



**TAVOLETTA**



**Copa de Vino Español  
2019**





## Copa de Vino Español

### En mesa

Daditos de queso Manchego

Chips artesanos con perejil

Aceitunas

### Al pase

Taquitos de salchichón ibérico

Empanada de atún

### BODEGA INCLUIDA

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol

Agua Mineral, Refrescos y zumos

Generosos

Vino blanco "Centum" Verdejo DO Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" D.O. Ribera del Duero.

**Duración del servicio: 45 minutos**

**No sustituye a ninguna comida.**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.



## Copa de Vino Español 2

### En mesa

Daditos de queso manchego

Taquitos de salchichón ibérico

### Al pase

Brocheta de mozzarella, cherry y albahaca.

Pastel de cabracho con tortas de Alcalá

Nuestra versión del Ferrero Roché

Salmorejo cordobés con lascas de ibérico.

Ensaladilla de gambon, kikos y aceite de albahaca

Quiche de espinacas y cremoso de queso

Cono con morcilla y cebolla caramelizada

Dado de salmón marinado en mostaza y miel

### BODEGA INCLUIDA

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol

Agua Mineral, Refrescos y zumos

Generosos

Vino blanco "Centum" Verdejo DO Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" DO Ribera del Duero.

**Duración del servicio: 45 minutos**  
**No sustituye a ninguna comida.**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.



## Copa de Vino Español 3

### En mesa

Daditos de queso manchego

Taquitos de salchichón ibérico

### Al pase

Jamón Ibérico de bellota

Brocheta de mozzarella, cherry y albahaca

Pastel de cabracho con tortas de Alcalá

Nuestra versión del Ferrero Roché

Salmorejo cordobés con lascas de ibérico

Ensaladilla de gambon, kikos y aceite de Albahaca

Quiche de espinacas y cremoso de queso

Cono con morcilla y cebolla caramelizada

Dado de salmón marinado en mostaza y miel

### BODEGA INCLUIDA

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol

Agua Mineral, Refrescos y zumos

Generosos

Vino blanco "Centum" Verdejo DO Rueda

Vino Tinto "Finca Engalia" D.O. Ribera del Duero.

**Duración del servicio: 45 minutos**

**No sustituye a ninguna comida.**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

**Cada menú incluye....**

**Gastronomía específica del menú, 45 minutos de duración aproximada**

**Personal de servicio (sala, cocina y logística)**

**Material habitual de Tavoletta Catering**

**Las cremas frías podrán cambiarse por cremas calientes en época de invierno.**

**No incluido en el precio...**

Carpas y generadores para clientes y cocinas

Decoración e iluminación

Climatización de los espacios

Particularidades del espacio elegido por el cliente

**CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:**

Presupuesto para grupos de 50 personas mínimo

Formalización de reserva con entrega del 20%, el 80% restante a la realización del evento. En caso de anulaciones, las cantidades entregadas a cuenta serán cobradas por la empresa en concepto de gastos de cancelación.

Cinco días antes del evento es necesario confirmar el cóctel elegido y nº de comensales. Tres días antes se debe fijar en nº de personas definitivas a efectos facturación. A partir de entonces, no se facturará menos personas bajo ningún concepto

Suplemento de 2 € por comensal en caso de retraso superior a 30 minutos (mínimo 50 comensales)

Algunos aperitivos podrán ser cambiados según la época del año por otros de igual o superior categoría.

Tavoletta catering facturará todos los menús servidos al personal externo al evento (fotógrafos, músicos, organizadores...etc) ya sean contratados previamente o durante el evento.

A todos nuestros menús se le aplicará el IVA vigente (10%)

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.



**C/ Chaparro nº 8  
41019 Sevilla  
633.482.661  
[www.tavoletta.es](http://www.tavoletta.es)  
[info@tavoletta.es](mailto:info@tavoletta.es)**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.