



COFFEE BREAK Y BRUNCH  
ALABARDERO CATERING  
2018

# Coffee Break Alabardero

Café selección Arábica  
Infusiones variadas  
Zumos variados

## ❖ Algo fresco

Sticks de fruta variada  
Mini yogur orgánico con mermelada de tomate y croccanti de almendra  
Horchata con cereales y muesli

## ❖ Bollería de nuestro obrador variada

Croissants  
Muffins variados  
Mini plumcake de choco-fresa  
*Schnecken* de pasas  
Mini donuts

**Precio: 15,50€ por persona + 10% IVA**

**Horario: dos horas de brunch solo por la mañana hasta las 16:00h**

# Coffee break Alabardero Premium 2018

Café selección Arábica

Infusiones variadas

Zumos variados

❖ **Algo fresco**

Sticks de fruta variada

Mini yogur orgánico con mermelada de tomate y croccanti de almendra

Horchata selección de cereales y muesli

❖ **Bollería del obrador variada**

Croissants

Muffins variados

Mini ensaimadas

*Schnecken* de pasas

Mini Donuts

**Good Morning eggs**

❖ Huevos Benedictine

❖ Revuelto de huevos ecológicos con lacón plancha y boniato en puré

❖ Wrap de huevo orgánico con queso crema y espinacas

**Selección de tostas**

❖ Tostadas de pan con mermeladas y jaleas, membrillo, aceites aromatizados y mantequilla

❖ Mini bagels de jamón y queso

❖ Mollete a la catalana con tomate de nuestra huerta

❖ Pan de cristal tortilla de patata con cebolla crujiente y tomate

**Precio: 29,50€ por persona + 10%IVA**



# Alabardero Brunch 1

## ❖ Brunch cocktails

Mimosa (champagne de la casa y naranja)

Lemon lager (cerveza, sirope de albahaca, limón y ginebra)

Cerveza y vinos

Sangría blanca

## ❖ Bebidas sin alcohol

Zumo de naranja natural

Limonada o limonada de fresa

Expreso

Capuchino

Café o descafeinado

## ❖ Fresh farmer ensaladas y algo fresco

Ensalada Alabardero

Brochetas de frutas con yogur

Alabardero con crudités de verduras orgánicas

## ❖ Good morning eggs

Huevo de corral benedictine

Wraps de huevo orgánico al momento con sus guarniciones



# Alabardero Brunch 1

## ❖ Brunch sopas y cremas

Chicken noodle soup

Crema de calabaza al Jerez

## ❖ Cheeses table con sus guarniciones y panes

Mahón, Queso Manchego, Queso de Murcia al vino e Idiazábal

## ❖ Subs (panes)

Alabardero American Burguer

Paleta baguette de jamón serrano y salmorejo

Pollo a la toledana

## Acompañamientos

Espinacas salteadas

Arroz con piñones y pasas

## ❖ Un toque dulce

Croissants y nueces pecanas

Pudding de pasas y nueces en salsa inglesa de vainilla

Precio: 42,50€ por persona + 10%IVA



## Alabardero Brunch 2

### ❖ Brunch cocktails

Mimosa (champagne de la casa y naranja)

Lemon lager (cerveza, sirope de albahaca, limón y ginebra)

Cerveza y vinos

Sangría blanca

Bloody Mary (Vodka, tomate, cebolla y apio)

Agua de Valencia (vodka, ginebra y zumo de naranja natural)

