
PROPUESTA COFFEE BREAKS

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



COFFE BREAK 1

- SUTIDO DE BOLLERÍA
- CAKES
- ZUMOS VARIADOS
- CAFÉS, INFUSIONES Y AGUA

9,00€/ Persona* - Mínimo 25 personas

Duración 30 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



COFFE BREAK 2

- MINI MUFFINS
- MINI CROISSANT DE CEREALES
- BOCADITOS SALADOS
- VASITOS DE FRUTA
- ZUMOS VARIADOS
- CAFÉS, INFUSIONES Y AGUA

10,9€* /persona – Mínimo. 25 personas

Duración 30 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



COFFE BREAK 3

- SURTIDO DE DULCES
- BOCADITOS DE JAMÓN CON TOMATE
- MINI QUICHE DE PUERRO Y BACON
- PASTEL DE TORTILLA
- BIKINI DE JAMÓN Y QUESO
- VASITOS DE FRUTA
- CHUPITOS DE YOGUR CON CEREALES
- ZUMOS VARIADOS
- CAFÉS E INFUSIONES

13,80€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 45 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



PROPUESTA

VINOS ESPAÑOLES

CATERING

AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



VINO ESPAÑOL RIOJA

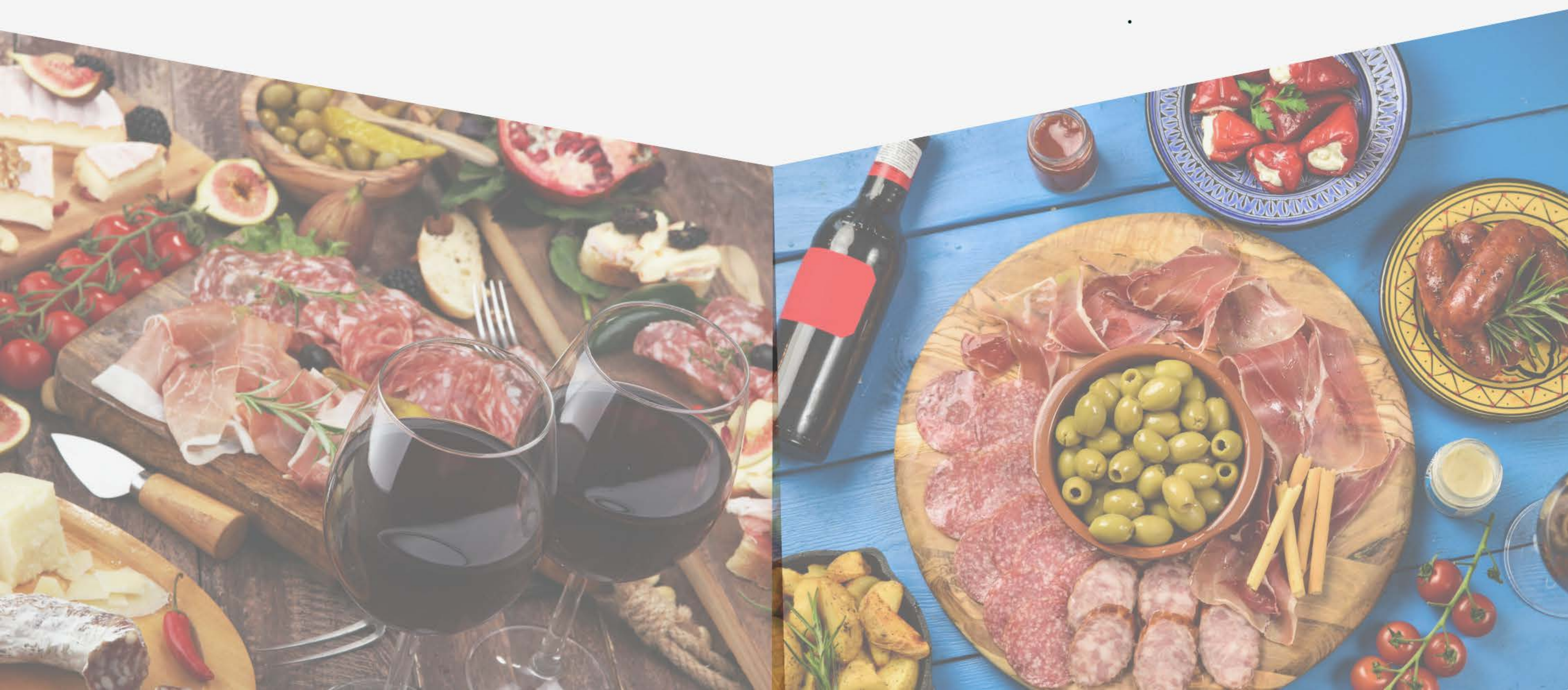
- CHIPS DE VERDURAS
- ACEITUNAS ALIÑADAS CON CHIMICHURRI
- TRUFAS DE FOIE CON ALMENDRA CARAMELIZADA
- EMPANADA DE ATÚN CON PISTO
- DADOS DE QUESO AL ORÉGANO
- MINI PASTEL DE TORTILLA
- CONOS DE EMBUTIDOS CON PICOS DE PAN
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

