

SEVILLA



ANTONELLA

CATERING

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y
SERVICIO DE CATERING



ANTONELLA

CATERING



1.

Los precios de los menús son para bodas de al menos 100 comensales, para bodas que no superen los 100 comensales, tendrán un incremento.

2.

Para bloquear la fecha, es necesario realizar entrega de 2.000€ + IVA en concepto de señal, así como la firma del contrato por ambas partes.

3.

Los pagos posteriores a la señal se realizarán de la siguiente forma:
- 50% de importe total un mes antes de la fecha del evento.
- el importe restante a pagar ocho días antes del evento.

4.

En caso de anulación del evento, se mantiene el crédito para dar servicio en otro evento por un periodo máximo de 15 meses. En caso de no utilizar el crédito para la celebración de otro evento posterior, no se devolverá el importe aportado por los daños ocasionados.

5.

En caso de que el lugar requiera de un pago por usos de la cocina, limpieza o alquiler del espacio para el catering, el cliente será quien se haga cargo del mismo. así mismo, si la finca lleva canon de cocina o necesite uso de generador eléctrico, éste coste debe de ser asumido por el cliente.

6.

Diez días antes de la celebración del evento, el cliente enviará el listado de comensales por mesa, para poder proceder a la organización del evento. Transcurridas 24 horas del envío del listado no se aceptará ninguna cancelación, siendo ese número de comensales el mínimo a facturar.

7.

Los menús de staff (DJ, músicos, fotógrafos) serán los mismo que el elegido para el evento.

8.

En caso de que el cliente quiera aportar algún alimento o bebida deberá recibir el consentimiento de Antonella Catering, y se le podrá cobrar un precio por el servicio.

9.

Antonella Catering no se hace responsable ante ningún fenómeno meteorológico o social que pueda afectar al desarrollo del evento.

10.

La comunicación entre la pareja y catering se realizará preferiblemente mediante email para evitar perder información.

La comunicación por teléfono o por WhatsApp se hará en casos excepcionales intentando respetar el horario de laboral de lunes a viernes de 9:00h a 20:00h.





11.

El servicio de catering incluye:

- Personal de servicio cualificado (1 camarero por cada 10 comensales en menú de gala y 1 camarero por cada 15 comensales en menú coctel) todo el personal cuenta con la experiencia necesaria para dar un correcto servicio, curso de manipulación de alimentos, seguro de responsabilidad civil, y formación en medidas higiénico sanitarias.
- Menús personalizados.
- Uniformes.
- Prueba de menú para seis personas para bodas de más de 150 comensales.
- Prueba de menú para dos personas para bodas de entre 100 y 150 comensales.
- Para bodas de menos de 250 comensales, se contará con 1 maitre y 1 responsable comercial, en caso de más de 250 comensales se contará con 2 maitres y 1 responsable comercial.



11.

- Material necesario para el montaje y celebración del evento:
- Mesas en diferentes alturas y tamaños.
- Cristalería: 10 modelos incluidos en precio y otros modelos con coste extra.
- Vajilla: 5 modelos incluidos en precio y 5 modelos con coste extra.
- Cubertería: 5 modelos incluidos en precio y otros modelos con coste extra.
- Bajo platos: modelos incluidos en precio y modelos con coste extra.
- Sillas: 11 modelos incluidos en precio y 9 modelos con coste extra.
- Mantelería: modelos incluidos y modelos con coste extra.

Los servicios de cóctel incluyen asiento para el 40% de los asistentes, en caso de desear mayor número de asientos cada pieza extra tendrá un coste . Los servicios de papelería no están incluidos dentro del servicio de catering.

- Visita de inspección al espacio de celebración previa al evento. La visita no durará más de una hora y media.

12.

La decoración floral no está incluida dentro del servicio de catering, interesados consultar opciones.

13.

Los servicios de menú cóctel incluyen agua, cerveza, refrescos, vino tinto y vino blanco. No incluyen café, consultar precio del buffet de cafés en el apartado de "estaciones y puestos".

14.

Los servicios de menú gala incluyen agua, cerveza, refrescos, vino tinto y vino blanco. no incluyen café, consultar precio del buffet de cafés en el apartado de “estaciones y puestos”.

15.

Los horarios o timing del evento serán informados al catering una semana antes del evento. El catering ofrecerá 15 minutos de demora en el comienzo del evento.

16.

Las tareas no incluidas en el servicio de catering son:

- Búsqueda y contratación de lugares de celebración*.
- Búsqueda, asesoramiento y contratación de otros proveedores*.
- Coordinación con proveedores ajenos al catering*.
- Gestión de sorpresas, regalos, trato con familiares, montajes decorativos ajenos al catering, etc.*

* Pregunten por dicha gestión si les interesa.

17.

Servicio de asesoramiento y coordinación del evento:

Antonella catering ofrece los servicios de asesoramiento y coordinación del evento que se cobrarán como un servicio extra en caso de que el cliente lo solicite. consultar el precio en función de los servicios deseados y el número de invitados.





18.

IVA

-10% de IVA para el servicio de catering y todo lo relacionado con alimentos y bebidas.

-21% de IVA para todo lo relacionado con decoración, mobiliario y otros servicios

19.

Solicite nuestra carta de alérgenos si lo necesita.

20.

Antonella Catering SL cuenta con el siguiente registro sanitario
26.021144/SE

21.

