



**MEDINACELI
CATERING**

**MENÚS COFFE Y BRUNCH 2025
CLUB NAÚTICO**



🌿 Menú Pausa Café 🌿



**MEDINACELI
CATERING**



COFFE 1

Mini Suizos de Crema
Galletas Caseras
Mini Croissant de York
Mini Brochetas de Frutas

Café Infusiones Zumos

Precio de Menú
12€ IVA no incluido

COFFE 2

Sándwiches variados
Mini Ensaimadas
Mini Croissants de Chocolate
Galletas Caseras
Mini Brochetas de Frutas

Café Infusiones Zumos

Precio de Menú
14€ IVA no incluido

COFFE 3

Mini Gofres
Mini Croissant de Chocolate
Carrusel de Medias Noches
Surtido de Pastas
Frutas Naturales
Mini Sándwich

Café/Infusiones Refrescos
Zumos

Precio de Menú
16€ IVA no incluido

MENÚS BRUNCH



MEDINACELI CATERING

BRUNCH 1

Tabla de Quesos
Mini Sándwich de Pastrami y Mostaza
Empanada De Atún y Crocanti
Quiche de Bacon
Crepe de Queso y Membrillo
Mini Sándwich de Salmon y Salsa tártara
Taleguitas de Alioli y Gambas
Mini Molletes de Aceite de Oliva con Jamón y Tomate

Agua Mineral
Refrescos

Precio de Menú
29€ IVA no incluido

BRUNCH 2

Tabla de ibéricos
Tabla de Quesos
Mini Sándwich Vegetal
Empanada De Atún y Crocanti
Quiche de Bacon
Pastela Andalusi
Canelón de Foie
Mini Molletes de pollo al Curry

Agua Mineral
Refrescos

Precio de Menú
29€ IVA no incluido



BRUNCH 3

Tabla de ibéricos
Tabla de quesos
Empanada de Atún
Mini Sándwich de Queso azul y rúcula
Daditos de tortilla
Croissant de York y aguacate
Quiche de cola de Toro
Mini Pepito de gambas y Alioli

Agua mineral
Refrescos

Precio de Menú
29€ IVA no incluido

➤ Todos nuestros menús incluyen ➤



MEDINACELI CATERING

- Servicio de Camareros
- Centro de Aperitivo
- Mantelería ,Menaje, Mesas y Sillas
- Bodega: Café, Infusiones, Agua Mineral
- Decoración básica de los puestos contratados



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 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

