



Catering  
ondarreta



## COCTEL REFORZADO

### Cocktail-aperitivo

Bandeja Variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Tosta de Foie con Cebollita caramelizada  
Vasito de Crema (Gazpacho, Salmorejo, Vichysoisse,  
Crema de Calabaza)  
Croquetitas Caseras  
Mini-Hamburguesitas  
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana  
Pita de Pollo BBQ  
Crepes de Gulas

\*\*

Daditos de Merluza rebozada con salsa de Chipirones

Ó

Solomillo Stroganoff con Arroz Pilaf

### POSTRES A ELEGIR

Coulant de Chocolate  
Strudel de Manzana  
Tarta de Queso y Chocolate  
Tarta de Limón

Precio con Merluza o Solomillo: 52€ Iva incluido

### VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Vino blanco de Rueda  
Vino tinto Crianza de Rioja

### SUPLEMENTOS

Consultar suplementos de mobiliario para servicios de Catering

Café e Infusiones: 2,50€/pax

### CANAPES OPCIONALES

Ver menús cocteles generales y consultar presupuesto.

Jamón Ibérico con Picos (+3,75€)

### POSTRES ADICIONALES

Pastelitos Variados

Macarons de sabores

Mini-Tarta Tatin de Manzana

Tarta de Limón

### MESAS GASTRONÓMICAS

**MESA DE IBERICOS:** Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

**MESA DE QUESOS:** Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

**MESA DE TARTAR:** Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: 6,50€/por persona

**MESA DE SUSHI:** Se sirven 3 piezas de Sushi por persona( Makis, Rolls y Nigiri): 7,80€/por persona. Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona  
Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

**MESA DE POSTRES:** Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Mini-Tatín de Manzana. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

- Tarta de Choco Queso. 1€/por persona
- Tarta de Limón. 2€/por persona
- Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El nº de personas confirmado por el cliente 7 días laborables antes de la celebración será el que se facture. Servicio mínimo 20 personas

Consultar suplemento transporte, carga y descarga. Se valorará este importe en la visita al lugar de celebración.

Si el día del evento fueran más personas de las que están contratadas, el catering asume hasta un 5% más aproximadamente, que será facturado a parte de lo contratado.

La duración del servicio depende del menú elegido desde la hora fijada por el cliente de llegada de los invitados hasta los postres a partir de ahí, cada hora extra de camareros se cobrará aparte.

Al realizar la reserva se abonará la cantidad de 300, 500 o 1000€. Dichas cantidades no serán reembolsadas en caso de anulación del servicio por parte del cliente, ni podrán ser utilizadas como medio de pago para eventos en Ondarreta.

### Cuenta El Sauce de Monteviejo

ES06 0081 5244 9400 01114312

El resto del importe de la factura se abonará de la siguiente manera, dependiendo del tipo de servicio (mediante cheque conformado, transferencia o efectivo máximo 2500€):

50 % del importe total dos semanas antes de la celebración.

50 % restante se abonará al término de la celebración.

Todos los precios mencionados tienen vigencia durante 2021 e incluyen el 10% de IVA.

ONDARRETA no se responsabiliza de las condiciones climatológicas del día del evento, recomendamos que siempre que se contrate un evento al aire libre se contrate carpas.

Servicio mínimo para 20 pax.

Para la confirmación en firme del servicio contratado rogamos nos envíen vía e-mail el presupuesto firmado o sellado por la persona o empresa contratante.

El plazo para efectuar el pago de la factura final será de 7 días a partir de la realización del evento.

Consultar suplemento por transporte servicios fuera de Madrid Capital.

Nuestro personal no está autorizado a servir ningún producto que no haya sido supervisado por Dirección.

LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% IVA INCLUIDO, EN CASO DE MODIFICACIÓN POR PARTE DEL ESTADO SE APLICARÁ EL IVA VIGENTE

## SERVICIOS OPCIONALES

BARRA LIBRE de primeras marcas:

- 2 Horas 20€ + Iva/persona
- 3 Horas 27€ + Iva/persona
- 4 Horas 32€ + Iva/persona
- Recena de Bocatines Fríos 6€/persona
- Centros de Flores: 30 €/Unidad
- Hora extra de cada camarero para Catering: 66€

### DISCOTECA MÓVIL.

Equipo de Sonido, Disc Jockey y luces ambientales desde el comienzo del evento hasta finalizar la barra libre. A contratar por parte del cliente.

### CORTADOR DE JAMÓN

Durante el Cocktail: 200 €+ Iva

## SUPLEMENTOS PARA SERVICIOS DE CATERING A DOMICILIO

Mesa baja vestida con 8 sillas 30€/unidad

Mesa baja vestida con 10 sillas 40€/unidad

Mesa Alta vestida 18€/unidad

Silla de madera de teka con cojín 3,60€/unidad

Mantel extra. 16,50€

Centro de Flores Naturales. Consultar

Transporte, montaje y desmontaje. Consultar

## COLABORADORES RECOMENDADOS

### CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

- Sweet Charlotte: 687644760 Patricia García Noblejas  
[shpsweetcharlotte@gmail.com](mailto:shpsweetcharlotte@gmail.com)
- Simplemente Ideal: 609682430 Bárbara Márquez  
[www.simplementeideal.com](http://www.simplementeideal.com)

### DJ

#### *Pro DJ Madrid - Carlos*

*www.prodjmadrid.es Teléfono: 625 630 912 info@prodjmadrid.es*

#### *- Partyson - Carlos Gasca*

*www.partyson.es / Teléfono: 91 636 32 15 Carlos Gasca [carlos.gasca@partyson.com](mailto:carlos.gasca@partyson.com)*

### DECORACIÓN FLORAL

#### *- Pajarraca Decoración*

*670 61 81 90 / Zoa*