



**COCTEL REFORZADO CON BUFFET DE ARROCES Y
BARRA LIBRE ASISTIDA**

MENÚ
RECÓCTEL ARROCES
55,95* €

COCTEL REFORZADO
(2 HORAS DE DURACIÓN)

8 aperitivos fríos, 8 aperitivos calientes de su elección, a elegir de nuestra carta de elaboraciones

+

BUFFET DE ARROCES

2 tipos de arroces a elegir, como por ejemplo:

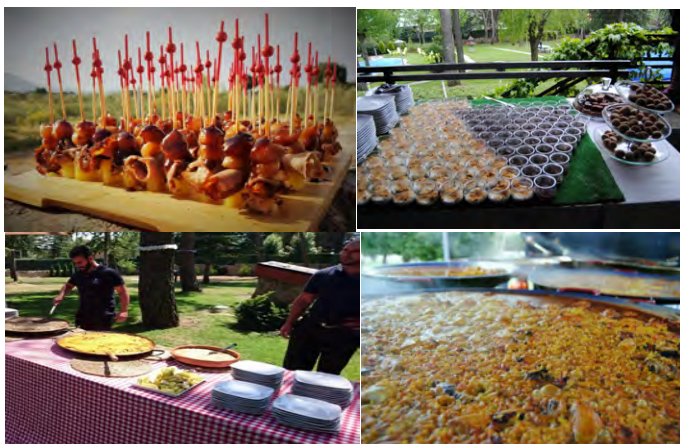
Rissoto de boletus al parmesano, arroz señorito, arroz negro,
arroz a la valenciana...

Consultar más opciones en www.paellasgigantesrossini.es
servicio en cazuelitas de barro y tenedorcillo. Panecillos
individuales y limón cortado o allioli

+

POSTRES

3 aperitivos dulces, a elegir de nuestra carta de elaboraciones



*Precio calculado para un mínimo de 50 invitados



COCTEL REFORZADO CON BUFFET DE ARROCES Y BARRA LIBRE ASISTIDA

+

BARRA LIBRE ASISTIDA 4 HORAS

Refrescos, hielos y combinados provistos por los novios
Servicio en vasos de sidra, camareros, menaje y montaje necesarios
Recena con empanada de atún y sandwich de lacon con cheddar
Chuches en barra
Regalo: servicio de coctelería con mojitos durante el cóctel

TODO INCLUIDO

- Montaje, desmontaje y recogida
- Montaje de barra de bebidas y cristalería adecuada para cada bebida
- Servicio de bebidas: refrescos (coca cola, light, zero, fantas...), agua, cerveza con y SIN (Mahou clasica)
- Vinos: De Bardos Verdejo Rueda, Hacienda Lopez de Haro crianza D.O. Rioja
- Personal: cocineros y camareros (1 cada 15 comensales)
- Menaje necesario para el servicio (bandejas de presentación de cerámica, pizarra, madera o cristal)
- Mobiliario: mesas bajas rectangulares (2x0,90) para 8 personas, mesas bajas (55x55) para 3 personas, mesas altas, y sillas con cojín
- Mantelería a elegir, en crudo o en vichy rojo (según disponibilidad)
- Menús especiales para alérgicos o intolerantes o vegetarianos.
- Prueba del menú para 6 personas
- Todo aquello necesario para la correcta consecución del servicio (servilletas...)

NO INCLUIDO

- Desplazamiento al lugar del servicio: Se facturará 1€/KM recorrido en viaje de IDA
- IVA 10%

