



Coffee break

DULCE

Bizcocho de limón
Galletitas de mantequilla

SALADO

Egg salad sándwich

Servicio café, infusiones y agua

Incluye menaje
y Servicio de camareros

A añadir - Zumo de naranja 3,00 Euros / persona

Total 9,95 Euros sin IVA

*Incluye transporte

*Precio calculado para 20 personas

*Precios para dentro de la M30

DURACIÓN: 30 – 40 MINUTOS

Desayuno I

DULCE

Cookies de avellanas

Bollitos de canela

Yogur con granola y mermelada casera

SALADO

Sándwich de bresaola y rúcula

Crepes de salmón ahumado con crema de limón

Servicio café, infusiones y agua

Incluye menaje -

1 Servicio de camareros

A añadir - Zumo de naranja 3,00 Euros / persona

Total 16,95 Euros sin IVA

*Incluye transporte

*Precio calculado para 20 personas

*Precios para dentro de la M30

DURACIÓN: 1 HORA

Desayuno II

DULCE

Financiers de vainilla y nueces
Bizcocho de arándanos y espelta
Brochetas de fruta
Mini brownies de chocolate

SALADO

Chapatitas de jamón ibérico 75%
Sandwichitos de mascarpone y jamón york
Mini bollitos vegetales

Incluye menaje -
1 Servicio de camareros

A añadir - Zumo de naranja 3,00 Euros / persona

Total 27,78 Euros sin IVA

*Incluye transporte

*Precio calculado para 20 personas

*Precios para dentro de la M30

DURACIÓN: 1 HORA



LA PERNICHE
CATERING

SERVICIOS, MENAJE Y MOBILIARIO
(extras para contratar)

Servicio Barra de cafés, zumo y refrescos
Servicio de camareros (1 por cada 12 invitados)
Mesas con mantelería de hilo
Sillas de teka
Cristalería clásica
Vajilla especial
Minutas diseño propio en acuarela y tinta
Decoración floral personalizados
Servicio de cocineros

*Consultar precios

CONDICIONES

- Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia. El 50% restante se abonará 24h antes del evento. No reservamos fecha sin el anticipo del 50% Se cobrará como mínimo por los asistentes confirmados con antelación a la celebración del evento.
- En caso de que finalmente el número sea superior a la cifra confirmada se cobrará por asistente adicional. 72h antes del servicio se confirmará el número de comensales. El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
- En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar un espacio techado y con la potencia suficiente para poder dar el servicio. Si el cliente no cuenta con electrodomésticos, mesas de cocina para dar el servicio debe notificarlo para que podamos llevar todo lo necesario.
- La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posible retrasos por los cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.
- En los precios no se incluye posible comisión/canon del espacio del evento.
- Los presupuestos tienen una validez de 30 días desde su envío por mail.
- Todos los precios mencionados en el presente presupuesto son sin IVA establecidos para 2023 y podrán incrementarse en función del IPC

DOSSIER 2023/2024



LA PERNICHE
CATERING

Email informacion@laperniche.com

Teléfono +34 669 60 95 65