NAVIDAD

Menús corporativos | By Doña Francisquita

Menús navideños



DOÑA FRANCISQUITA
catering

Disfruta de la Gastronomía
Sabores con tradición

CASCANUECES

SERVICIO - 2 HORAS

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de espinacas y piñones

Ensalada "Butter Chicken" crujiente con salsa de cacahuetes, vinagreta agridulce de mango y cebolla frita

Raviolis de meloso de ternera con bechamel ligera de cardamomo y salsa demiglace

PRINCIPAL (a elegir)

Bacalao al miso rojo con puré robuchón de patata y bimi limón

Carrillada ibérica al anís estrellado con espuma de patata trufada zanahoria vichy y foie

POSTRE

Flan de turrón con galleta rota de jengibre

PARA TERMINAR

Café e infusiones

70€/persona
iva no incluido



HADA DE AZÚCAR

SERVICIO - 2HORAS

ENTRANTES A COMPARTIR

Canelón de chivo con cremoso de boletus, aceite verde y copos de tempura

Ensalada "Butter Chicken" crujiente con salsa de cacahuetes, vinagreta agridulce de mango y cebolla frita

Vieiras a la plancha con crema de huevo frito, setas y papada ibérica

Croquetas de Txangurro con alioli de piquillos

PRINCIPAL

(a elegir)

Lubina a la plancha con boniatos asados, yema curada y salsa beurre blanc de estragón

Rulada de pollo rellena con pastel de patata, kale y salsa de morillas

POSTRE

Tarta de manzana con crema montada a la pimienta rosa

PARA TERMINAR

Café e infusiones

75€/persona
iva no incluido



REY RATÓN

SERVICIO - 2HORAS

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de ricota con membrillo y pistachos, con vinagreta de pesto verde y cecina de león

Langostino tamarindo crujiente, kikos y salsa saté de sésamo

Carpaccio de pulpo a la gallega, puré de patata manchego y papada ibérica

Croquetas de espinacas y piñones

Raviolis de confit de pato con salsa hoisin, gel de ponzu y wonton frito

PRINCIPAL (a elegir)

Salmón confitado a la naranja, gelatina de guisantes y falso risotto marinero trigo

Terrina de cochinillo con curry de tamarindo, cremoso de aguacate y mini mazorcas de maíz tostado

POSTRE

Brownie de chocolate blanco con helado de galleta y sopa de chocolate caramelia

PARA TERMINAR

Café e infusiones

80€/persona
iva no incluido



WELCOME DRINK

SERVICIO - 20 MINUTOS

Copa de cava	*6€/persona*
Bebida y tres aperitivos	*9€/persona*

- *Centeno de cecina, eneldo, payoyo y encurtidos*
- *Brocheta de jamón de pato, gouda y membrillo*
- *Pan de especias de salmón y mantequilla de soja*

10% iva no incluido

BARRA LIBRE

SERVICIO POR HORAS

Barra libre - 1 hora	*18€/persona*
Barra libre - 2 horas	*22€/persona*
Barra libre - hora extra	*8€/persona*

10% iva no incluido



Condiciones de contratación

1 ¿Qué está incluido?

Diferentes formatos de menús 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.





www.donafrancisquita.com
952.376.162