



VILAPLANA CATERING

PROPUESTA

Gastronómica



ÍNDICE

OFERTA GASTRONÓMICA

LOOK & FEEL

HAZ QUE TU EVENTO SEA SOSTENIBLE



VILAPLANA CATERING

COFFEE

Break

“ Sumérgete en una explosión de sabores únicos...

Respira hondo y siente la experiencia que está a punto de empezar ”

by Vilaplana





COFFEE BREAK 1

DULCE (seleccionar 3 referencias)

Mini croissant de mantequilla

Mini palmerita glass

Mini napolitana de chocolate

Mini napolitana de crema

Mini caracola de pasas

Mini muffin de frutos rojos

Mini ensaimada

BEBIDAS

Café expresso – Infusiones - Zumos de frutas - Aguas minerales (con y sin gas)

14,00€

(10% IVA no incluido)

COFFEE BREAK 2

DULCE (seleccionar 2 referencias)

Mini croissant de mantequilla

Mini palmerita glass

Mini napolitana de chocolate y/o crema

Mini caracola de pasas

Mini muffin de frutos rojos

Mini ensaimada

SALADO (seleccionar 2 referencias)

Brioche de tortilla

Durum vegetal

Bocadito de fuet en pan de aceitunas negras

Mini focaccia de mortadella tartufata

Bocadito de chorizo ibérico

Sandwich de pavo y manzana

BEBIDAS

Café expresso – Infusiones – Zumos de frutas – Aguas minerales (con y sin gas)

15,00€

(10% IVA no incluido)





COFFEE BREAK

COMPLEMENTOS

Smoothies de frutas

3,00€

Brochetas de frutas

2,00€

Aguas aromatizadas: manzana y canela, limón y naranja

1,80€

Churros con chocolate

3,00€

Yogur bio y toppings

3,00€

(10% IVA no incluido)



VILAPLANA CATERING

VINO
español

“ Sumérgete en una explosión de sabores únicos...

Respira hondo y siente la experiencia que está a
punto de empezar”

by Vilaplana





VINO ESPAÑOL A

SNACKS

NO SUSTITUYE A UNA COMIDA

Crujiente de kikos y curry

Chips de vegetales

ESPECIALIDADES FRÍAS

Blini Gravlax de salmón, salsa tártara y eneldo

Filipino de foie gras micuit y gelée refrescante

Rocas de Manchego con frutos secos y uvas

Pepito de roastbeef de solomillo con salsa tartara

Petit choux de mousse de trufas y champiñones silvestres

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas, agua mineral (con y sin gas)

33,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



VINO ESPAÑOL B

NO SUSTITUYE A UNA COMIDA

SNACKS

Tempura especiada de frutos secos

Filo pizza

ESPECIALIDADES FRÍAS

Rocas de Manchego con frutos secos y uvas

Mini chapata de jamón ibérico

Bombón de oro y foie con pipas caramelizadas

Tartaleta de albahaca, tomates raff, dátiles y cremoso de gorgonzola

Cuchara de atún kokoda y chalaca peruana

Punta de espárrago verde envuelta en cecina D.O León con confitura de pimientos

Niguri de boquerón marinado, tapenade y escamas de tempura

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas, agua mineral (con y sin gas)

38,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



VINO ESPAÑOL C

SNACKS

NO SUSTITUYE A UNA COMIDA

Diabluras japonesas

Fish sin chips

ESPECIALIDADES FRÍAS

Mini chapata de jamón ibérico

Tabla de quesos con D.O(Mahón, Manchego, Ivores) con picos y frutos secos

Terrina de foie sobre pan de miel, manzana y pistachos

No es un huevo relleno de atún

Cucurucho de tartar de ternera, espuma de mostaza verde y parmesano

Empanadilla de gamba roja en esencia de su coral

ESPECIALIDADES CALIENTES

Vitello roll pastrami New York

Pastela de bacalao con alioli de ajos negros

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas, agua mineral (con y sin gas)

40,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



VILAPLANA CATERING

COCKTAIL *y Finger buffet*

“ Sumérgete en una explosión de sabores únicos...