18,90€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 30 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS

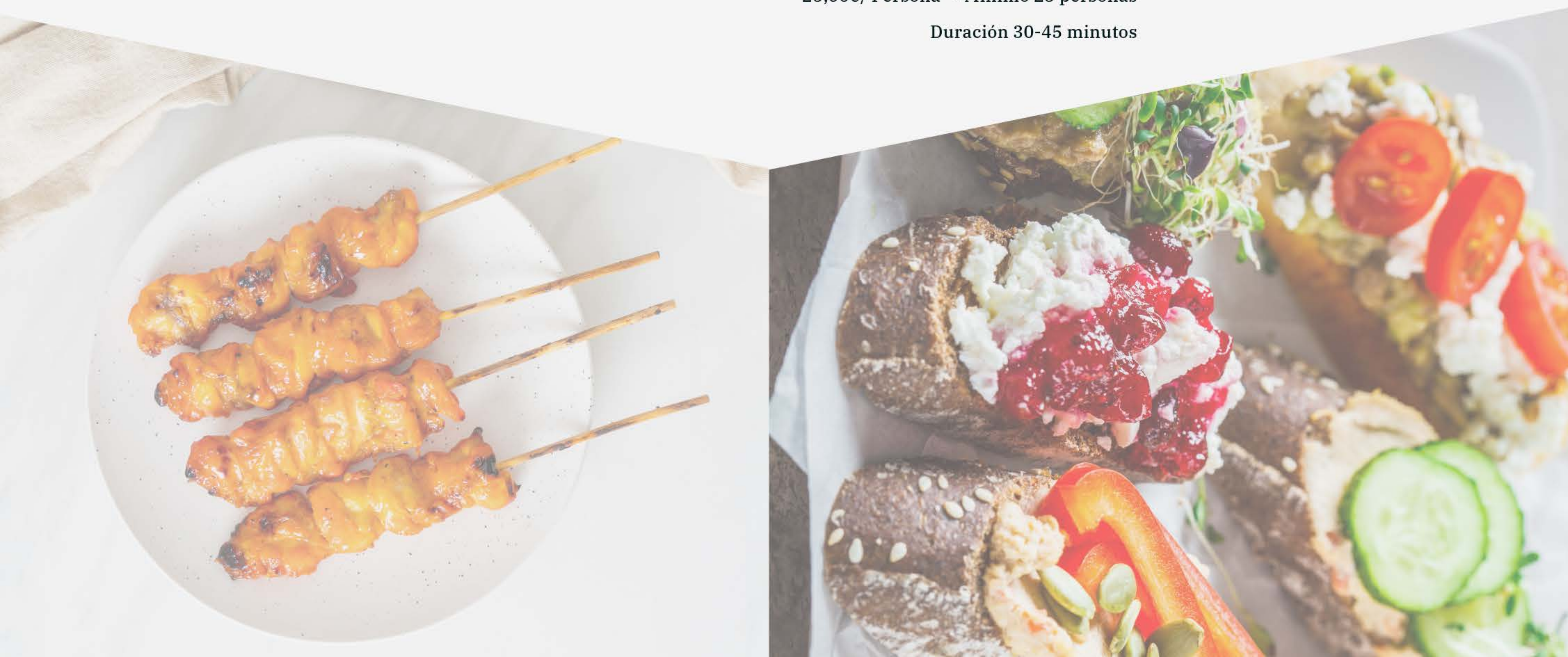


VINO ESPAÑOL RUEDA

- PATATAS CHIPS CON POLVO DE LIMA
- APERITIVO JAPONÉS
- CONOS DE EMBUTIDOS CON PICOS DE PAN
- CHUPITO DE GAZPACHO DE REMOLACHA CON VIRUTAS DE JAMÓN
- TOSTA DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE TOMATE
- PASTELITO DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA
- TOMATE CHERRY CONFITADO CON PERLA DE MOZZARELLA Y ACEITE DE ALBAHACA
- TRUFAS DE QUESO CON SÉSAMO Y CEBOLLINO
- MINI WRAPS DE POLLO AL CURRY
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

