



Catering
ondarreta



CÓCTEL APERITIVO INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Bandeja de Jamón con Picos
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Brocheta de Perlas de Mozzarella Y Tomatito Cherry con Salsa al Pesto
Croquetitas Caseras
Cucharita de Tartar de Atún

MENÚ N°1

PRIMER PLATO

Salmorejo con Helado de AOVE y virutas de Jamón

SEGUNDO PLATO

Carrilleras de Ibérico con Parmentier de Patata

Postre y Café

MENÚ N°2

PRIMER PLATO

Milhojas de Salmón, Foie y Manzana (opción sin salmón posible)

SEGUNDO PLATO

Solomillo a la Parrilla con Jugo de Carne y Manojito de Espárragos Trigueros albardados en Bacon

Postre y Café

MENÚ N°3

PRIMER PLATO

Burrata con Tartar de Tomate y Pesto de Avellana

SEGUNDO PLATO

Solomillo al Foie con Salsa de Oporto

Postre y Café

MENÚ N°4

PRIMER PLATO

Vichysoisse con Polvo de Bacon

SEGUNDO PLATO

Merluza Rebozada con Salsa de Chipirones

Postre y Café

MENÚ N° 5

PRIMER PLATO

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Módena

SEGUNDO PLATO

Solomillo a la Broche con Salsa de Chipirones

Postre y Café

VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Vino Blanco de Rueda "*Viña Mocén*"

Vino Tinto Crianza Rioja

POSTRES A ELEGIR: (1 previamente)

Strudell de Manzana

Coulant de Chocolate

Tarta de Queso y Chocolate

Tarta de Limón

Tarta de Queso

MENÚ INFANTIL Nº1

Canutillos de Jamón y Queso

Solomillo Baby con Patatas Fritas

Postre: Tarta de Selva Negra y Helado

Refrescos - Agua Mineral

MENÚ INFANTIL Nº2

Hamburguesa Ondarreata con Patatas Fritas

Postre: Tarta de Selva Negra y Helado

Refrescos - Agua Mineral

MENÚ INFANTIL CADETE

Canutillos de Jamón y Queso

Solomillo a la Parrilla con Patatas Fritas

Postre: Tarta de Selva Negra y Helado

Refrescos - Agua Mineral

MENÚ INFANTIL ESPECIAL CELIACOS

Lasaña SIN GLUTEN

Solomillo Baby con Patatas Fritas

Postre: Coulant de Chocolate o Helado Magnum

Refrescos - Agua Mineral

Los platos de los menús Infantiles se elegirán previamente al día de la celebración.

Los Menús Infantiles no se comparten, son individuales.

Menú Infantil para celíacos siempre que no se necesite ningún producto frito durante el coctel.

PRECIOS:

Cóctel Aperitivo	INCLUIDO
Jamón Ibérico con Picos	3,50€/pax
Cucharita de Habitas con Foie	3,50€/pax
Menú Infantil N°1	40€
Menú Infantil N°2	30€
Menú Infantil Cadete	49,50€
Menú Infantil Especial	42€
Menú N°1	60€
Menú N°2	62,50€
Menú N°3	72€
Menú N°4	66€
Menú N°5	86€

10% Iva incluido

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

Cóctel Aperitivo en todos los menús.

Camareros y Doncellas, personal necesario para la realización del evento.

SERVICIOS OPCIONALES:

MESA DE IBÉRICOS: Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: *8,00€/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€/persona.*

MESA DE CRUDITÉS: Zanahoria, Apio, Tomatitos y Queso Azul. *3,50€/persona*

MESA DE IBÉRICOS: Jamón, Salchichón, Lomo y Tosta de Sobrasada con diferentes Panes y Picos. *8€/persona*

MESA DE STEAK TARTARE Y TARTAR DE ATÚN: *6,50€/persona*

MESA DE SUSHI: Hecho al momento por un sushiman. Desde *7,80€/persona*

MESA MEXICANA: Burritos Fríos con Frijoles, Pollo, Lechuga, Tomate y Guacamole. Fajitas Calientes con Carne y Verduritas, Queso Cheddar y Crema Agria. *10,50€/persona*

