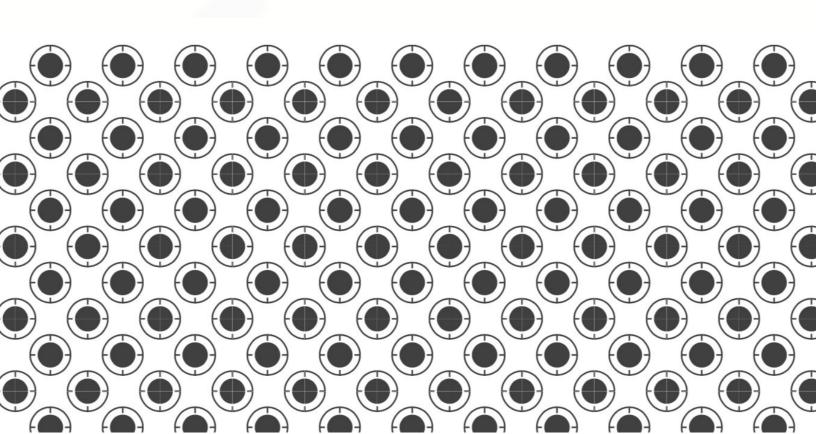


EN TUS FOGONES CULINARY JOY

MENÚ BUFFET



BUFFET

48€ Por persona + 10% IVA



- Gazpacho.
- Sopa de Melón con Oporto.
- Ensalada Waldorf (apio, manzana, lechuga batavia, yogur, nueces, limón).
- Ensalada Capresse (tomate raff, aguacate, burrata, alcaparras, rabanitos, piñones, aceite de albahaca).
- Ensaladilla Rusa con Bacalao Confitado y Langostinos.

APERITIVOS

- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Mortadela Trufada.
- Vitello Tonato con Alcaparras.
- Brocheta de Salmón Noruego Marinado.
- Ceviche de Corvina con Mandarina.
- Tabla de Selección de Quesos "En Tus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Idiazabal.
- Panes Delicatessen.



PRINCIPALES



- Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximenez.
- Merluza en Salsa Verde.
- Porchetta.

GUARNICIONES

- Patatas Panaderas.
- Escalivada.
- Arroz Salvaje.



POSTRES



- Bol de Papaya, Kiwi, Pera y Melón con Zumo de Naranja.
- Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa.
- Tiramisú Casero.

BEBIDA

- Vino Tinto Calavia Crianza 2015 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2016 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos.
- Agua.



CONDICIONES

Estos precios están propuestos para un mínimo de 40 comensales.

- A partir de 40 comensales todo el personal incluido.
- De 35 a 40 comensales incluye 3 camareros, extra 1 cocinero a 70€ (extra de servicio 70€).
- De 30 a 35 comensales incluye 2 camareros, extra de 1 camarero y un cocinero a 70€ cada uno (extra de servicio 140€).
- De 20 a 30 comensales extra de 2 camareros y un cocinero a 70€ cada uno (extra de servicio 210€).
- El precio incluye: 5 horas de servicio, 2 horas de montaje, 2 horas de Buffet y 1 hora de recogida.
- Los precios incluyen: Comida, bebida, servicio de camareros y doncellas (a partir de 40 comensales), la cocina, montaje, desmontaje, vajilla, cubertería, cristalería, mesas y sillas.
- El Buffet tiene una duración de 2 horas.
- Transporte en Madrid: 80€
- Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio.
- El coste de ampliar 1 hora la barra de bebidas es de 6€ por persona.
- El coste de servicio de café e infusiones es de 2€.
- Barra libre de importación (Whisky, ron, ginebra y vodka): 8€ la primera hora por persona, a partir de la segunda hora 6€ por persona.
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistente al evento es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir.
- Forma de pago: 50% por adelantado, 50% día del servicio.
- Este listado corresponde a la edición de marzo 2021, reservándonos el derecho de modificar los precios si fuese necesario.



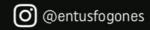


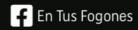
María Zayas, 24. Madrid

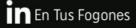
Tel. 635612142

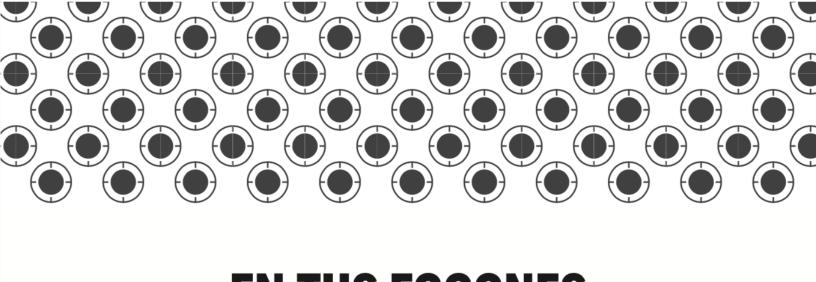
info@entusfogones.es

www.entusfogones.es









EN TUS FOGONES CULINARY JOY

DISFRUTA, DE TU MENÚ