25,00€/ Persona* - Mínimo 25 personas

Duración 30-45 minutos



CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS

VINO ESPAÑOL RIBERA DEL DUERO

- CHIPS DE VERDURAS
- APERITIVO JAPONÉS
- CHIPS DE TRIGO CON MUTABAL DE BERENJENA
- DADOS DE QUESO AL ORÉGANO
- MINI BOCADITO DE JAMÓN IBÉRICO CON TUMACA
- PASTELITO DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA
- TRUFAS DE FOIE CON POLVO DE KIKOS
- BLINIS DE SALMÓN CON CREMA DE QUESO AL ENELDO
- BROCHETA DE LANGOSTINO CON CHUTNEY DE MANGO
- MINI WRAPS DE POLLO AL CURRY
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

25,00€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 30-45 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



PROPUESTA CÓCTELES

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



CÓCTEL 1

- PIRULETAS DE PARMESANO
- TRUFAS DE QUESO CON SÉSAMO Y CEBOLLINO
- PASTEL DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARMELIZADA
- GRISSINI CON JAMÓN IBÉRICO
- BROCHETAS DE LANGOSTINO CON CHUTNEY DE MANGO
- DADOS DE SALMÓN MARINADO CON GRAVELAX
- BLINIS CON CREMA DE QUESO Y HUEVAS DE ARENQUE
- TOSTA DE JAMÓN DE PATO CON CEBOLLA CARMELIZADA
- PANECILLO DE PAVO, CEBOLLA CARMELIZADA Y ESPINACAS
- MINI SÁNDWICH DE CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

27,50€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 60 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



CÓCTEL 2

- HOJALDRES DE PARMESANO
- EMPANADA DE ATÚN Y CARNE
- PASTEL DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARMELIZADA
- PANECILLO DE LACÓN A LA GALLEGA
- SURTIDO DE EMBUTIDOS CON PICOS
- TABLA DE QUESOS CON PANES VARIADOS
- BLINI CON CREMA DE QUESO Y HUEVAS DE ARENQUE
- TOSTA DE JAMÓN DE PATO CON CEBOLLA CARMELIZADA
- PANECILLO DE PAVO, CEBOLLA CARMELIZADA Y ESPINACAS
- MINI SÁNDWICH DE CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

32,00€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 60 minutos

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



CÓCTEL 3

- PIRULETAS DE PARMESANO
- TRUFAS DE QUESO CON SÉSAMO Y CEBOLLINO
- PASTEL DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARMELIZADA
- GRISSINIS CON JAMÓN IBÉRICO
- BROCHETA DE LANGOSTINO CON CHUTNEY DE MANGO
- DADOS DE SALMÓN MARINADO CON GRAVELAX
- BLINI CON CREMA DE QUESO Y HUEVAS DE ARENQUE
- TOSTA DE JAMÓN DE PATO CON CEBOLLA CARMELIZADA
- PANECILLO DE PAVO, CEBOLLA CARMELIZADA Y ESPINACAS
- MINI SÁNDWICH DE CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO CARMELIZADO Y PAN DE ESPECIAS
- ENSALADITA DE PERLAS DE MOZZARELLA CON TOMATE CONFITADO Y PESTO
- COCA DE ESCALIVADA CON ATÚN
- PANECILLO DE POLLO ASADO CON SALSA TÁRTARA
- LOCURAS DULCES
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

36,50€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 75 minutos

CATERING AZAFRAN

D O N D E S E U N E N L O S
C I N C O S S E N T I D O S



CÓCTEL 4

- CHIPS DE VERDURAS
- QUICHE LORRAINE DE BACON Y QUESO
- GRISSINIS CON JAMÓN IBÉRICO
- BROCHETA DE LANGOSTINO CON CHUTNEY DE MANGO
- SALMÓN MARINADO CON GUACAMOLE
- TOSTA DE JAMÓN DE PATO CON CEBOLLA CARMELIZADA
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO CARMELIZADO Y PAN DE ESPECIAS
- ENSALADITA DE PERLAS DE MOZZARELLA CON TOMATE CONFITADO Y PESTO
- COCA DE ESCALIVADA CON ATÚN
- PANECILLO DE POLLO ASADO CON SALSA TÁRTARA
- MINI ROLLITOS DE VERDURAS CON SALSA DE CHILE DULCE
- CRUJIENTE DE MORCILLA CON CHUTNEY DE MANZANA
- BROCHETA DE POLLO YAKITORI
- BAO DE PULLED PORK CON SALSA HOISIN
- LOCURAS DULCES
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA.

