

Beef Place

Upstair Office Bar

Menú tipo Cóctel Diciembre 2019

Presupuesto de catering con servicio de camareros en el Upstairs Office Bar de Beef Place Arturo Soria.

A. Cóctel servido en el Upstairs Office Bar con servicio de 1 camarero cada 20 comensales. Total tiempo del Cóctel, 2,5 horas, media de hora inicial de servicio de bebidas y más dos horas de servicio de bebidas y comida.

1. Rollitos de roast beef y rúcula con mayonesa suave de chimichurri. (F)2pp
2. Volován de ensalada de pato, rúcula, granada, naranja y vinagreta cítrica. (F)1pp
3. Mini empanaditas criollas. (C)2pp
4. Chupito de crema de calabaza con nata agria y crujiente de puerro. (C)1pp
5. Rollitos crujientes de verduritas tipo nem. (C)2pp
6. Bocaditos de tartar de atún y guacamole sobre chip de plátano macho. (F)2pp
7. Cucharitas de arroz meloso de boletus y entraña criolla con galleta de parmesano. (C)2pp
8. Tartaletas de morcilla con confitura de pimientos de piquillo. (C)2pp
9. Cucharitas de ensalada de pepino, wakame, salsa de chiles dulces, salmón y huevas. (F)2pp
10. Brochetitas de solomillo de novillos argentinos a la parrilla. (C)2pp
11. Sartencitas de tortillas variadas. (F) 1/4
12. Mini bocadillo de calamares fritos con toque de alioli. (C)1pp
13. Croquetas de jamón ibérico. (C) 1/4p

14. Mini tatin de manzana. 1pp
15. Trufa de chocolate. 1pp

Aguas, refrescos, cervezas, y vinos.

Bodega:

Trapiche Malbec Tinto. Mendoza, Argentina
Viña Cimbrón Verdejo Blanco. Do. Rueda
Gran Feudo Chivite Rosado. D.O. Navarra

Precio por persona IVA incluido: 45,00€

En las bebidas incluidas y servidas durante el cóctel, vino, refrescos, cerveza etc., no hay límite durante las dos horas y media de servicio de comida.

Opcional:

- B.** Precio especial de copa de destilados y combinados 8,00€
C. Tres horas de DJ 300,00€

Forma de pago: para formalizar la reserva 50% por transferencia bancaria y 50% restante al inicio del evento. Se facturará el número de comensales confirmados con 24 horas de antelación.