

Ni una miga

Catering personalizado



Catering para empresas

Catering personalizado



De la Huerta

- Vasito de salmorejo
- Vasito de gazpacho clásico
- Vasito de gazpacho de fresas (en temporada)
- Vasito de gazpacho de cerezas (en temporada)
- Vasito de crema de melón con jamón
- Vasito de crema de calabaza con parmesano
- Brudités con salsa de queso

Pequeños Bocados

Canapés

- Alita de pollo con salsa siracha
- Pisto con huevo
- Tortilla brava
- Ensaladilla con gambas

Tartaletas y hojaldres

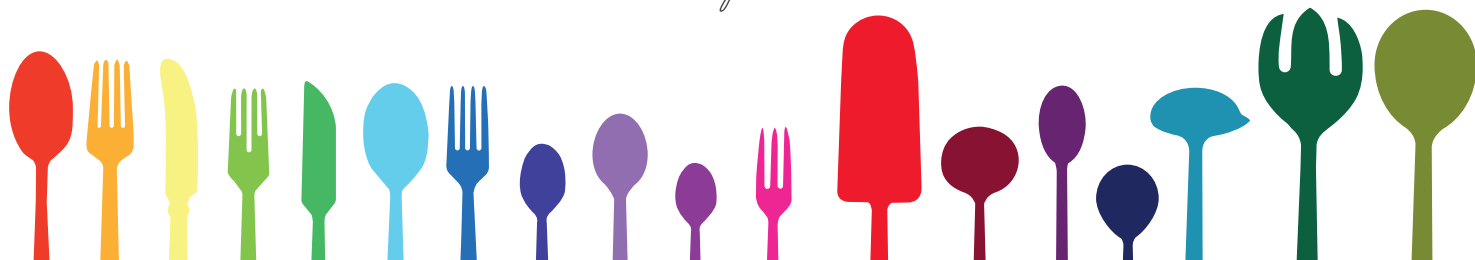
- Salmón con wakame y crema de queso
- Sardina ahumada
- Bacalao con ensalada de tomate
- Queso de cabra con cebolla confitada
- Sobrasada con virutas de queso
- Queso brie con mermelada de tomate

Mini pita de pavo al curry

Bocaditos de empanada

Mini Bao de costilla laqueada

Mini taco de cochinita pibil





Sandwiches

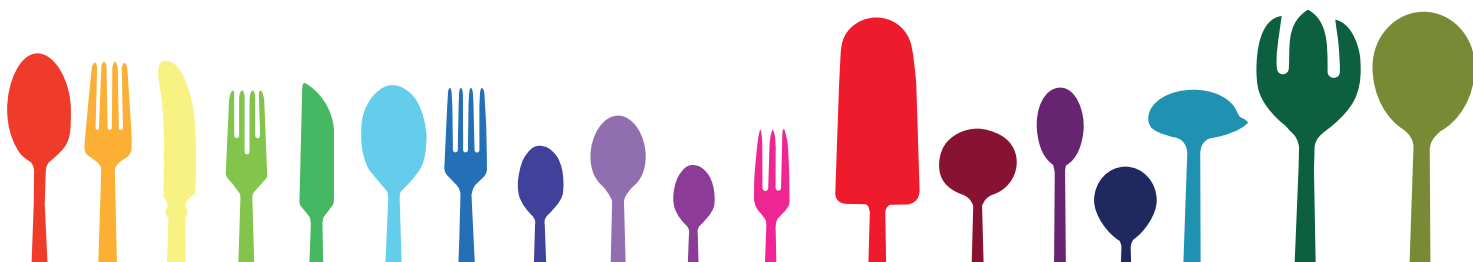
- Bacon/huevo
- Alcachofa
- Salmón con queso gruyere
- Caprese
- Pastrami con pimientos asados
- Montadela italiana, espinacas, cebolla y queso
- Cubano

Cocina en miniatura

- Secreto a baja temperatura con manzana caramelizada y jugo de pimienta asado
- Pesa en escabeche con patatas chips
- Carrilleras con puré de patata trufada
- Chipirón relleno con salsa en su tinta
- Brochetas asiáticas
- Taquitos de rape con langostinos
- Bucharita de pulpo con patata y ali oli suave de lima

Algo dulce

- Tiramisú clásico o de espéculos
- Cheesecake
- Coulant de chocolate
- Buñuelos de viento
- Wloopies
- Rocas de chocolate
- Pastas variadas



Ni una miga

Catering personalizado



MENÚ 1

A elegir:

2 de la Huerta

5 Pequeños Bocados

2 Sandwiches

2 Cocina en Miniatura

2 Postres

Precio: 25 euros (más 10% IVA) por comensal

MENÚ 2

Tabla de quesos (3 tipos de queso y su aderezo)

Tabla de ibéricos

A elegir:

