



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS 18 CUMPLEAÑOS
2025**



Menú 1



MEDINACELI CATERING

Aperitivos Fríos

Empanada de Atún
Dados de Tortilla
Saquitos de Queso
Croissants de Serrano
Quiches de York y Queso
Sándwiches Vegetales



Aperitivos Calientes

Mini Hamburguesas
Surtido de croquetas
San Jacobos
Perritos calientes
Lagrimitas de Pollo
Mini Burritos

Mini Pastelitos

Tarta para soplar las Velas
Chuches y Frutos Secos
Dos horas de Barra Libre

Precio de Menú: 53€ IVA no incluido

Menú 2



MEDINACELI CATERING

Aperitivos Fríos

Empanada de Atún
Dados de Tortilla
Saquitos de Queso
Croissants de Serrano
Quiches de York y Queso
Sándwiches Vegetales



Aperitivos Calientes

Mini Burguers
Surtido de croquetas
San Jacobos
Perritos calientes
Lagrimitas de Pollo
Mini Burritos

Mini Pastelitos

Tarta para soplar las Velas
Chuches y Frutos Secos
Recena de Montaditos
Cuatro horas de Barra Libre

Precio de Menú: 63€ IVA no incluido

🌿 Todos nuestros menús incluyen 🌿



MEDINACELI CATERING

- 🌿 Servicio de Camareros , Camareras y Maitre
- 🌿 Centro de Aperitivo
- 🌿 Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- 🌿 Bodega: Vino Blanco, Vino Tinto Rioja Crianza, Cerveza con y sin Alcohol, Refrescos y Agua Mineral



🌿 Servicios Extras 🌿



MEDINACELI CATERING

Barra Libre:

- 🌿 Hora extra de barra libre 8€ por persona
- 🌿 Palomitas 2€ por persona
- 🌿 Gofres 3€por persona
- 🌿 Helados 3€ por persona
- 🌿 Donuts 2€ por persona
- 🌿 Caldo de la Abuela 2€ por persona
- 🌿 Mini Pizzas 3€ por persona
- 🌿 Mini Hamburguesas 2€ por persona
- 🌿 Puesto de Hamburguesas 5€ por persona
- 🌿 Puesto de Huevos Fritos con Patatas 5€ por persona



Condiciones de Contratación

Servicio mínimo para 20 Adultos



MEDINACELI CATERING

- A la contratación del Servicio, se entregará una señal de 500 Euros, no recuperables en caso de anulación del servicio.
- El pago se efectuará de la siguiente forma: 50 % diez días antes de la celebración. Resto a la finalización del almuerzo/cena, antes de la barra libre
- Estos precios se incrementarán un 15% si el número de Adultos es inferior a 20.
- El número de comensales confirmados 5 días antes previas del evento **será el mínimo a facturar** por el servicio realizado. Si fuesen más de los contratados, se abonará la diferencia por comensal al precio acordado anteriormente.
- 72 horas antes del evento se informará a la empresa de la elección de la cazuela o platos. También se informará de la asistencia de invitados con intolerancias alimentarias. Las modificaciones de menú que se hagan a posterior tendrán un coste adicional. La adaptación de menús especiales tendrá un coste entre 5€ y 10€ por menú según intolerancias
- El uso de los salones finalizará, una vez que hayan terminado los servicios de restauración contratados
- La Empresa se reserva el derecho de cancelación del Servicio por causas de fuerza mayor.
- Consúltenos. Estamos dispuestos a aceptar sus sugerencias y adaptarnos a sus necesidades.

IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS

