Bienvenidos a Vuestra Boda

FOODMARKET

BIENVENIDA

Agua de limón y menta
Agua de fresas
Agua de naranja y pomelo

Galletas saladas y frutos secos

BARRA DE BEBIDAS DESPUÉS DE LA CEREMONIA

Cubos de 4 variedades de cerveza (Estrella Damm, Free Damm, Damm Lemon y Voll - Damm)
Vino Blanco Dona Luci - Albariño
Vino Tinto El coto Reserva
Vermut
Cava Brut Nature Miquel Pons
Refrescos y Agua

Foodmarket

Biquini de tartufato de olivas y almendras con jamón ibérico y rúcula

Mini wrap de espinacas a la catalana con cremoso de queso de cabra

Sam coreano con tartar de tomate semi-seco y emulsión de ajo negro

Bao de calamares a la romana en pan negro y mayonesa de kimchy

Tartar de solomillo de vaca y parmesano con mayomiso

Buñuelos de bacalao con espuma de miel

Mini tosta de maíz con tartar de salmón y mango

Croquetas Variadas

Brocheta de pulpo y panceta con aceite y pimentón picante

Mini bomba de la barceloneta con ali-oli de lima y salsa brava de rocoto

BUFFET DE QUESOS

La mezcla perfecta entre los mejores quesos locales acompañados de panes artesanos y mermelada

NUESTRA VERMUTERIA

Olivas especiadas, banderillas y patatas chip junto a un buen vermut

BUFFET DE EMBUTIDOS

Una selecccion de los mejores embutidos de la región acompañados con pan cristal y tomate

Foodmarket

PARADITAS CALIENTES

NUESTROS ARROCES

(2 OPCIONES A ELEGIR)

Arroz de montaña con setas y butifarra

Arroz negro con almejas y sepia

Fideuá de mariscos

Risotto de gambas y esparragos

HUEVOS ESTRELLADOS*

(SE ELIMINA EN OPCIÓN DE 2 ESTACIONES CALIENTES)

Tus favoritos acompañados de
jamón, chistorra o angulas

CARNES A LA PLANCHA

Tres tipos de cortes de carnes acompañados por duo de salsas.
Tira de asado, pollo marinado y lomo de cerdo

BUFFET DE TARTAS

*Se puede sustituir por mini postres con suplemento

Tarta muerte por chocolate
Tarta de zanahoria con frosting de queso
Tarta de limón con merengue italiano
Red Velvet

CAFÉ Y CHUPITOS

Vino Blanco: Pla de la Creu ó Dona Luci - Albariño
Vino Tinto: Pla de la Creu ó El coto Reserva
Cava Brut Nature Miquel Pons

*PRECIO 2 ESTACIONES CALIENTES: 78,00€ P/P
*PRECIO 3 ESTACIONES CALIENTES: 85,00€ P/P

BUFFET FRIOS

Estación de tartar y ceviche (+6,00€)
Tartar de salmón, steak tarta y ceviche servidos al momento a vuestros invitados
*En caso de elegir esta opción se sustituirá el tartar del aperitivo o realizar el cambio en esta estación por ceviche de gambas

Poke hawaianos (+6,00€)
Tres opciones de pokes a elegir a base de salmón, atún y tofu

Pinchos Vascos (+5,00€)
Tres opciones de pinchos montados al momentos para vuestros asistentes

Cortador de jamón (+500,00€ por pieza)

Sushi (+6,00€)
Ideal para los sushiholic, rolls, niguiris y makis variados

BUFFET CALIENTES

Patatas bravas y patatas canarias (+8,00€)
Tus bravas servidas al momento o las gloriosas patatas canarias con mojo.

Tacos (+8,00€)
Te preparamos tacos de ternera o pollo como en Mexico

Estación de berberechos, mejillones y navajas al vapor (+10,00€)

Estación de gambas frescas, navajas y berberechos a la plancha (+12,00€)

Plancha de Entrecot a la brasa (+12,00€)
*Suplemento de sustitución de estación de carnes (+4,00 €)

Mini burgers variadas a la plancha (+8,00€)
Estación de mini burger de ternera con dos topping y una vegetariana.

Estación de Crepes (+8,00€)
Dos opciones de crepes preparadas al momento para vuestros invitados.

Pucheros clásicos (+8,00€)
Albóndigas con sepias, habitas a la catalana, lentejas con chorizo

Sustitución postres a mini postres (+2,00€)
Mini tarta de zanahoria, mini cheesecake, mini vasito de mousse de maracuyá con crumble, mini coulant de chocolate y brocheta de frutas.

+ opciones para ti

QUE COMIENCE LA FIESTA

Barra Libre Estándar - 12,00 € - 2 hrs
Ginebra: Seagrams
Ron: Brugal
Vodka: Absolut
Whiskey: Ballentines
Hora Extra Estándar - 5,00 €

Barra Libre Premium - 18,00 € - 2 hrs
Ginebra: Bulldog o Puerto de Indias
Ron: Pampero aniversario
Vodka: Citadelle
Whiskey: Johnie Walker etiqueta negra
Hora Extra Estándar - 8,00 €

Resopón

American Style - 5,00 €
Mini Burger
Mini frankfurt

Candy Bar - 4,00 €
Gominolas, nubes y caramelos variados

Italian Style - 5,00 €
Mini pizzas variadas

Bocadillos Surtidos - 4,00 €
Tres variedades de mini bocadillos variados

Buffet goloso - 4,00 €
Mini Donuts, Mini Berlinas y Mini Tulipas variadas

+ opciones para ti

Siguenos @dinicatering

Dini Catering & Events

CONDICIONES

Menú infantil
Bebes hasta 1 año s/c
Niños hasta 10 años - 35,00 €

Menú staff - 35,00 €
Se considera staff todas aquellas personas que no formen parte de los invitados

Se incluye
Camareros
Mobiliario estándar
Mesas cóctel altas alternadas con mesas bajas con sillas
*Suplemento para mobiliario chill out: a consultar
Prueba de menú para 2 personas

No se Incluye
IVA 10%
Decoración floral en mesas
Transporte
Alquiler de espacio

Condiciones de la reserva
Paga y señal de 1000€ para la reserva de la fecha
50% del presupuesto después de la prueba de menú
Confirmación de número de invitados y pago restante 2 semanas antes de la boda

El precio establecido es para un mínimo de asistentes de 80 personas
En caso de se un grupo menor:
- Se cobrará un suplemento de 4,50€ para grupos entre 60 y 80 personas
- Se cobrará un suplemento de 5,50€ para grupos entre 40 y 60 personas

Siguenos @dinicatering

Dini
Catering & Events