MESA AMERICANA: Buffet de Mini-Hamburguesitas, Perritos, Patatas Fritas y Ensalada Cesar. *10,50€/persona*

MESA ITALIANA: Risotto de Boletus y Pasta a elegir gusto. *10,50€/persona*

MESA DE POSTRES: Vasitos de Sabores, Tarta de Queso, Tarta de Limón, Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate, Mini Coulant, Mini Tatín. 4 Variedades *5,50€/persona.* 6 variedades *7,50€/persona.*

BARRA DE CERVEZAS: Muy fresquitas! *3,50€/persona*

BARRA DE MOJITOS: *3,50€/persona*

BARRA DE CAVA: Muy Top! *3,50€/persona*

BARRA DE CHAMPAGNE: A presupuestar en función de la Marca.

Jamón con Picos: *3,75€/persona*

Lomo Ibérico con Picos: *3,75€/persona*

Salchichón Ibérico: *3,75€/persona*

Platito de Paella: *8€/persona*

Cazuelita de Albóndigas de Rabo de Toro: *5€/persona*

Cazuelita de Ensalada de Pasta con Salmón, Aguacate y Queso Fresco: *4€/persona*

Café e Infusiones: *2,35€/persona*

Café con Trufas: *3,85€/persona*

Macarons de Sabores: *3€/persona*

Sorbetes Variados (Limón al Cava, Mojito, Mandarina) *4€/persona*

Brocheta de Frutas Naturales *2€/persona*

Mini Tatín de Manzana *3€/persona*



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€

SERVICIO DE CATERING (SERVICIO, MONTAJE Y TRANSPORTE) CONSULTAR

PROVEEDORES: (contratación por parte del cliente)

CORTADOR DE JAMÓN durante el cóctel 200€+IVA

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

AUTOBUS

Esteban Rivas.

Contacto: Tomy Mora – 618885578 – 916937711 tmora@estebanrivas.es

DECORACIÓN FLORAL

- Pajarraca Decoración

670 61 81 90 / Zoa



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de este catálogo tienen validez para los eventos realizados en 2022.

Ofertas no Acumulables.

Al realizar la reserva, se abonará en concepto de señal 300€, que serán deducidos del importe de la factura total. En caso de anulación no será reembolsada al cliente ni podrá ser utilizada como medio de pago en NORMANDIE ONDARRETA. Al recibir la señal de 300€ entenderemos por firmadas las condiciones expuestas en el contrato.

Al igual que la señal será deducido del importe de la factura total que se abonará durante la semana antes de la celebración.

FORMA DE PAGO:

NORMANDIE ONDARRETA - BANCO SABADELL - ES06 0081 5244 9400 01114312

TITULAR: EL SAUCE DE MONTEVIEJO, S.L.

CONCEPTO: (NOMBRE CLIENTE Y FECHA EVENTO)

En caso de anulación del evento, con menos de 3 meses de antelación, el cliente abonará el 40% de los servicios contratados (este importe se calculará sobre el precio medio de los menús).

Máximo pago en efectivo 2500€.

El número de personas asistentes al evento se confirmará una semana antes.

La empresa no se responsabiliza de las condiciones Meteorológicas, aconsejamos, siempre, posibilidad de techado o bien contratación de Carpas.

Los precios llevan el 10% de IVA incluido, en caso de modificación por parte del Estado, se aplicará el IVA vigente.

Para una mejor atención a nuestros Clientes, les informamos que en nuestras Oficinas Centrales, sitas en Normandie Ondarreta (Ctra. N1 Km 36,400, El Molar-Madrid), disponemos de un Departamento Comercial y de Atención al Cliente- 91 416 06 19 – Info@ondarreta.es Horario: Martes a Sábado de 11 a 18 y Domingo de 12 a

15h