



DOÑA FRANCISQUITA
catering

MENÚS DE NAVIDAD PARA EMPRESAS

2024

www.donafrancisquita.com
info@donafrancisquita.com
952 37 61 62

LA MARIMORENA

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de txangurro con mermelada de piquillos

Ensalada de gambones con tartar de aguacate, piña y vinagreta francesa

Canelón de meloso de ternera con bechamel ligera y salsa demiglace

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Merluza en salsa verde con mejillones escabechados y verduritas baby

o

Rulada de pollo con pastel de patata, kale y salsa de castañas confitadas

POSTRES

Tronco navideño de yema tostada con cremoso de chocolate blanco a la pimienta rosa

Brindis con espumoso

PARA TERMINAR

Miniaturas dulces navideñas

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza Victoria con y sin alcohol,
Refrescos, Agua mineral ...

65,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

 **DOÑA FRANCISQUITA**
catering

ESTRELLA DE ORIENTE

ENTRANTES A COMPARTIR

Rollito de cordero con mahonesa de soja y cítricos
Ensalada de salmón ahumado con aguacate y mango,
judías verdes y vinagreta de frambuesa
Croquetas de txangurro con mermelada de piquillos
Raviolis de confit de pato con salsa hoisin, gel de ponzu y wonton frito

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Lubina asada con falso risotto de vieiras, pesto rojo y
aceite verde de frutos secos

o

Carrillada ibérica con parmentier de patata trufada,
foie y reducción de vino tinto

POSTRES

Brownie de chocolate negro y fresas con helado de galletas

Brindis con espumoso

PARA TERMINAR

Miniaturas dulces navideñas

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza Victoria con y sin alcohol,
Refrescos, Agua mineral ...

70,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

 **DOÑA FRANCISQUITA**
catering

NOCHE DE PAZ

ENTRANTES A COMPARTIR

Turrón de foie con confitura de albaricoque y sal de cacao

Morcilla en pasta orly con mermelada de piquillos

Ensalada de gambones con tartar de aguacate, piña y vinagreta francesa

Vieiras a la plancha con crema de Idiazábal y aceite de trufa blanca

Langostino crujiente robuchón con mahonesa de cítricos

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Salmón a la crema de finas hierbas, salsa ponzu y patatas confitadas

o

Terrina de cochinito con chutney de piña y cardamomo,
demiglace y salsa aireada de hierbas

POSTRES

Tarta de queso al horno con confitura de frutos rojos

Brindis con espumoso

PARA TERMINAR

Miniaturas dulces navideñas

Café e infusiones

BEBIDAS

Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza Victoria con y sin alcohol,
Refrescos, Agua mineral ...

75,00€ / Por persona
10% IVA NO INCLUIDO

 **DOÑA FRANCISQUITA**
catering

COPA DE BIENVENIDA

 Duración del servicio: 15 minutos

Sorprende a tus invitados con una copa de bienvenida como cortesía de Doña Francisquita en los tres Menús de Navidad.

(Bebidas incluidas en este servicio: vino, cerveza, refrescos y agua mineral).

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

 **DOÑA FRANCISQUITA**
catering

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS DE NAVIDAD DE EMPRESAS?

Diferentes formatos de menú y servicio de bodega contratado.

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

Servicio de personal* y equipamiento de cocina.

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

¿QUÉ NO INCLUYE LOS MENÚS 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

 DOÑA FRANCISQUITA
catering