

# TAVOLETTA

## Catering



# COPA DE VINO ESPAÑOL

*Duración del servicio: 45min*



## COPA DE VINO 1

### **EN MESA**

DADITOS DE QUESO MANCHEGO  
CHIPS ARTESANOS CON PEREJIL  
ACEITUNAS

### **AL PASE**

TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO EMPANADA  
DE ATÚN

9.90€/por persona  
Iva no incluido

## COPA DE VINO 2

### **EN MESA**

DADITOS DE QUESO MANCHEGO  
TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

### **AL PASE**

BROCHETA DE MOZARELLA, 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 CEBOLLA CARAMELIZADA Y  
PANCETA AHUMADA

CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y  
CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE.

DADO DE SALMÓN MARINADO EN MOSTAZA Y  
MIEL

18€/por persona  
Iva no incluido

# COPA DE VINO ESPAÑOL

*Duración del servicio: 45min*

## COPA DE VINO 3



### **EN MESA**

*DADITOS DE QUESO MANCHEGO*

*TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO*

### **AL PASE**

*JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA*

*BROCHETA DE MOZARELLA, 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 CEBOLLA CARMELIZADA Y  
PANCETA AHUMADA*

*CANASTILLA DE TOMATE, MOUSSE DE ATÚN Y  
CRUJIENTE DE CEBOLLA DULCE*

*DADO DE SALMÓN MARINADO EN MOSTAZA Y  
MIEL*

23€/por persona  
Iva no incluido

# COPA DE VINO ESPAÑOL

*Todas las Copas de Vino incluyen la siguiente bodega*



## BODEGA

CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL  
AGUA MINERAL, REFRESCOS Y ZUMOS  
GENEROSOS  
VINO BLANCO "CENTUM" VERDEJO DO RUEDA  
VINO TINTO "CEPA DIVISA CRIANZA" D.O.  
RIOJA.

## 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 N° DE COMENSALES. TRES DÍAS ANTES SE DEBE FIJAR EN N° 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%)



**TAVOLETTA**

Catering

[WWW.TAVOLETTA.ES](http://WWW.TAVOLETTA.ES)

[COMERCIAL@TAVOLETTA.ES](mailto:COMERCIAL@TAVOLETTA.ES)