NAVIDAD

Cócteles corporativos | By Doña Francisquita

Cócteles navideños

DOÑA FRANCISQUITA
catering

Disfruta de la Gastronomía
Sabores con tradición

CASCABEL

SERVICIO - 1,5 HORAS

APERITIVOS FRÍOS

Craquelín de sobrasada ibérica y queso ahumado

Blinis de sardina marinada a la mostaza y cremoso de huevo frito

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango

Tostada de Aove con papada ibérica y sal ahumada

Macaron de queso azul, salmón y dulce de membrillo

Cucurucho de cangrejo y kimchi con huevas de mujol

Matrimonio de anchoa y boquerón con emulsión de cebollino

Gofre de atún rojo, salsa romesco y gel de shiso verde

Centeno de cecina, eneldo, payoyo y encurtidos

Brioche de roastbeef, pesto rojo y crujiente de tempura

POSTRE

Miniaturas navideñas

BEBIDAS

Vino blanco, tinto, cerveza Victoria, refrescos y agua mineral

47 € / persona
IVA no incluido



MUÉRDAGO

SERVICIO - 2 HORAS

APERITIVOS FRÍOS

Craquelín de sobrasada ibérica y queso ahumado

Blinis de sardina marinada a la mostaza y cremoso de huevo frito

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango

Tostada de Aove con papada ibérica y sal ahumada

Macaron de queso azul, salmón y dulce de membrillo

Cucurucho de cangrejo y kimchi con huevas de mujol

Matrimonio de anchoa y boquerón con emulsión de cebollino

Gofre de atún rojo, salsa romesco y gel de shiso verde

Centeno de cecina, eneldo, payoyo y encurtidos

APERITIVOS CALIENTES

Mini pizza de carrillada de ternera y mahonesa de chimichurri

Langostino tamarindo crujiente, kikos y salsa saté de sésamo

Gyoza de pato confitado con hoisin de fresas y frambuesa crujiente

Croquetas de espinacas y piñones

Sandwich bao de chicharrón, mayo de siracha y hierbas

Quiché lorraine de cochinillo con gel de yuzu y orejones

POSTRE

Miniaturas navideñas

BEBIDAS

Vino blanco, tinto, cerveza Victoria, refrescos y agua mineral

52 € / persona
IVA no incluido



COMPLETA TU CÓCTEL

TABLAS

Quesos nacionales e internacionales (500gr)	*38€*
Surtido de ibéricos DO Guijuelo (450gr)	*34€*
Plato de jamón al corte 50% ibérico DO Guijuelo	*28€*

IVA no incluido

CAZUELITAS

Ravioli de meloso de ternera con bechamel ligera y salsa demiglace	*5€/persona*
Ñoquis de patata trufado con salsa de morillas	*5€/persona*
Pavo glaseado con miel y mostaza con patatas confitadas	*6€/persona*
Cochinillo desmigado con cremoso de manzana y pan brioche	*6€/persona*

IVA no incluido



BRINDIS DE CAVA

SERVICIO - 45 MINUTOS

COPA DE CAVA DULCE

Bombones

Rocas de chocolate

Macarons variados

Mini tartaleta de limón

28€/persona
IVA no incluido

COPA DE CAVA SALADA

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango

Pan de especias de salmón, mantequilla de soja y polvo algas

Macarons de paté de perdiz con bizcocho aéreo de grosella

Brocheta de jamón de pato, gouda y membrillo

28€/persona
IVA no incluido



Condiciones de contratación

1 ¿Qué está incluido?

Diferentes formatos de cócteles y servicio de bodega contratado. Servicio de menaje, mesas, sillas, mantelería, vajilla y cristalería. Servicio de personal (*) y equipamiento de cocina. Personal de montaje y desmontaje, hasta la finalización del servicio contratado.

**SERVICIO DE PERSONAL: Los precios de estos menús son para un mínimo de 50 personas. Para grupos inferiores se facilitará un presupuesto a medida.*



2 ¿Y lo que no?

Servicios extras que no figuren en este documento, (mobiliario extra, diseños personalizados, minutas, centros florales, etc..). El alquiler del espacio.

3 Asistentes



El número de invitados definitivo se confirmará 5 días antes del evento. Transcurrida esta fecha no se contemplarán como bajas, las anulaciones posteriores a dicha fecha, ni tampoco los invitados que no asistan a la celebración en la factura definitiva del evento.

Como cortesía se dispondrá de un margen de 15 minutos de retraso para la llegada de los invitados. A partir de entonces, se deberá abonar el coste que se haya derivado de personal.

El contenido de los menús podrá sufrir algún cambio sin alterar la calidad de cada uno de los mismos.

4 Cancelaciones

Las cancelaciones deben hacerse siempre por escrito y no habrá devolución del importe depositado en concepto de reserva del catering y espacio (Finca La Tosca).



5 Forma de pago

30% + 10% de IVA, para realizar la reserva de fecha.
70% + 10% de IVA,15 días antes de la realización del servicio.

En caso de realizar el pago mediante transferencia bancaria, deberá quedar reflejado el nombre del evento y la fecha de celebración.

ES69 3058 0775 3927 2000 9265

6 Información

Cualquier daño producido en las instalaciones por motivo ajeno a Doña Francisquita deberá ser asumido por el cliente.

Los servicios que impliquen el consumo extra de energía eléctrica, mercancías, asistencia de servicio técnico están sujetas a aprobación y cotización previa.

Está totalmente prohibido traer a las instalaciones gestionadas por Doña Francisquita, cualquier alimento o bebida salvo expreso consentimiento de Doña Francisquita.





www.donafrancisquita.com
952.376.162