Respira hondo y siente la experiencia que está a
punto de empezar”

by Vilaplana





FINGER BUSINESS

ENSALADAS FRÍAS (seleccionar 2)

Campera

Tabouleh de quinoa, brócoli y coliflor con garbanzas y kalamatas

Mexicana de pasta y frijoles con aliño de cilantro

Manzana, remolacha y eneldo

Poke de verduras

Hummus de aceituna Kalamata con hojas y crudités

SANDWICH DE AUTOR (seleccionar 2)

Bun de pechuga de pavo, crema de queso con tomates secos, lechuga y cebolla marinada

Bagel de salmón ahumado, yogur griego, pepino y espinacas

Bun de roastbeef, pickles, berros y salsa barbacoa

“Panini” Adriático (pan de hierbas y aceitunas , Mortadela de Bolonia D.O.con crema tartufata , queso ahumado y rúcola)

Bun Pulled-pork (Pan “soft” paletilla lechón asada y deshilachada , cheddar y pickles)

Mollete Cubano- Mollete Antequera , mostaza , pepinillos , lacón y queso Monterrey



ESPECIALIDADES CALIENTES (seleccionar 2)

Ñoquis de patata en cremoso pesto rojo

Canelones de ricota y espinacas con bechamel trufada

Rigatoni a la carbonara con guanciale

Ternera asada con jugo de vino cabernet

Solomillo ibérico asado con salsa de mostaza antigua

Curry rojo thai de pollo

GUARNICIONES(seleccionar 1)

Arroz basmati aromático

Hojas de kale salteado con aceite de ajo tierno

Rosti de patata y verdura

Puré de patatas a la mantequilla

POSTRE

Lemon pie & Brownie con frambuesa

BODEGA

Vino blanco Casa de Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

58,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



COCKTAIL A

SNACKS Tempura especiada de frutos secos & Filo pizza

ESPECIALIDADES FRÍAS

Blini Gravlax de salmón, salsa tártara y eneldo

Filipino de foie gras micuit y gelée refrescante

Rocas de Manchego con frutos secos y uvas

Maki vegetal, mayo kimchi y perlas de algas

Niguri de boquerón marinado, tapenade y escamas de tempura

Punta espárrago verde envuelta en cecina D.O León con confitura de pimientos

Pepito de pipas y roastbeef de solomillo con tartara

ESPECIALIDADES CALIENTES

Pastela de bacalao con alioli de ajos negros

Vitello roll `pastrami New York

Pollo tikka con arroz

POSTRES Delicias de chocolate & Lemon pie

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

59,50 € /pers.

(10% IVA no incluido)



COCKTAIL B

SNACKS Chips de vegetales & Crujiente de kikos y curry

ESPECIALIDADES FRÍAS

Rocas de Manchego curado con frutos secos y uvas

Bombón de oro y foie con pipas caramelizadas

Cucurucho de tartar de ternera, espuma de mostaza verde y parmesano

Totopo de chía de atún rojo y hummus de chipotle

La gilda de bacalao ahumado, piparra y aceituna kalamata

Petit choux de mousse de trufas y champiñones silvestres

Empanadilla de gamba roja” en esencia de su coral”

Niguri pato Pekin

ESPECIALIDADES CALIENTES

Arepas de rabo estofado

Coca de sobrasada Mallorca, membrillo y queso San Simón

Bun de pollo, pepino y hierbabuena

Pincho teriyaki de pulpo a la brasa

Arroz cremoso de setas y secreto ibérico(+3,50€/pax)

POSTRES trufas de chocolate & cúpula de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Monólogo D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

62,50 € /pers.

(10% IVA no incluido)



COCKTAIL C

SNACKS Diabluras japonesas & Fish sin chips

ESPECIALIDADES FRÍAS

Macaron de erizo de mar

Mojama de atún de Almadraba con almendras fritas

Tartaleta de albahaca, tomates raff, dátiles y cremoso de gorgonzola

Terrina de foie gras con gelatina de moscatel y pan de miel especiado

Cannoli de anguila ahumada kabayaqui

Tartar de solomillo de vaca madurado, aliñado al momento

Spoon de reina pipada con su piel crujiente asada

California roll de salmón, holandessa de yuzu germinados

ESPECIALIDADES CALIENTES

Sandwich de ricotta y mortadela Bolonia

Buñuelo de pulpo a la brasa y escamas de bonito curado

Taco al pastor de paletilla con pico de gallo

Pincho kataifi de chistorra

Chop suey de pollo de corral y vegetales con wok de arroz yaquisoba(+3,50€/pax)

POSTRES carrot cake& pecado de choocolate

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnequi D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

65,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



COCKTAIL D

SNACKS liquen & crujiente de pipas y pimienta

ESPECIALIDADES FRÍAS

Cecina de la Finca con picos y regañas

Queso Mahón con naranja amarga

Salmón Vilaplana 2.23

Maki de foie con frambuesa y pera caramelizada

Tartaleta de centollo y capuchino de gambas

Pincho de atún marinado en soja con sésamo

Flautín de pastrami, berros y pickles

Cono de tartar de tomate raff y dátiles con espuma de coco perfumado

ESPECIALIDADES CALIENTES

Coca de trufa, panceta ibérica y queso Mahón

Pincho kebab de cordero con yogur de menta fresca

Baguetina de calamares como en la Plaza Mayor

Canelón de bogavante terciopelo de su coral (+4,00€/pax)

POSTRES pecado de chocolate & copita de limón fresh

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnequi D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

72,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



COCKTAIL E

SNACKS Filo de pipas y rosas & Palomitas de caramelo salado

ESPECIALIDADES FRÍAS

Jamón ibérico con pan con tomate

Rocas de oro de parmesano

Foie gras y velo de manzana

Gofre de bacon y huevo

Croissant de tartar de fuet y pasas

Tartaleta de buey de mar con bogavante

Brioche de lomo de anchoa 00, mantequilla ahumada y panceta

Lima cebiche de atún rojo nikkei

ESPECIALIDADES CALIENTES

Pincho de langostino con emulsión yaquiniku

Muslito de codorniz en escabeche de balsámico

Zamburiña en salsa japo&bbq y mornay al fuego

Burguer de ternera, queso de cabra y pickles

POSTRES exótico& sándwich de chocolate y lima

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnequi D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

75,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)



VILAPLANA CATERING

BUFFET

Tematizados

BUFFETS

tematizados



DE CHAMARTIN

a Lavapiés

Mortero de ensaladilla rusa con pincho gilda de boquerones (80g/pax)

Encurtidos(aceitunas , berenjenas , alcaparrones, pepinillos) 40g/pax

Salpicón de pulpo , mejillones y langostinos (80g/pax)

Escalivada de verduras asadas y atún escabechado (80g/pax)

Cucuruchos de caramelos de fuet y chorizo con picos de pan(50g/pax)

Tablita de rocas de Manchego curado con uvas y nueces (50g/pax)

Tortilla de patatas en dados con salsa all-i-oli y brava (80g/pax)

Croquetas de jamón (2 unids/pax)

Selecciona 1 degustación

Cazuelita de albóndigas guisadas (100g/pax)

ó

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (2 unids /pax)

10,50€

(10% IVA no incluido)



GREEN

corner

“TOMATE Y MÁS TOMATE” enteros y cortados(90g/pax)

·Rosa de Barbastro, Raff , ecológico, kumato, corazón de buey, selección de aceites

A.O.V.E. con D.O y variedad de sales

“HOJAS Y CRUDITÉS” (60g/pax)

Endivias rojas y blancas , Hojas tiernas de cogollo, puntas de espárragos, zanahoria baby,bastones de pepino, pimientos rojos y verdes

EMULSIONES Y PREPARADOS (60g/pax)

Mutabal de berenjenas, hummus de remolacha, guacamole

GERMINADOS Y BROTES (20g/pax)

Guisantes, Rabanitos, Lombarda, Puerro

ENSALADAS COMPUESTAS

·Quinoa, edamame, tofu y wakame con aliño de miso a la naranja

·Mezclum de hojas, alcachofas y portobello, con vinagreta Mediterránea

· Pasta, verduras y frígoles con salsa de yogur y cilantro

9,50 € /pers.

(10% IVA no incluido)



L'OSTERIA

piamontesa

La MORTADELA de BOLOGNA con pistachos
cortada "a la vista" con nuestra maquina Berkel

Otros embutidos italianos:
Salame Milano , Bresaola, Coppa di parma

Las Latitas de Mixto de Antipasto
Alcachofas "mini", Peperoncini , Champiñón al queso , Cebollitas agri-dulces,...