2 de la Huerta

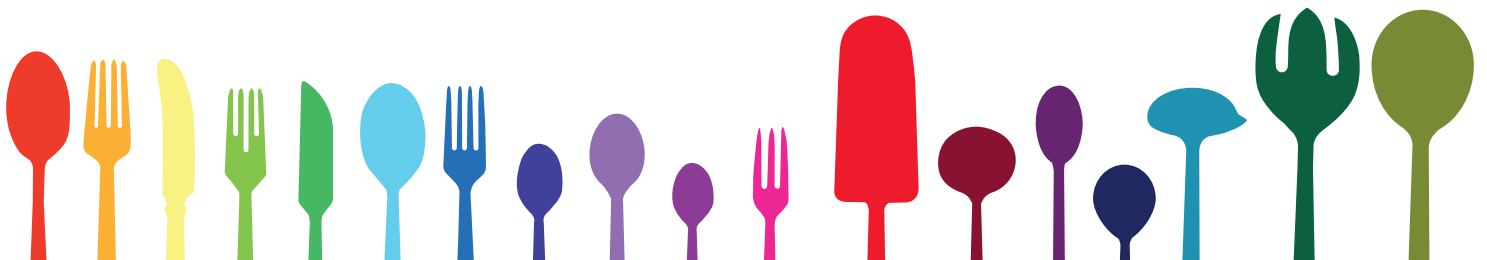
5 Pequeños Bocados

2 Sandwiches

2 Cocina en Miniatura

2 Postres

Precio: 30 euros (más 10% IVA) por comensal



Ni una miga

Catering personalizado



MENÚ COCKTAIL

- 1 de la Huerta*
- 6 Pequeños Bocados*
- 2 Sandwiches*
- 1 Postre*

Precio: 20 euros (más 10% IVA) por comensal

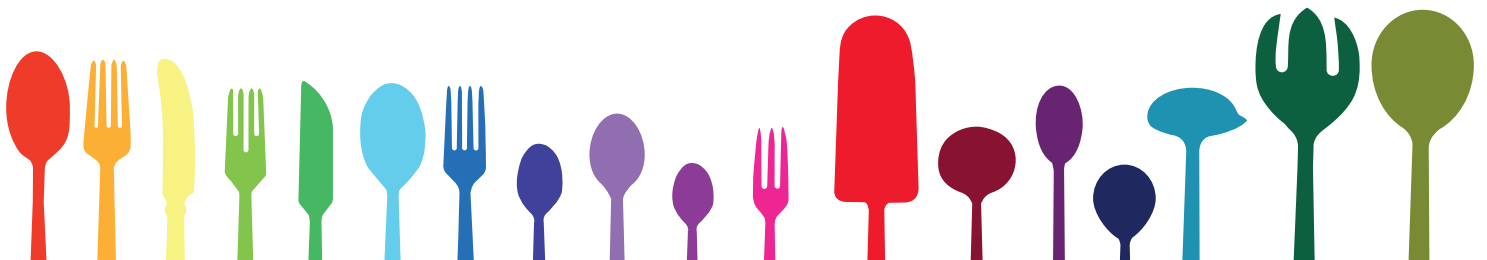
MENÚ NI UNA MIGA

- Tabla de quesos (3 tipos de queso y su aderezo)*
- Tabla de ibéricos*

A elegir:

- 2 de la Huerta*
- 6 Pequeños Bocados*
- 3 Sandwiches*
- 2 Cocina en Miniatura*
- 2 Postres*

Precio: 35 euros (más 10% IVA) por comensal





Ni una miga

Catering personalizado

BEBIDAS:

Tinto Ribera del Duero

Blanco de Rueda

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral

Precio: 8 euros (IVA incluido) por comensal

SERVICIOS ESPECIALES:

Mesa de quesos gourmet (6 tipos de quesos con su aderezo): 5 euros + IVA por comensal

Mesa de Ibéricos: 7 euros + IVA por comensal

SERVICIO DE CAMAREROS:

20 euros la hora (mínimo 3 horas)

OTROS SERVICIOS

Alquiler de Mesa: 20 euros por evento

Alquiler de sillas (6 unidades): 20 euros por evento

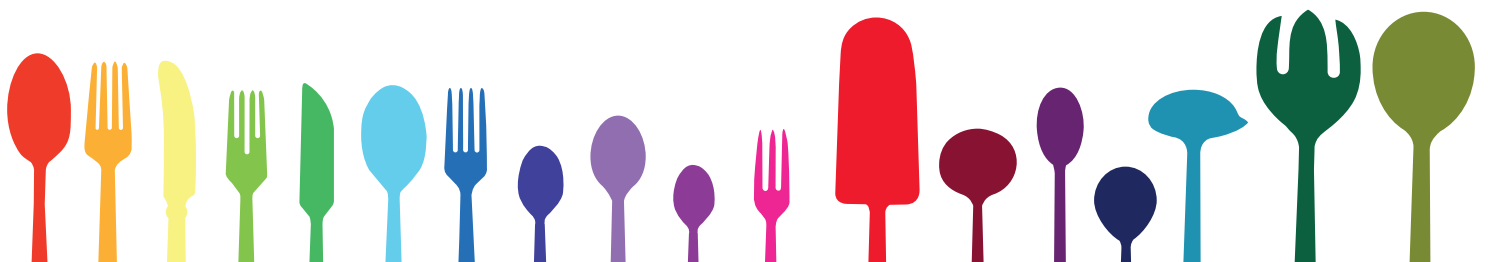
Alquiler de copas de vino* (12 copas): 10 euros por evento

* El servicio de bebidas incluye vajilla.

CONDICIONES

Se considerará cerrado en cuanto se reciba transferencia del 30% del presupuesto, no reembolsable.

El resto del presupuesto se abonará el día del evento.



644 810 198

catering@niunamiga.es

niunamiga.es