CÓCTELES EMPRESAS

NAVIDAD

2025-26

DOÑA FRANCISQUITA
catering

ROSCÓN

APERITIVOS FRÍOS

CRAQUELIN DE QUESO AHUMADO Y SOBRASADA IBÉRICA
QUICHE LORRAINE DE TRUCHA, HUEVAS DE TRUCHA CON GEL DE YUZU Y OREJONES
BOMBÓN DE YOGURT DE FOIE, CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
PAN DE ESPECIAS DE SALMÓN, MANTEQUILLA DE SOJA Y POLVO DE ALGAS
MACARON DE PATÉ DE PERDIZ CON BIZCOCHO AÉREO DE GROSELLA
CUCURUCHO DE CANGREJO Y KIMCHI CON HUEVAS DE MÚJOL
MINI TORTILLA DE PATATAS CON CREMA DE CHISTORRA A LA SIDRA
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, VINO TINTO, CERVEZA VICTORIA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA MINERAL

45€ / PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO

DURACIÓN DEL SERVICIO 1,5 HORAS

PESTIÑO

APERITIVOS FRÍOS

CRAQUELÍN DE QUESO AHUMADO Y SOBRASADA IBÉRICA
BOMBÓN DE YOGURT DE FOIE, CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
PAN DE ESPECIAS DE SALMÓN, MANTEQUILLA DE SOJA Y POLVO DE ALGAS
MACARONS DE PATÉ DE PERDIZ CON BIZCOCHO AÉREO DE GROSELLA
QUICHE LORRAINE DE TRUCHA, HUEVAS DE TRUCHA CON GEL DE YUZU Y OREJONES
CUCURUCHO DE CANGREJO Y KIMCHI CON HUEVAS DE MÚJOL
MINI TORTILLA DE PATATAS CON CREMA DE CHISTORRAS A LA SIDRA
GOFRE DE ATÚN ROJO, SALSA ROMESCO Y GEL DE SHISO VERDE
CENTENO DE CECINA, ENELDO, PAYOYO Y ENCURTIDOS

APERITIVOS CALIENTES

BOCABITS DE ALITA DE POLLO ASADA Y SALSA BBQ DE CHIMICHURRI
LANGOSTINO TAMARINDO CRUJIENTE, KIKOS Y SALSA SATÉ DE SÉSAMO
GYOZA DE PATO CONFITADO CON HOISIN DE FRESAS Y FRAMBUESA CRUIJENTE
CROQUETA DE PRINGÁ ACHORIZADA CON ARENQUE Y EMULSIÓN DE COCIDO
SÁNDWICH BAO DE CHICHARRÓN, MAYO DE SIRACHA Y HIERBAS
CHURRO CON PAPADA IBÉRICA, HUEVAS Y SAL AHUMADA

POSTRE

MINIATURAS NAVIDEÑAS

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CERVEZA VICTORIA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA MINERAL

50€ / PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO

DURACIÓN DEL SERVICIO 2 HORAS

COMPLETA TU CÓCTEL

TABLAS

TABLAS DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES.....4€/PAX

SURTIDO DE IBÉRICOS DO GUIJUELO.....4€/PAX

TABLA DE AHUMADOS.....5€/PAX

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE (80R).....24€/PLATO

10% IVA NO INCLUIDO

CAZUELITAS

RAVIOLI DE MELOSO DE TERNERA CON BECHAMEL
LIGERA Y SALSA DEMIGLACE.....5€/PAX

ÑOQUIS DE PATATA TRUFADOS CON SALSA DE MORILLAS.....5€/PAX

PAVO GLASEADO CON MIEL Y MOSTAZA Y PATATAS CONFITADAS.....6€/PAX

COCHINILLO DESMIGADO CON CREMOSO DE MANZANA Y PAN BRIOCHE.....6€/PAX

10% IVA NO INCLUIDO

BRINDIS DE CAVA

COPA DE CAVA DULCE

BOMBONES
ROCAS DE CHOCOLATE
MACARONS VARIADOS
MINI TARTALETA DE LIMÓN

26€ / PERSONA
10% IVA NO INCLUIDO

DURACIÓN DEL SERVICIO 45 MIN

COPA DE CAVA SALADA

BOMBÓN DE YOGURT DE FOIE, CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
PAN DE ESPECIAS DE SALMÓN, MANTEQUILLA DE SOJA Y POLVO DE ALGAS
MACARONS DE PATÉ DE PERDIZ CON BIZCOCHO AÉREO DE GROSELLA
BROCHETA DE JAMÓN DE PATO, GOUDA Y MEMBRILLO

28€ / PERSONA
10% IVA NO INCLUIDO

DURACIÓN DEL SERVICIO 45 MIN

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

¿QUÉ INCLUYEN LOS CÓCTELES DE NAVIDAD?

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 5o personas. Para grupos inferiores se facilitará un supuesto a medida.

¿QUÉ NO INCLUYEN LOS CÓCTELES DE NAVIDAD?

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

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).

CONFIRMACIÓN DEL NÚMERO DE 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.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

POLÍTICA Y 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 2100 3058 0775 3927 2000 9265 - BIC: CCRIES2AXXX

INFORMACIÓN ADICIONAL

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.

DOÑA FRANCISQUITA

catering

Teléfono: 952 37 61 62
Email: info@donafrancisquita.com
https://www.donafrancisquita.com
C/ Antonio Alcaide Sánchez, 11.
Pol. Industrial El Pinillo, Torremolinos - MÁLAGA