



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS VINO ESPAÑOL 2025
CLUB NAÚTICO**



COCTEL 1

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Empanada de Atún y Crocanti
Canelón de Foie
Pistachuelín de melva, York y Piquillo
Crepe de Queso y Membrillo con semillas de amapola
Bodega
Vino Blanco Vino tinto
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza
Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
25€ IVA no incluido
(Duración 30 min aprox.)
Para un mínimo de 80 pax



COCTEL 2

Jamón Ibérico
Queso Viejo
Caña de Lomo
Empanada de Atún y Crocanti
Canelón de Foie
Pistachuelín de melva, York y Piquillo
Crepe de Queso y Membrillo con semillas de amapolas
Chupito de Salmorejo y Jamón
Galleta de Cabracho y Tártara
Lomo con Mojo Picón
Cherry con Bacalao, Huevo y salsa de Yogurt

Bodega
Vino Blanco Vino tinto
Manzanilla de Sanlúcar Cerveza
Bebidas sin alcohol

Precio de Menú
29€ IVA no incluido
(Duración 45 min aprox.)

➤ Todos nuestros menús incluyen ➤



MEDINACELI CATERING

- Servicio de Camareros
- Centro de Aperitivo
- Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- Bodega: Vino Blanco , Vino Tinto Rioja Crianza, Cerveza con y sin Alcohol, Refrescos y Agua Mineral
- Decoración básica de los puestos contratados



🌿 Servicios Extras 🌿



MEDINACELI CATERING

Aperitivo:

- Cortador de Jamón 700€ por pieza y cortador
- Cortador extra de jamón (sin jamón) 180€/pieza
- Buffet de Quesos 5€ por persona
- Buffet de Panes y patés 5€ por persona
- Buffet de Encurtidos y Chips 3€ por persona
- Buffet Serrano 7€ por persona
- Buffet de Tortillas 6€ por persona
- Buffet de Ensaladas y Aliños 6€ por persona
- Buffet de Sushi consultar precios
- Buffet de Arroces 7€ por persona
- Buffet de Tataki de Atún con Algas Wakame 9€ por persona
- Buffet de Pescado Frito 8€ por persona
- Buffet de Carnes a la plancha con Papas Arrugá 9€ por persona
- Buffet Mexicano 7€ por persona
- Buffet de Guisos 5€ por persona
- Buffet Marinero 9€ por persona

Barra Libre:

- Barra Libre 2 horas 16€ por persona (por el total de adultos)
- Hora Extra de Barra Libre 7€ por persona
- Contratación por tickets con un mínimo de dos tickets por persona (con una duración de 2 horas) a 7€ cada tickets
- Buffet de Tartas 6€ por persona
- Buffet de Chuches 5€ por persona
- Barra de Mojitos y Caipiriñas 6€ por persona
- Palomitas 2€ por persona
- Gofres 3€ por persona
- Helados 5€ por persona
- Donuts 2€ por persona
- Caldo de la Abuela 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Puesto de Hamburguesas 5€ por persona
- Puesto de Barbacoa 7€ por persona
- Puesto de Huevos Fritos con Patatas 8€ 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 10% si el número de Adultos es inferior a 20. Si fuera inferior a 10 Adultos, se incrementarán un 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 servicio 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