Rocas de Queso Parmigiano Reggiano
Acompañadas de Grissini natural , Lingue di Suocera y Focaccia all olio

LA PASTA: A escoger dos referencias
Canelones de ricota y espinacas con salsa cremosa de nueces
Canelón de setas y bechamel trufada
Ñoquis de calabaza en ligero pesto rojo
Caserecci con salsa casera de tomate fresco y albahaca

Corte de pizza margarita ó 4 quesos

12,50 € /pers.

(10% IVA no incluido)



ASIA

lo más callejero

Bao-Ibérico

Pan al vapor con panceta ibérica confitada impregnada en salsa Pekín , hoja de Shiso, y col encurtidas con menta fresca

Vegi wok

Fideos Noodles salteados “yakisoba”
con vegetales frescos en sabores de curry y setas shitake

Gyudon de Ternera y huevo

Bowl de arroz aliñado con ternera especiada , huevo “poché” , alga wakame y salsa Teriyaki

Dumplings

Hakao de marisco ,
Shumai de cerdo y shitake
Gyoza de verduras con Salsa Ponzu

8,50 € /pers – 2 referencias

11,50 € /pers – 3 referencias

(10% IVA no incluido)



EL ASADO

al corte

Solomillo de Vaca “Madurada” cocinado a la Broche
Sauté de guisantes tiernos y setas con salsa Bearnesa
12,00 €/pax

Tira de costilla “Black Angus”
aromas BB&QQ Ensalada col-slaw y salsa Agridulce
11,50 €/pax

Jarrete de Ternera “Sierra de Guadarrama”
Puré de patatas “Robuchón” y Jugo de su asado
10,50 €/pax

Picana de ternera “Costrada provenzal”
Patatitas asadas al tomillo con chimichurri
9,50 €/pax

Paletilla de lechón “aliño criollo”
Loncheada y servida sobre tortilla de trigo con guacamole y cebolla
curtida en lima con cilantro
8,50 €/pax

(10% IVA no incluido)



MÉJICO

Lindo

Nachos con guacamole (80g/pax)

Cebiche “Mitotero” de frutos del mar (80g/pax)

Tacos de: (2 unids/pax)

Cochinita Pibil y Tinga de Pollo

acompañados de jalapeños encurtidos y salsa pico de gallo

Burrito de verduras y ternera (2 unids/pax)

Mole poblano de pollo con arroz al achiote (150g/pax)

Chile con Carne (80g/pax)

10,00€ Nachos, burritos y tacos

(10% IVA no incluido)

14,50€ todas las referencias

(10% IVA no incluido)



SHOW

cooking

Tartar de tomate raff, dátiles y hierbabuena
en espumoso de queso Parmesano Reggiano

7,50 €/pax

Anguila ahumada , en lacado Kabayaki ,
pepino agridulce y “Mutabal” de coliflor asada
8,50 €/pax

Coca “Crunch” de pipirrana de atún rojo
de Almadraba
8,50 €/pax

Cebiche de corvina “Peruano”
presentado en cascara de Erizo de Mar con camote y maíz tostado
9,50 €/pax

(10% IVA no incluido)



ESCOGER 4 VARIEDADES

QUESOS

gran selección

QUESOS

Idiazábal (Oveja), Mahón (Vaca), Tetilla Gallega (Vaca), Manchego (Oveja), Cabrales (Vaca), San Simón ahumado (vaca), Torta de la Sernea (Oveja), etc.

8,50€ /pers.

(10% IVA no incluido)

QUESOS PREMIUM

Roncal (Oveja), Comte (Vaca), Gruyere (Vaca), Parmesano (Vaca), Nevat (Cabra), Stilton (Vaca), Pecorinno (Vaca), etc.

12,00 € /pers.

(10% IVA no incluido)

(Acompañados de panes, uvas, frutos secos y confituras)



CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

IBÉRICOS Y *curados*

JAMÓN IBÉRICO ALIMENTADO DE BELLOTA

Te ofrecemos las denominaciones que prefieras: Huelva o Dehesa de Extremadura.

Cortado a la vista y acompañado de pan de coca con tomate.

La estación incluye un jamón de 6/7 kilos (100 pax.)

