MENÚS EMPRESAS
NAVIDAD
2025-26

DOÑA FRANCISQUITA
catering

TURRÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

CROQUETAS DE TXANGURRO CON ALIOLI DE PIQUILLOS

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 PREVIAMENTE)

BACALAO AL MISO ROJO CON PURÉ ROBUCHÓN DE PATATA Y BIMI LIMÓN

O

CARRILLADA IBÉRICA AL ANÍS ESTRELLADO CON ESPUMA DE PATATA TRUFADA ZANAHORIA VICHY Y FOIE

POSTRE

TOCINILLO DE CIELO DE FRUTA DE LA PASIÓN CON TOFFEE Y CRUMBLE DE ESPECIAS

PARA TERMINAR

CAFÉ E INFUSIONES

70€ / PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO

MAZAPÁN

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADA "BUTTER CHICKEN" CRUJIENTE CON SALSA DE CACAHUETES, VINAGRETA AGRIDULCE DE MANGO Y CEBOLLA FRITA

CANELÓN DE COSTILLA CON CREMOSO DE MAÍZ A LA VAINILLA, AVELLANAS TOSTADAS Y ESPUMA DE HARISSA

VIEIRAS A LA PLANCHA CON CREMA DE HUEVO FRITO, SETAS Y PAPADA IBÉRICA

CROQUETAS DE TXANGURRO CON ALIOLI DE PIQUILLOS

PRINCIPAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

LUBINA A LA PLANCHA CON BONIATOS ASADOS, YEMA CURADA Y SALSA BEURRE BLANC DE ESTRAGÓN

O

RULADA DE POLLO RELLENA CON PASTEL DE PATATA, KALE Y SALSA DE MORILLAS

POSTRE

TARTA DE QUESO AL HORNO CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

PARA TERMINAR

CAFÉ E INFUSIONES

75€ / PERSONA

10% IVA NO INCLUIDO

POLVORÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADA RICOTA CON MEMBRILLO Y PISTACHOS TOSTADOS,
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

CROQUETA DE PRINGÁ ACHORIZADA CON EMULSIÓN DE COCIDO

RAVIOLIS DE CONFIT DE PATO CON SALSA HOISIN,
GEL DE PONZU Y WONTON FRITO

PRINCIPAL (A ELEGIR PREVIAMENTE)

SALMÓN CONFITADO A LA NARANJA, GELATINA DE GUISANTES
Y FALSO RISOTTO MARINERO DE TRIGO
O
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

10% IVA NO INCLUIDO

WELCOME DRINK

(SERVICIO 20 MINUTOS)

COPA DE CAVA.....4€/PAX

BEBIDA Y TRES APERITIVOS.....7€/PAX

ACEITUNA GORDAL CON BOQUERÓN EN VINAGRE
BROCHETA DE JAMÓN DE PATO, GOUDA Y MEMBRILO
MINI TORTILLA DE PATATAS CON CREMA DE CHISTORRA A LA SIDRA

10% IVA NO INCLUIDO

BARRA LIBRE

(SERVICIO POR HORAS)

BARRA LIBRE (1 HORA).....18€/PAX

BARRA LIBRE (2 HORAS).....22€/PAX

BARRA LIBRE (HORA EXTRA).....8€/PAX

10% IVA NO INCLUIDO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS DE NAVIDAD?

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

¿QUÉ NO INCLUYEN LOS MENÚS 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