### ❖ Bebidas sin alcohol

Zumo de naranja natural

Limonada o limonada de fresa

Expreso

Capuchino

Café o descafeinado



## Alabardero Brunch 2

### ❖ Fresh farmer ensaladas y algo fresco

Ensalada Alabardero

Ensalada César a la española

Alabardero con crudités de verduras orgánicas

Brocheta de fruta con yogurt natural

### ❖ Good morning eggs

Huevo de corral benedictine

Revuelto crujiente de ajetes, setas y gambas

Wraps de huevo orgánico al momento con sus guarniciones

### ❖ Brunch sopas y cremas

*Chicken noodle soup*

Crema de calabaza al Jerez



## Alabardero Brunch 2

### ❖ Cheeses table y charcutería con sus guarniciones y panes

Queso Mahón, Queso Manchego, Queso de Murcia al Vino e Idiazábal

Surtido de ibéricos con pan tumaca

### ❖ Subs (panes)

Alabardero American Burguer

Paleta baguette de jamón serrano y salmorejo

### ❖ Algo que empape

Caballa escabechada en verduras sobre cremoso de patata

Pollo a la toledana

### Acompañamientos

Pimientos de Padrón fritos

Espinacas salteadas

Arroz con piñones y pasas

### ❖ Un toque dulce

Croissant, *maple pecan*

Carajillo de café en un postre

Mini tarta de queso con mermelada de tomate

Precio: 54€ por persona + 10%IVA



## Alabardero brunch 3



### ❖ Brunch cocktails

Mimosa (champagne de la casa y naranja)

Lemon lager (cerveza, sirope de albahaca, limón y ginebra)

Cerveza y vinos

Sangría blanca

Bloody Mary (Vodka, tomate, cebolla y apio)

Agua de Valencia (vodka, ginebra y zumo de naranja natural)

### ❖ Bebidas sin alcohol

Zumo de naranja natural

Limonada o limonada de fresa

Expreso

Capuchino

Café o descafeinado



## Alabardero brunch 3

### ❖ Fresh farmer ensaladas y algo fresco

Ensalada Alabardero

Ensalada César a la española

Alabardero con crudités

Brocheta de fruta con yogur

### ❖ Good morning eggs

Huevo Benedictine

Revuelto crujiente de ajetes, setas y gambas

Wraps de huevo al momento con sus guarniciones

### ❖ Brunch sopas y cremas

*Chicken noodle soup*

Bisquet de marisco con croutons

### ❖ Cheeses table y charcutería con sus guarniciones y panes

Mahón, Queso Manchego, queso de Murcia al vino e Idiazábal

Surtido de ibéricos con pan tumaca

Terrina de paté de pollo de corral con queso de cabra y manzana



## Alabardero brunch 3

### ❖ Subs (panes)

Alabardero American Burguer

Paleta baguette de jamón serrano y salmorejo

Sub de rabo de toro con verdura crujiente y queso ahumado

### ❖ Algo que empape

Pasta cremosa de frutos del mar

Caballa escabechada en verduras sobre cremoso de patata

Pollo de corral a la toledana

### Acompañamientos

Pimientos de Padrón fritos

Espinacas salteadas

Arroz con piñones y pasas

### ❖ Un toque dulce

Croissant, *maple pecan*

Carajillo de café en un postre

Mini tarta de queso con mermelada de tomate

Precio: 59,50€ por persona + 10% IVA

# Condiciones generales

Estas propuestas han sido valoradas para un mínimo de 100 asistentes

En caso de que sean menos de lo indicados se abonará un suplemento en concepto de logística, estructura y servicio

Posible suplemento por desplazamiento no incluido, a valorar en el momento de conocer la ubicación exacta del servicio

Precios orientativos, sujetos a modificación en el momento de concretar la propuesta

## Servicios incluidos en el precio

Personal de servicio

Servicio de mesa (vajilla, cubertería, cristalería y mantelería)

Coordinación general (transporte, montaje, recogida y limpieza)

## Forma de pago y cancelación

Para la reserva en firme se deberá abonar un depósito del 25% mediante transferencia bancaria entregando el justificante de pago.

El restante ha de ser abonado 10 días antes del evento, indicando el número de invitados total a facturar. Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

Los invitados adicionales se facturarán como extras tras el evento por el mismo de servicio completo que el resto de comensales.

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta y comunicados todos los datos por escrito

## Condiciones generales

Para grupos inferiores a 50 comensales se aplicarán los siguientes suplementos en concepto de logística:

Para grupos entre 20- 50 comensales, suplemento de 250€ + 21 % IVA

Para grupos inferiores a 20 comensales, suplemento de 350€ + 21 % IVA

### Confirmación del número de comensales

Quedará confirmado 10 días antes del evento

Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete

\*Las presentaciones de los platos pueden variar de las aquí expuestas

Los cóctel de bienvenida únicamente se podrán contratar acompañados de un menú

El precio no incluye IVA 10%

¡Muchas gracias.



ALABARDERO  
CATERING