




DOÑA FRANCISQUITA
catering

C Ó C T E L E S
D E N A V I D A D
P A R A E M P R E S A S
2 0 2 4

Campana sobre Campana

 Duración del servicio: 1 hora

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango
Mini gofre de pastrami de pavo, queso ricota y rúcula
Salmón ahumado con pan de especias,
mantequilla de soja y polvo de algas
Cucurucho de cangrejo y kimchi con huevas de mújol
Brocheta de jamón de pato, gouda y membrillo
Macaron de paté de perdiz con bizcocho aéreo de grosella
Tataki de atún rojo con gel de ponzu y judía verde
Centeno de tartar de cecina, eneldo, Payoyo y encurtidos
Pan al vapor de arenque marinada y cremoso de huevo frito trufado
Brioche de roast beef, pesto rojo y crujiente de tempura

POSTRES

Miniaturas dulces navideñas
Brindis con espumoso

BEBIDAS


Vino blanco, vino tinto, cerveza Victoria con y sin alcohol,
refrescos, agua mineral ...

35,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

COMPLETA TU CÓCTEL CON ALGUNA DE ESTAS OPCIONES

Tabla de quesos variados + 2,50€ / por persona
Surtido de ibéricos D.O. Guijuelo + 2,50€ / por persona
Plato jamón 100% ibérico al corte (100gr.) + 24,00€ / por plato

A Belén pastores

 Duración del servicio: 1,5 horas

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango
Mini gofre de pastrami de pavo, queso ricota y rúcula
Salmón ahumado con pan de especias,
mantequilla de soja y polvo de algas
Cucurucho de cangrejo y kimchi con huevas de mújol
Brocheta de jamón de pato, gouda y membrillo
Macaron de paté de perdiz con bizcocho aéreo de grosella
Tataki de atún rojo con gel de ponzu y judía verde
Centeno de tartar de cecina, eneldo, Payoyo y encurtidos
Pan al vapor de arenque marinada y cremoso de huevo frito trufado
Brioche de roast beef, pesto rojo y crujiente de tempura

APERITIVOS CALIENTES

Gyoza de langostinos con mayo japo, salsa okonomiyaki y bonito seco
Mini rollo kebab de pollo especiado a la moruna
Pintxo de txangurro gratinado con emulsión de soja y cítricos
Hamburguesita de chivo malagueño con mahonesa de su jugo

POSTRES

Miniaturas dulces navideñas
Brindis con espumoso

BEBIDAS


Vino blanco, vino tinto, cerveza Victoria con y sin alcohol,
refrescos, agua mineral ...

42,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

COMPLETA TU CÓCTEL CON ALGUNA DE ESTAS OPCIONES

Tabla de quesos variados + 2,50€ / por persona
Surtido de ibéricos D.O. Guijuelo + 2,50€ / por persona
Plato jamón 100% ibérico al corte (100gr.) + 24,00€ / por plato

Blanca Navidad

 Duración del servicio: 1,5 horas

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de yogurt de foie, chocolate blanco y mango
Mini gofre de pastrami de pavo, queso ricota y rúcula
Salmón ahumado con pan de especias, mantequilla de soja
y polvo de algas
Cucurucho de cangrejo y kimchi con huevas de mújol
Macaron de paté de perdiz con bizcocho aéreo de grosella
Tataki de atún rojo con gel de ponzu y judía verde
Centeno de tartar de cecina, eneldo, Payoyo y encurtidos
Pan al vapor de arenque marinado y cremoso de huevo frito trufado

APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de pulpo y panceta adobada con mojo rojo
Cochinillo a baja temperatura con crema de manzana y yuzu
Langostino tamarindo crujiente, kikos y salsa saté
Pintxo de txangurro gratinado con emulsión de soja y cítricos
Morcilla en pasta orly con mermelada de piquillos
Brioche de carrillada ibérica con mahonesa de curry
Croquetas de queso con piñones

POSTRES

Miniaturas dulces navideñas
Brindis con espumoso

BEBIDAS


Vino blanco, vino tinto, cerveza Victoria con y sin alcohol,
refrescos, agua mineral ...

