

Menú N° 2 Sin Lunch “Boda Catering 2012”

Servicio Catering En Residencia Privada



Catering Josele

Entrantes En Mesa

Lacón Fresco Con Limón Y Sal Maldon

Foie De Pato Con Gele De Vino Blanco

Brocheta De Carne Y Verduras

Vieira Rellena Gratinada

Mariscada Del Mediterráneo

Sorbete Limón al Cava

1ª Minuta

Supremas De Rape Con Salsa De Caviar Y Perlas De Módena

2ª Minuta

Fricase De Cordero Relleno En Su Jugo Con Su Guarnición

Postre

Postre Especial De Boda Con Guarnición de Frutas Naturales

Bodega y Bebidas

Vinos Tinto Crianza, Rosado y Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

Cava-Brut, Sidra, Café..



Incluye: Flores, Antorchas, Mesas Imperiales, Mantelería, Menaje, Candelabros Decoración Mesa Y Suelo, Tinajas Suelo Bebida-Decoración, Cartones Información de Menú Personalizados, Biombos, Decoración Presidencia Con Flores Y Fruta, Etc, Menús Dieta, Pescado Y Vegetarianos, Desplazamientos....

No Incluye (Opcional): Cuidadoras Niños 100 €, Barra Libre (Limitada) 4 € Por Copa, Servicios De Seguridad 150 €, Aparca-Coches 80 € Cada Uno, Bus O Monovolúmenes.. Discoteca E Iluminación 380 €, Sanitarios Portátiles Unidad 190 € Aprox., Parasoles O Carpas.... **Desinsectación-Fumigación 100 € Aprox...**

A partir de 150 Comensales Precio : 75 € + 8 % IVA **Menos de 150 Comensales Consultar Precio**



Telf. 96-6501221 – www.cateringjosele.com