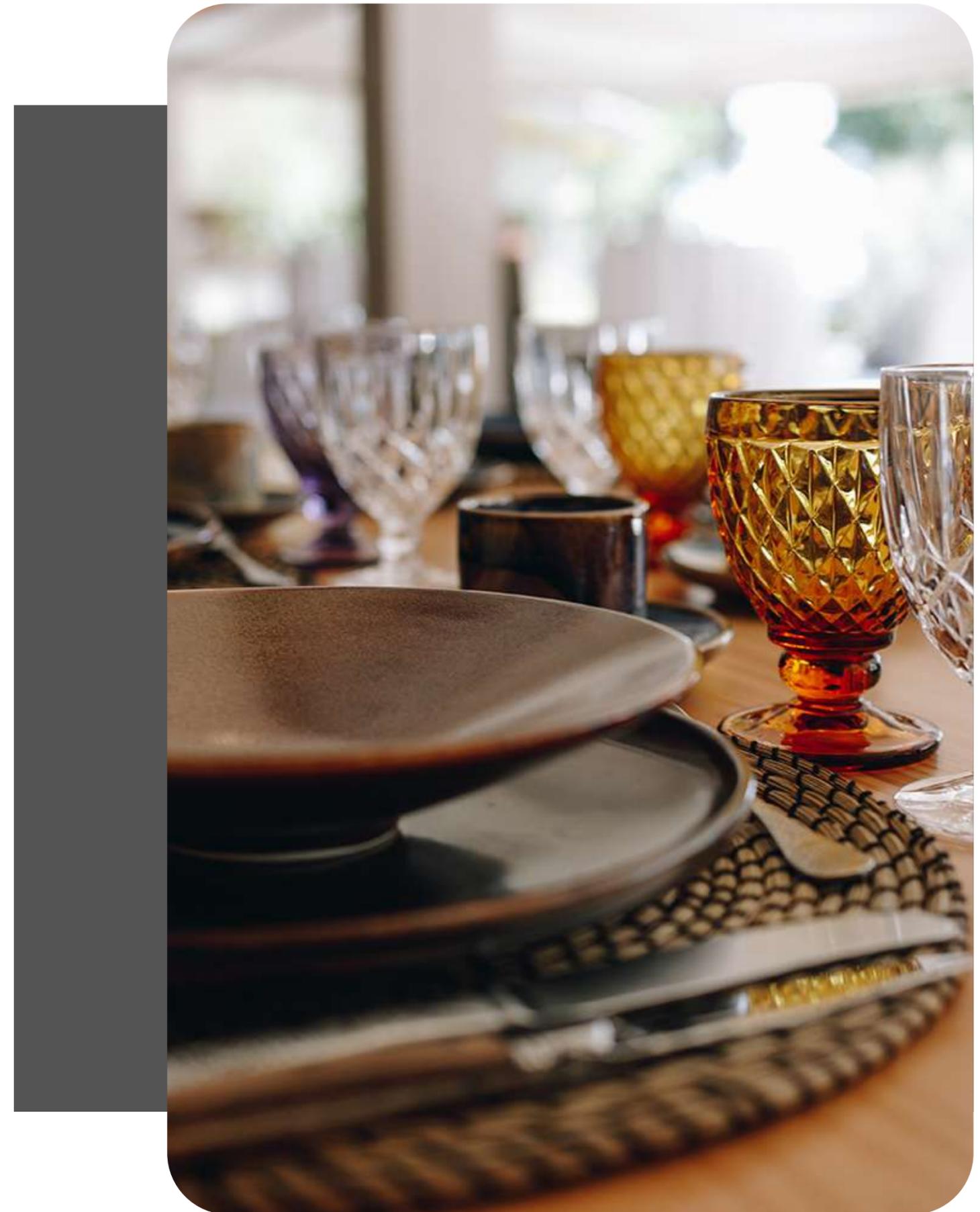
- > Carrillera de Ibérico, Puré de Coliflor con Vainilla y Salsa de Cacao Amargo
- > Suprema de Pularda Rellena y Velouté de Palo Cortado
- > Lechal Deshuesado al Horno con Puré Robouchon
- > Costilla de Ternera Cocinada a Baja Temperatura, 24 horas, con Papa Arrugá y Emulsión de Chimichurri (\*)
- > Lomo de Venado al Horno, con mantequilla de Salvia y Cremoso de Judión de la Granja

## Postres

- > Sorbete de Chocolate Negro, con Salsa de Yogurt Búlgaro y Tierra de Nueces
- > Tarta Árabe de Maracuyá
- > Tarta de Queso con Coulis de Frutos Rojos
- > Serradura con Crumble de Jengibre y Espuma de Caramelo
- > Pannacotta de Coco y Helado de Sésamo Negro

## Bebidas

- > Vino Tinto Rioja Crianza Paco García
- > Vino Blanco Rioja Tempranillo Paco García
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos y Agua Mineral





# PRECIOS

Opción 1: Entrante, Principal y Postre.

Precio por persona: 98€

Opción 2: Crema, Entrante, Principal y Postre.

Precio por persona: 110€

Opción 3: Dos Principales (Pescado y Carne) y Postre.

Precio por persona: 108€

Las especialidades con (\*) tienen un Suplemento de 10€/comensal

Servicio de café: 3€/pax





# DIAMOND MENÚ

- > Crema de Erizo de Mar con su Caviar
- > Tartar de Atún Rojo con Cremoso de Ajo Negro
- > Taquito de Papada Ibérica a baja temperatura con Puré de Boniato y Naranja Sanguina
- > Sorbito de Pisco Sour
- > Lomo de Salmonete a la Espalda Marinado en Sake
- > Taco de Ternasco con Papa Arrugá
- > Tarta Árabe de Crema de Maracuyá
- > Degustación 3 Quesos de Cultivo

Servicio de Café

## Bebidas

- > Maridaje de Vinos Espumosos Blancos y Tintos seleccionados por nuestro sumiller
- > Cerveza Mahou con y sin alcohol
- > Refrescos, Agua Mineral con y sin gas

**Precio: 225€**

**B A R R A**

**LIBRE**



Barra Libre Combinados Primeras Marcas

Primera Hora: 14€/pax

Horas Sucesivas: 11€/pax

Barra Libre Combinados Marcas Premium

Primera Hora: 25€/pax

Horas Sucesivas: 20€/pax

También puedes añadir Coctelería en tu Barra Libre

¡Pregunta por nuestras especialidades!

**AGA Catering es especialista en realizar propuestas a medida en base a las características específicas de cada evento/cliente.**

**¡Cuéntanos qué necesitas y nos ponemos a crear!**

# CONDICIONES GENERALES

> En el precio NO está incluido el 10% IVA.

> En el precio SÍ está Incluido:

## Servicio de personal (camareros y cocineros):

- > Coffee: un camarero por cada 30 invitados.
- > Aperitivo: un camarero por cada 20 invitados.
- > Cocktail: un camarero por cada 15 invitados & Personal de Cocina.
- > Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: un camarero por cada 10 invitados & Personal de Cocina.

## Timing efectivo del servicio incluido en los presupuestos:

- > Coffee: máximo 30min.
  - > Aperitivo: máximo 60min.
  - > Cocktail: de 90 a 120min, en función de la opción elegida.
  - > Recepción Banquete de Gala: máximo 30min.
  - Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: de 90 a 180min, en función de la opción elegida .
- Se cobrarán aparte los excesos en los tiempos contratados, a razón de 30€/camarero/hora.

## Mobiliario:

- > Coffee: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Aperitivo: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Cocktail: barra/s de bebidas & 1 mesa alta por cada 20 invitados.
- > Almuerzo de Trabajo y Menú de Gala: 1 mesa por cada 10 invitados. Sillas selección AGA. Incluye mantelería a elegir (blanco o negro) y centro de mesa selección AGA Catering. Cristalería, menaje y material necesario para el desarrollo integral del servicio.

> Servicio mínimo de contratación: 50 pax.

> Diseñamos Propuestas a medida en base a las características específicas del evento.

> Confirmación definitiva de número comensales y servicio, 7 días naturales antes del evento. A partir de este momento, no se pueden reducir comensales sin gastos. Sí se podrá aumentar hasta un 15% hasta 48 horas antes.

## Forma de Pago:

Condiciones Palacio Neptuno.

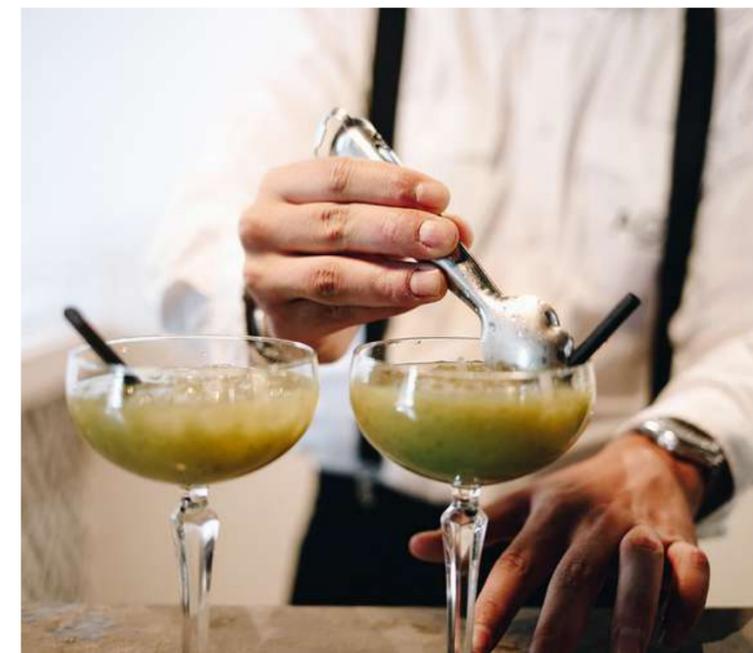
**Todas las Fotos presentadas en este Dossier pertenecen a servicios realizados por AGA Catering**

P U E S T A E N  
E S C E N A



# AGA

CATERING



# AGA

CATERING





# AGA

CATERING



# AGA

CATERING



# C O N T A C T O

L A U R A M A R T Í N

L A U R A @ A G A C A T E R I N G . C O M  
9 1 8 5 9 4 6 2 6 / 6 1 8 8 8 8 5 7 5

W W W . A G A C A T E R I N G . C O M  
@ A G A . C A T E R I N G