49,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

COMPLETA TU CÓCTEL CON ALGUNA DE ESTAS OPCIONES

Tabla de quesos variados + 2,50€ / por persona
Surtido de ibéricos D.O. Guijuelo + 2,50€ / por persona
Plato jamón 100% ibérico al corte (100gr.) + 24,00€ / por plato

Barra Libre

 Duración del servicio: 2 horas

Barra libre + 22,00€ / por persona
Hora extra de barra libre + 6,00€ / por persona

SERVICIO DE CAMAREROS INCLUIDO

Servicio por copas

Combinados + 10,00€
Licores + 8,00€
Cervezas, refrescos y licores sin alcohol + 4,00€

PARA GRUPOS DE HASTA 50 INVITADOS: EL SERVICIO DE CAMAREROS ES DE 150€/HORA.

PARA MÁS DE 50 INVITADOS: DOÑA FRANCISQUITA FACILITARÁ UN PRESUPUESTO ACORDE AL NÚMERO DE PERSONAS.

10% IVA NO INCLUIDO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

¿QUÉ INCLUYEN LOS CÓCTELES DE NAVIDAD DE EMPRESAS?

Diferentes formatos de cócteles y servicio de bodega contratado.

Servicio de menaje, mesas, sillas, mantelería y cristalería.

Servicio de personal* y equipamiento de cocina.

Personal de montaje y desmontaje hasta la finalización del servicio contratado.

¿QUÉ NO INCLUYE LOS CÓCTELES DE NAVIDAD DE EMPRESAS?

Servicios extras que no figuren en este documento, (mobiliario extra, diseños personalizados, minutas, centros florales, etc.).

El alquiler del espacio.

*SERVICIO DE PERSONAL: Los precios de estos menús son para un mínimo de 50 personas. Para grupos inferiores se facilitará un presupuesto a medida.

CONFIRMACIÓN DEL NÚMERO DE ASISTENTES

El número de invitados definitivo se confirmará 5 días laborales antes del evento. Transcurrida esta fecha no se contemplarán como bajas, las anulaciones posteriores a dicha fecha, ni tampoco los invitados que no asistan a la celebración en la factura definitiva del evento.

Como cortesía se dispondrá de un margen de 15 minutos de retraso para la llegada de los invitados.

A partir de entonces, se deberá abonar el coste que se haya derivado de personal.

El contenido de los menús podrá sufrir algún cambio a lo largo de la temporada sin alterar la calidad de cada uno de los mismos.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

CANCELACIONES

Las cancelaciones deben hacerse siempre por escrito y no habrá devolución del importe depositado en concepto de reserva del catering y espacio (Finca La Tosca).

En caso de aplazamiento del evento, se mantendrá el importe de la reserva de cara a la nueva fecha acordada para la celebración del evento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cualquier daño producido en las instalaciones por motivo ajeno a Doña Francisquita Catering deberá ser asumido por el cliente.

Los servicios que impliquen el consumo extra de energía eléctrica, mercancías, asistencia de servicio técnico están sujetas a aprobación y cotización previa.

La empresa contratante se hace responsable del cumplimiento del alta de sus proveedores.

Está totalmente prohibido traer a las instalaciones gestionadas por Doña Francisquita Catering, cualquier alimento o bebida salvo expreso consentimiento de Doña Francisquita Catering.

Los importes indicados corresponden a las tarifas para los eventos que se realicen durante el año en curso. Los eventos que se realicen con posterioridad, les será de aplicación el incremento del IPC publicado por el Instituto Nacional de Estadística el año del evento.

Doña Francisquita Catering es titular de todos los derechos de propiedad industrial, marcas, patentes y copyright sobre las marcas y logotipos del grupo, queda prohibido el uso o reproducción de estos por terceros, más allá de los expresamente previstos en las Condiciones de Uso.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

POLÍTICA Y FORMA DE PAGO

30% + 10% de IVA para realizar la reserva de fecha con el catering.

70% + 10% de IVA, 15 días antes de la realización del servicio.

En caso de realizar el pago mediante transferencia bancaria, deberá quedar reflejado el nombre del evento y la fecha de celebración.

ES69 2100 3058 0775 3927 2000 9265

BIC: CCRIES2AXXX

TRANSFERENCIA

TARJETA

EFECTIVO

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Teléfono: 952 37 61 62

Email: info@donafrancisquita.com

Web: <https://www.donafrancisquita.com/pide-tu-presupuesto/>

Visítanos en C/ Antonio Alcaide Sánchez, 11. Pol. Industrial El Pinillo.
29620 · Torremolinos · MÁLAGA