1.000,00 € /estación

(10% IVA no incluido)

JAMÓN EXTRA = 700,00€

EMBUTIDOS NACIONALES CON D.O

(Acompañados de picos rústicos, pan soplao, regañás y grissinis)

Cecina de León, morcón de Salamanca, salchichón de Víc, caña de lomo de Extremadura, Bull negro de Olot, butifarra blanca de Tàrrega, lacón de Siero...

9,50 € /pers.

(10% IVA no incluido)



CEVICHES, TIRADITOS

y carpaccios

Tartar Nikkei de atún rojo de Almadraba
sobre lima con caviar de sésamo
9,00 €/und

Causa de Caballa , marinada “sushi”,
con ensalada goma-wakame
7,50 €/und

Esqueixada de Bacalao ahumado,
tomate natural aliñado , gajos de pomelo y germinados
6,50€/und

Kabayashi de zamburiña y perlas de algas
en su concha
8,50 €/und

“Yam Tale” de Corvina , gambón rojo
y coco
8,00 €/und

(10% IVA no incluido)



COCINA

de antaño

Alubias con rabo de vaca, estofado y deshuesado

Ajoarriero de bacalao a la navarra con huevo poché

Zarzuela marinera de corvina y chipirones

Carrilleras de Ibérico guisadas al Pedro Ximénez con puré de patatas al aceite de oliva virgen extra

Lomitos de merluza, sobre pisto, con pil pil de ajos tiernos

Pollo de corral, al ajillo de vinagre añejo de Jerez, con setas y patatitas

Chilindrón de cordero” Ternasco de Aragón” con guisantes tiernos y piquillos

6,00€ - 1 degustación

(10% IVA no incluido)

9,00€ - 2 degustaciones

(10% IVA no incluido)



VILAPLANA CATERING

ALMUERZO O CENA

De empresa

“ Sumérgete en una explosión de sabores únicos...

Respira hondo y siente la experiencia que está a punto de empezar ”

by Vilaplana





COPA

De bienvenida

SNACKS

Hojaldre de parmesano, tomate y albahaca

Chips vegetales

Philo pizza

BEBIDAS EN BANDEJA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

10,00€

(10% IVA no incluido)



APERITIVO

De bienvenida

SNACKS

Fish & chips

Chips de yuca

ESPECIALIDADES FRÍAS (elegir 4)

Anchoa con tomate natural

Macaron de erizo de mar

Queso Mahón con naranja amarga

Terrina de foie con compota de manzana

Lingote de salmón “natur” marinado esencial de cítricos

Tartar de buey al parmesano con espuma de mostaza verde

Blinis de hummus con anguila ahumada y tartar de algas

BODEGA

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda

Vino tinto Monólogo D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

15,00€

(10% IVA no incluido)



MENÚ

de empresa

ENTRANTE (Seleccionar un plato)

Gazpacho de manzana verde , salpicón gamba curada, esférico de gordal

Crema de boletus , mascarpone de trufas , foie y picatostes de pan de miel

La burrata ,tartar de tomate raff , dátiles, hierbabuena y pesto avellanas

Roastbeeff de ternera con puerros confitados, salsa vitello de berros y escamas de parmesano

Terciopelo de marisco con gamba y vieira

Con Suplemento

Ensalada de gambas a la sal , dos tomates confitados y fresas con emulsión AOVE y pistachos (Suplemento de 2,50 €)

Raviolis de Perdiz y trufas soubise ligera de verduras estofadas y jugo del Perigord (Suplemento de 2,00 €)

Alcachofas , Bogavante, algas y pilpil (Suplemento de 2,5 €)

Raviolis rellenos de Centollo con Cigalas a la sal en aliño de gazpacho verde y pétalos de flor (Suplemento de 5,50 €)



MENÚ

de empresa

PLATO PRINCIPAL (Seleccionar un plato)

Lomo de dorada a la sal, brandada provenzal, judías tiernas y Salpicón de arbequinas A.O.V.E.

Merluza al vapor de algas, salteado de vegetales y pil pil de ajos tiernos

Pechuga de pato “barberie”, asada al punto, cremoso de maíz dulce y pack-choy con picada thai y jugo acidulado

Corte de vaca, braseada en ragut de aromáticos, con pure de patatas a la mantequilla.

Jarrete de ternera gallega , lenta cocción, salsa Café de Paris patatas nuevas al tomillo y bimi asado

Solomillo de lechón en adobo de hierbas frescas mediterráneas, asado a la broche, pure de celeri, piña escabechada y salsa Cabernet

Con Suplemento

Solomillo de Ternera , justa cocción; mantequilla de estragón , graten de patata trufada e hinojo breseado (Suplemento de 5 €)

Corte De Costilla de Ternera Black Angus ,cocción 16 horas , carbón vegetal y tiernos de la Vega (Suplemento de 6,50 €)

Lubina , asada , cremoso ahumado y Bordalesa de sus espinas (Suplemento de 4 €)



MENÚ

de empresa

POSTRES (Seleccionar un plato)

Piña fresca, en carpaccio, bayas, pétalos, liofilizados y sorbete tropical

Capuccino de Mango y Oro

Torrija, espuma de leche merengada y polvo de nueces garrapiñadas

Locura de chocolate

Con Suplemento

Lemmond Curd (Suplemento 2,50 €)

Chocolate en sus cuatro texturas con coulis de frutos rojos (Suplemento de 3 €)

BODEGA

Vino blanco Casa Luz D.O. Rueda

Vino tinto Arnegui D.O. Rioja

Refrescos y cervezas (con y sin alcohol)

Zumos de frutas

Aguas minerales (con y sin gas)

110,00€

(10% IVA no incluido)

BARRA *libre*

Whisky: Ballantines, Johnny Walker Red Label.

Ron: Barceló, Brugal.

Gin: Beefeater, Bombay Original.

Vodka: Smirnoff, Abosolut.

Refrescos, aguas minerales.

15,00 € /pers. – 1 hora
(10% IVA no incluido)

27,00 € /pers. – 2 hora
(10% IVA no incluido)

10,00 € /pers. – hora extra
(10% IVA no incluido)



PRECIOS Y TIEMPOS



NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE:

Coffee:

- Duración: 30 minutos
- Mantelería y material de servicio.
- Transporte de material y gastronomía
- Personal de servicio y cocina

Vino español:

Duración: 45 minutos

- Mantelería y material de servicio.
- Transporte de material y gastronomía
- Personal de servicio y cocina

Finger buffet/ cocktail:

- Duración: 60 – 90 minutos
- Mantelería y material de servicio.
- Transporte de material y gastronomía
- Personal de servicio y cocina

Estaciones:

Complementos a un cocktail, vino español o servicio de cena

Cena sentada:

- Duración: 120 minutos
- Mantelería y material de servicio.
- Transporte de material y gastronomía
- Personal de servicio y cocina

CONDICIONES GENERALES



NUESTRO PRESUPUESTO INCLUYE:

- Oferta gastronómica (comida y bebida).
- Mobiliario (mesas altas, barra de bebidas).
- Mantelería y material de servicio (según indicado)
- Transporte (según indicado)

NUESTRO PRESUPUESTO NO INCLUYE:

- 10% IVA
- Para grupos menores de X invitados, consultar tarifas. Cualquier necesidad técnica no incluida en este presupuesto (biombos, setas de calor, carpas, cuadros eléctricos...)

Presupuesto sujeto a una revisión de precios en el momento de la confirmación, debido al IPC

FORMA DE PAGO:

- Condiciones pactadas.

POLÍTICA DE CONFIRMACIÓN Y COMENSALES:

El evento se tiene que confirmar 10 días antes. Se permite reducción hasta un máximo de un 5% hasta 5 días laborables antes del evento, cualquier variación en los días posteriores tendrá 100% de gastos. No se permiten disminuciones ni supresión de servicios con menos de 5 días laborables.

POLÍTICA DE AMPLIACIÓN DE COMENSALES:

Se permite un máximo de un 10% desde la firma del contrato hasta 5 días laborables antes del evento. Se permite un 5% entre 5 y 3 días laborables antes del evento. A partir de 3 días laborables antes del evento, se han de consultar, pudiendo ocasionar gastos por emergencia.

POLÍTICA DE CANCELACIONES:

29-15 días laborables antes evento: 25% de la facturación total.

14- 10 días laborables antes evento: 50% de la facturación total.

9- 7 días laborables antes evento: 70% de la facturación total.

6 - 5 días laborables antes evento: 80% de la facturación total.

4 - 3 días laborables antes evento: 90% de la facturación total.

2 días hasta el mismo día evento: 100% de la facturación total.