41,00€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 75 minutos



CATERING AZAFRAN

D O N D E S E U N E N L O S
C I N C O S S E N T I D O S

CÓCTEL 5

- CRUJIENTE DE PIPAS A LA PIMIENTA
- PASTEL DE TORTILLA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA
- SALMOREJO CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ
- TRUFAS DE FOIE CON ALMENDRA CARAMELIZADA
- GRISSINIS CON JAMÓN IBÉRICO
- ENSALADILLA RUSA CON GULAS
- PARMENTIER DE PATA RATTE CON TARTAR DE TRUFA
- HUMMUS CON CRUDITES DE VERDURAS
- CORTE DE FOIE CON MEMBRILLO CARAMELIZADO Y PAN DE ESPECIAS
- ENSALADITA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, VINAGRETA DE MIEL Y NARANJA
- CEVICHE DE SALMÓN CON GUACAMOLE Y EMULSIÓN DE MAÍZ
- MINI CROISSANT DE POLLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MOSTAZA Y MIEL
- CEVICHE DE SALMÓN CON GUACAMOLE Y EMULSIÓN DE MAÍZ
- MINI CROISSANT DE POLLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, MOSTAZA Y MIEL
- TEQUEÑOS CON DIP DE MOSTAZA
- BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO Y PARMESANO CON MANTEQUILLA DE TRUFA
- BROCHETA DE POLLO YAKITORI
- MINI HAMBURGUESA DE BUEY CON QUESO BRIE
- BAO DE PULLED PORK CON SALSA HIOISIN
- SAMOSAS DE POLLO AL CURRY
- LOCURAS DULCES
- REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS, VINOS Y AGUA

46,00€/persona – Mínimo. 25 personas

Duración 90 minutos

CATERING AZAFRAN

D O N D E S E U N E N L O S
C I N C O S S E N T I D O S



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS



FORMA DE PAGO

*IVA NO INCLUIDO

Un 50% a la confirmación. El resto una semana antes de la celebración del servicio.

En el caso de que el servicio se suspenda con posterioridad a la confirmación y el pago del 50%, GLOBAL GOITEL podrá retener las cantidades aportadas en función al coste de materias primas comprometidas.

El servicio tendrá la duración aproximada confirmada para tipo de evento. Para duraciones mayores a ésta se acordarán y presupuestaran previamente.

Este presupuesto incluye una variación en la hora acordada de comienzo de hasta 10 minutos. Los retrasos de más de 10 minutos variaran las condiciones de este presupuesto y se incluirán en la factura final en concepto de gasto de personal.

El servicio incluye barra libre de las bebidas indicadas en menú, calculadas para el número de personas y tiempo estimado del evento. La bebida no consumida deberá retornar a la empresa.

Cualquier modificación de estas condiciones deberá ser pactada con anterioridad a la fecha de cierre de asistentes.

CATERING AZAFRAN

DONDE SE UNEN LOS
CINCO SENTIDOS

CONDICIONES

El presupuesto incluye el equipo de camareros necesario para el servicio concretado.

Siempre se contará con una barra de apoyo para el servicio de la bebida y una serie de mesas auxiliares para la comida, en caso de no disponer de mesas de apoyo en el lugar del servicio, CESAL facilitará las mismas, siempre y cuando sea acordado con anterioridad.

Este presupuesto incluye los siguientes elementos adicionales e inherentes al servicio: carga y descarga, cristalería, vajilla, mantelería, montaje y recogida.

Los objetos decorativos extras, como por ejemplo un centro de flores, serán acordados previamente y se presupuestarán aparte.

Los responsables del servicio valorarán la realización de una visita previa para comprobar la adecuación del lugar donde se celebrará el servicio. No será necesario si es para servicios menores o centros ya conocidos.

En todo momento la dirección del servicio estará realizada por profesionales de contrastada experiencia.

El cierre del número definitivo de asistentes se realizarán como máximo 7 días antes de la fecha del servicio.

La variación sustancial a la baja del mínimo de personas puede conllevar una modificación en el precio final.

Será necesario confirmación por escrito (fax o email) con al menos una semana de antelación.

CATERING AZAFRAN

D O N D E S E U N E N L O S
C I N C O S S E N T I D O S