

MENÚS COFFEE Y COPAS DE VINO CLUB NÁUTICO SEVILLA

2026



MEDINACELI
CATERING

Coffee

Menú 1

Una variedad dulce
Galletas Caseras
Una variedad salada
Mini Brochetas de Frutas

Café Infusiones Zumos

Precio de Menú
12€ IVA no incluido

Menú 2

Dos variedades dulces
Galletas Caseras
Una variedad salada
Mini Brochetas de Frutas

Café Infusiones
Zumos y Refrescos

Precio de Menú
14€ IVA no incluido

Menú 3

Dos variedades dulces
Galletas Caseras
Dos variedades saladas
Mini Brochetas de Frutas

Café Infusiones
Zumos y Refrescos

Precio de Menú
16€ IVA no incluido



Copa de vino



MENÚ 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 aproximada
30-45 min

MENÚ 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 amapola

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
32€ IVA no incluido

Duración aproximada
45-60 minutos



Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros
- Adorno para las mesas
- Mesas altas y bajas con Mantelería Beige
- Menaje Básico
- Bodega: Cerveza con y sin Alcohol en Botellín, vino Blanco Rueda Verdejo de la casa, Tinto Rioja de la casa, Refrescos, Agua Mineral

Condiciones de Contratación

Reserva y Pagos

- Para confirmar la reserva se solicita una provisión de fondos de 500 € para reserva del día y gestión del evento.
- El pago se realizará en dos partes:
- 50 % diez días antes del evento.
- El resto, al finalizar el almuerzo o cena, antes de comenzar la barra libre.

Número de Comensales

- 10 días previos al evento (antes de las 12:00am) deberás confirmarnos el número final de invitados. Esa será la cifra mínima que se facturará.
- Si finalmente asisten más personas, se abonará la diferencia correspondiente al precio pactado por comensal.
- Servicio mínimo para 20 adultos, con una facturación mínima de 800€+IVA

Menús y Especialidades

- 10 días antes del evento deberás comunicarnos:
- La elección de platos o cazuela principal.
- La existencia de intolerancias alimentarias.
- Los menús especiales tendrán un suplemento de 5 € por persona.

Condiciones del Servicio

- No está permitido aportar alimentos externos al catering.
- La barra libre o las copas deberán contratarse siempre para el total de adultos confirmados en la reserva inicial.
- En caso de tratarse de un evento de medio día y existir otra reserva por la noche, el salón deberá quedar desocupado a las 19:00 horas.

Documentación

- Para formalizar la reserva deberán aportar el documento de reserva debidamente cumplimentado al catering

10% IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS