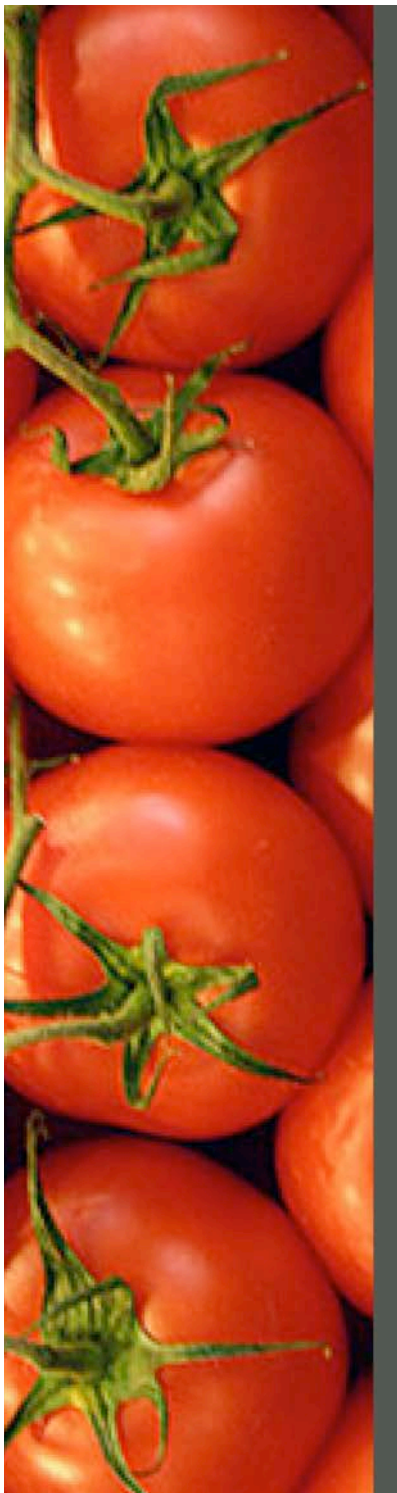


A high-speed photograph of two strawberries splashing in water. The strawberries are bright red with green leaves, and the water is captured in mid-air, creating a dynamic and refreshing scene. The background is dark, making the strawberries and water stand out.

goa *catering*

/COMIDAS-CENAS/

eventos@goacocio.com



/COMIDA -1/

GASTRONOMÍA

Ensalada de virutas de foie con vinagreta de mango, brotes tiernos, maldon y almendras caramelizadas.

Milhojas de berenjena con crema de ibéricos y queso de cabra.

Merluza en salsa verde con bivalvos, crujiente de su piel y cebolla confitada

POSTRE

Sablé de chocolate, peras y avellanas

/COMIDA -2/

GASTRONOMÍA

Queso manchego curado al romero

Crema de calabaza con virutas de foie

Solomillo de ternera con crema de queso de tresviso y patatas panaderas al romero.

POSTRE

Carpaccio de frutas con helado de tarta de manzana

/COMIDA -3/

GASTRONOMÍA

Jamón Ibérico "5 jotas"

Ensalada de brotes tiernos con langostinos salvajes y vinagreta de curry a la miel.

Solomillo ibérico con reducción de oporto y trigueros con sal rosa

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla crema inglesa



/BODEGA Y BEBIDAS/

Refrescos

Zumo de tomate preparado con stick de apio

Agua y agua "Vichy" con gas

Vino tinto, Rioja "Marques de Arienzo" crianza.

Vino blanco, Verdejo "Marqués de Riscal"

Cava Anna de Codorníu (si se solicitase)

Champagne Laurent Perrier (si se solicitase)

(Estas son las referencias con las que trabajamos habitualmente, si se desea se puede presupuestar cualquier otro producto)

/EXTRAS/

Jamón ibérico "5 jotas" con picos de Jerez (precio por comensal 5,00€)

Quesos el piconero con tahona de panes (precio por comensal 4,00€)

Sorbete entre platos de (mandarina, limón ó mojito) (precio por comensal 4,50€)

Copa (marcas no Premium) (precio por copa/comensal 6,00€)

/PRECIOS/

/GASTRONOMÍA/

Comida -1	50,00€ por pax.
Comida -2	50,00€ por pax.
Comida -3	50,00€ por pax.

/PERSONAL/

Precio del camarero (4 horas mínimo) 75,00€ por camarero.

/ALQUILER DE MATERIAL/

no incluido en el precio final

**SON PROPUESTAS FLEXIBLES A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
Estos son sólo algunas muestras de posibles menús o platos.*

**Los precios no incluyen el 8% de IVA*



CONDICIONES



FORMA DE PAGO:

La forma de pago será 50% a la contratación del servicio, resto a 30 días.
En caso de empresas o agencias extranjeras se solicitará el 100% antes de realización.

CONDICIONES DE MODIFICACIÓN O ANULACIÓN:

Modificación:

Las variaciones de comensales al alta se ruega realizarlas antes de los 3 últimos días.
Las variaciones de comensales a la baja de un máximo del 15%, antes de los 3 días.

Anulación:

Hasta 7 días antes de la realización del servicio no tendrá coste alguno.
Hasta los 3 días previos a la realización del mismo se cobrará 25% facturación.
De 3 días a 24 horas antes, se cobrará el 50% facturación.
24 horas antes del servicio, se cobrará el 90%.

NOTAS:

eventos@goaocio.com