



san quintín

CATERING LUNCH

Ofrecemos servicios completos en materia de catering para la realización de cualquier tipo de evento: celebraciones familiares o festivas, presentaciones, reuniones de empresa, junto con un servicio totalmente profesional.

Si quieres saber más, contacta con nosotros.

Propuesta para

Tipo de evento:

Propuesta para:

Teléfono de contacto:

Email:

Fecha del evento:

Lugar de celebración:

Número de invitados:

MENÚ LUNCH 1

Chupito de espárragos blancos con aceite de trujal
Mini sándwich vegetal
Hojaldre de chistorra
Mini croissant de salmón y queso cremoso con eneldo
Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango
Delicia de chipirón con suave espuma de ali oli
Pastelitos variados

15,50 €/PAX (IVA INC.)

MENÚ LUNCH 2

Mini croissant vegetal
Dadito de tortilla de patata con ali oli y virutas de jamón
Ensalada de frutos secos con queso de cabra caramelizado y vinagreta de mostaza
Brioche planchado relleno de carrillera desmigada con salsa tártara
Gilda tradicional de anchoa del Cantábrico
Chapata de ibérico con pimiento verde y aceite del trujal
Mini milhojas de crema y nata

17,50 €/PAX (IVA INC.)



MENÚ LUNCH 3

Rueda de ibéricos con picos camperos de Jerez
Brandada de bacalao con confitura de piquillo y polvo de aceituna negra
Chapata de tortilla española
Tartar de salmón con toques cítricos y tosta de maíz
Croqueta de ibérico
Empanada de atún
Carpaccio de ternera laminada con cremoso de parmesano
Arroz con leche casero

21,50 €/PAX (IVA INC.)

MENÚ LUNCH 4

Delicia de chipirón con espuma de suave ali oli
Chapata de ibérico con AOVE
Ensalada capresse con vinagreta de mostaza
Mini burger 100 % vacuno con mostaza a la antigua, cebolla crujiente y patatas paja
Pulpo cocido en su jugo con parmentier de patata trufada
Lascas de bacalao al pil pil con piel crujiente de bacalao
Risotto de verduritas de la tierra con lascas de parmesano
Tarta de queso con coulis de mango

24,00 €/PAX (IVA INC.)





MENÚ LUNCH VEGETARIANO/VEGANO

Chupito de espárragos con aceite AOVE

Tosta de maíz

Humus con crudités

Guacamole con chips de vegetales

Chapata de hummus con rúcula y pasas

Mini burger vegetal con pepino encurtido

Arroz salteado con verduras

Brocheta de frutas naturales

24,00 €/PAX (IVA INC.)



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Bebidas

6,00 € / pers.

(vino crianza Rioja, agua mineral y refrescos)

Alquiler de copas de cristal

1,50 € / ud.

Camarero de servicio (5 horas)

150,00 € / por camarero

(Pasado ese tiempo se facturará a 30,00 € / hora por camarero)

En caso de no desear camarero de servicio, el coste por montaje y desmontaje del servicio es de 30,00 €

TOQUES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Cortador de jamón ibérico in-situ

Desde 550,00 € (En función del tipo de jamón)

Mesa temática de quesos y panes surtidos

Desde 500,00 € (En función de los tipos de materia prima)

Cortador de salmón, servicio de ostrero,

Carpas, decoración, atrezzo personalizado, actuaciones musicales, teatrales, DJ, photocall,... y cualquier cosa que se os ocurra. Vosotros poned la imaginación, nosotros ponemos los medios

El servicio incluye:

Todos nuestros precios incluyen el IVA

Pedido mínimo 100,00 €

Entrega y transporte
en el lugar y hora indicados

Menaje desechable de emplatado

El servicio no incluye:

Mobiliario de ningún tipo

Menaje de loza o cristal
1,50 € / ud.

Bebidas
6,00 € / pers.
(vino crianza Rioja, agua mineral y refrescos)

Servicio camareros
Camarero de servicio (5 horas): 150,00 € / por camarero
(Pasado ese tiempo se facturará a 30,00 € / hora por camarero)

Mantelería de tela
Consultar precios



Condiciones, reserva y forma de pago

Precios válidos para entregas en Logroño, y alrededores; consultar para otras localizaciones.

El cliente se compromete a facilitar un número de DNI para la emisión de la factura por el servicio.

Se realizará un cargo/transferencia por el 50% del total del presupuesto en concepto de reserva, a la aceptación del mismo.

Se realizará un cargo/transferencia por el 50% del resto de la cantidad total del presupuesto el día siguiente a la realización del servicio.

Número de cuenta Caja Rural de Navarra

ES83 3008 0163 8019 2338 2129

Contacta con nosotros:

945 622 444

catering@sanquintin.es