SET UP, MATERIALES Y DECO

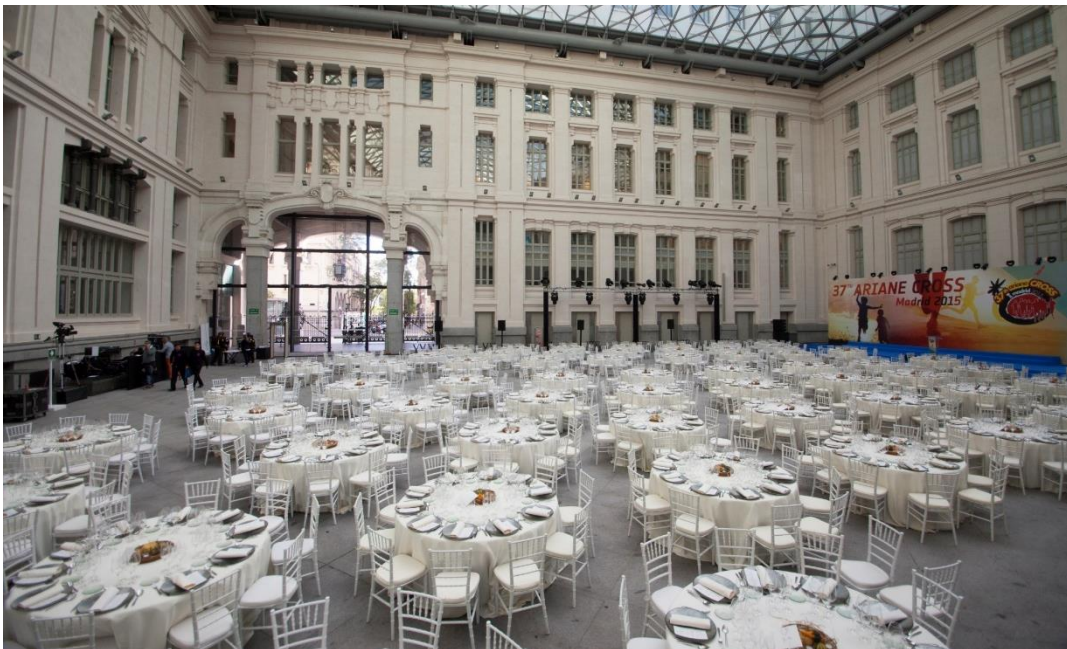
LOOK &
feel

LOOK & FEEL

MONTAJES DE VINO ESPAÑOL

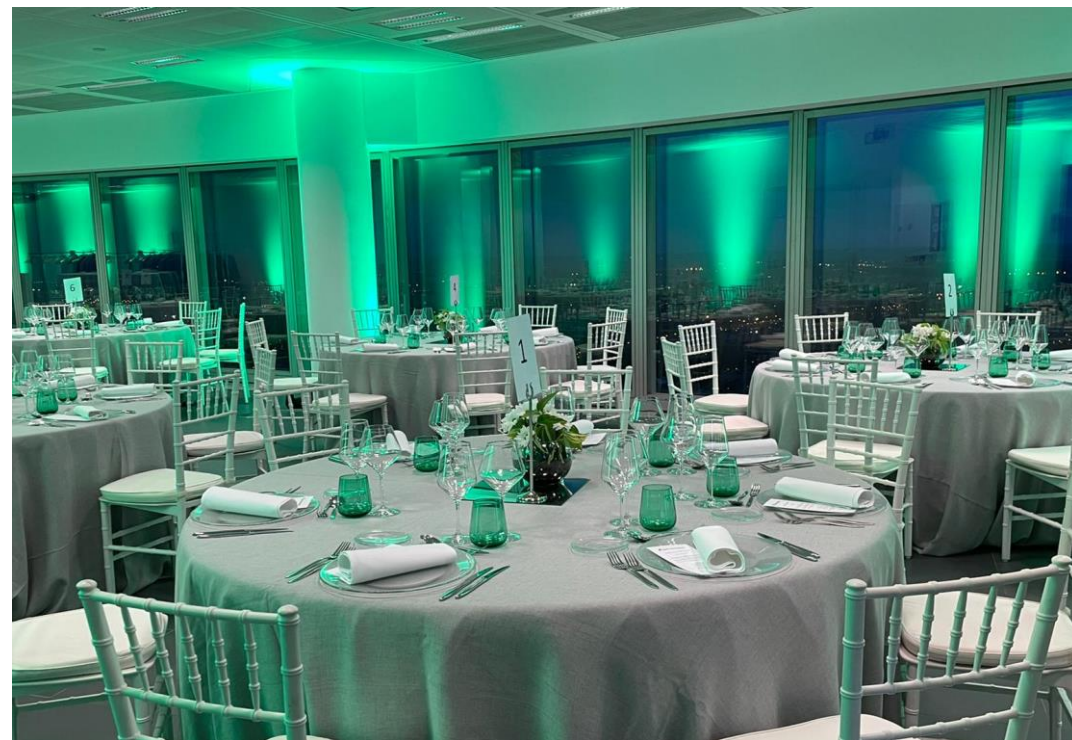






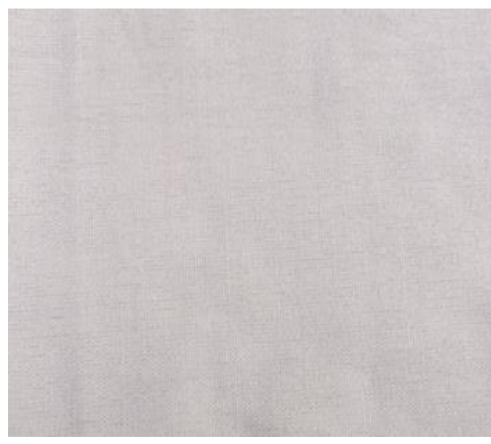
LOOK & FEEL

MONTAJE



LOOK & FEEL

MANTELERÍA



Lisos: Blanco, blanco crudo, negro, piedra, verde jade, nude, arena, gris marengo, rústico topo y rayas

LOOK & FEEL

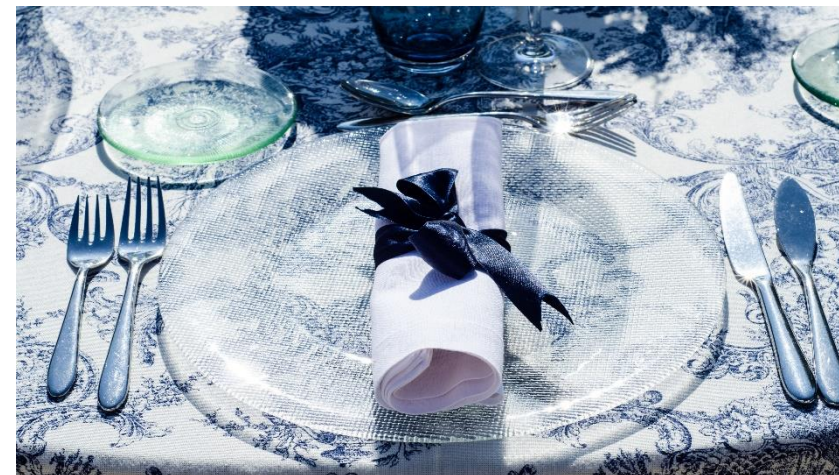
M E N A J E



Llano + pan redondo blanco



Ratán



Cristal redondo+ pan cristal



Dorado(+1,50€)



Platino(+1,50€)

LOOK & FEEL

M E N A J E



Plato blanco Valet



Plato granito



Plato Ibiza cristal



Plato dots azul



Plato pez



Plato verde espiral

LOOK & FEEL

MENAJE A CONFIRMAR
SEGÚN PAX Y FECHA
EVENTO



Vaso azul



Vaso violeta



Vaso negro



*Tallada cristal
Filo de oro
(+2,50€)*



*Cubertería Sonate, Design
Negra(+ 1,50€)*



Cristalería Andía



*Cristalería colores tallada
agua y vinos(+1,50€)*

LOOK & FEEL

MOBILARIO



*Silla tiffany
blanca
INCLUIDA*



*Silla
polichiavari
transparent
+ 6,00€*



*Silla
polichiavari
negra
+ 6,00€*



*Silla Napoleón
decapé bronce
+ 6,00€*



*Silla Napoleón
Polichiavari
dorado
+ 6,00€*

LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA





LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA



LOOK & FEEL

GASTRONOMÍA





Gracias.

VILAPLANA CATERING