Estos precios están sujetos a la subida de la inflación/IPC.

22.

En caso de que el cliente solicite más de 5 dietas especiales (intolerancias, alergias...) el catering cargará un canon de 150€ + IVA en concepto del staff que trabajará en exclusiva para dichas dietas.

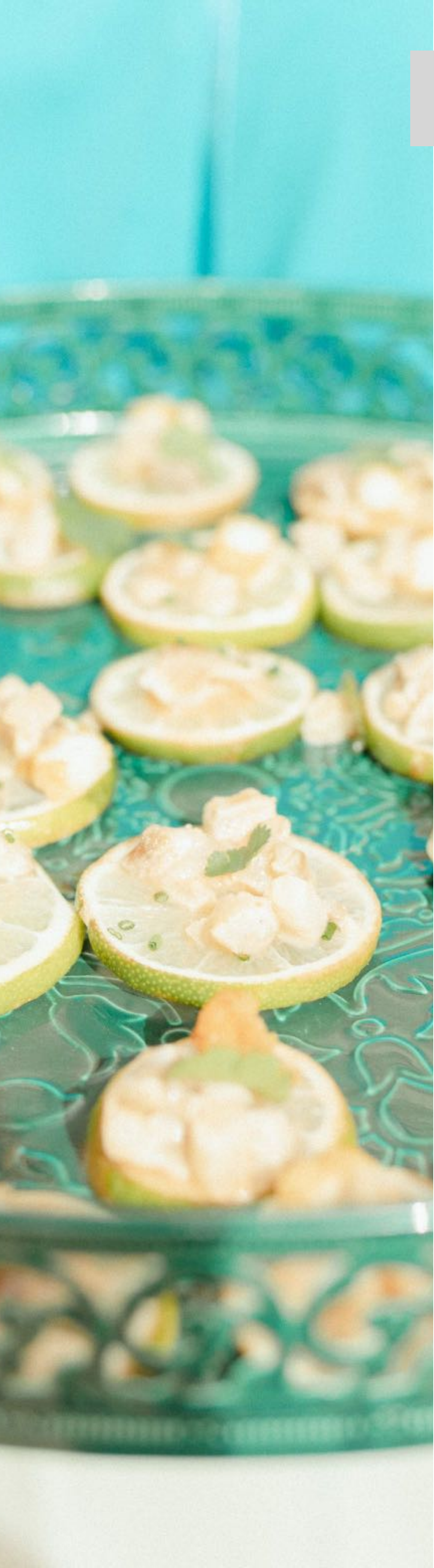


PROPUESTAS DE MENÚ

Mesa 17

ANTONELLA

CATERING



CÓCTEL

Gazpacho/salmorejo de fresa o

Crema de puchero con su croqueta

Bombón de turrón de foie y almendra

Ensaladilla de gambón, pulpo y berberechos

Gofre de calabaza y cremoso de anchoa

Focaccia de sardina ahumada con brie y tomate cassé

Salmón marinado en salsa teriyaki

Macaron de perdiz escabechada

Steak tartar sobre pan de zanahoria

Tartar de atún con guacamole y huevo de codorniz

Bocatín de foie, queso de cabra

y con manzana caramelizada

Tataki de atún con soja

Cebiche de lubina con calamar frito

Croquetas de chuletón

Huevo de codorniz en tempura con pisto

Taco mexicano de cochinita pibil

Gyozas de cerdo con col china y salsa hoisin de fresa

Brick de morcilla de arroz con manzana caramelizada

Solomillo de pato con pera frita

Nuestras patatas bravas

Langostinos en pasta filo con porra antequerana

Bacalao con salsa tártara

Cazuelita de jabalí al vino tinto con patatitas al romero

Crema de galleta con arena de oreo

Brownie

Tarta de queso

Agua, refrescos y cervezas.

Vino blanco Albariño o Verdejo.

Vino tinto Ribera del Duero o Rioja.

GALA 1

Cóctel de bienvenida

(1 hora y media de servicio)

Gazpacho de fresa con brocheta de mozzarella y cherry

Bombón de turrón de foie y almendras

Focaccia de sardina ahumada, brie y tomate

Ensaladilla de gambón, pulpo y berberechos

Gofre de calabaza con mousse de anchoas

Brocheta de salmón marinado con salsa teriyaki

Steak tartar con pan de zanahoria

Macaron de paté de perdiz y cebolla caramelizada

Bocatín crujiente de foie, queso de cabra y manzana

Tartar de atún con guacamole y huevo de codorniz

Brick de morcilla de arroz con manzana caramelizada

Croquetas de puchero

Langostino en pasta filo con porra antequerana

Taco mejicano de pollo y mostaza dulce

Tartaleta de jamón y setas con crema de castaña

Cazuelita de cola de toro con patatas al romero

Arroz de rape y langostinos

Crema de galleta con arena de oreo y tacos de brownie.

Agua, refrescos y cervezas.

Vino blanco Albariño o Verdejo.

Vino tinto Ribera del Duero o Rioja.





GALA 2

Cóctel de bienvenida

(1 hora y media de servicio)

Gazpacho de fresa con brocheta de mozzarella y cherry

Bombón de turrón de foie y almendras

Focaccia de sardina ahumada, brie y tomate

Ensaladilla de gambón, pulpo y berberechos

Gofre de calabaza con mousse de anchoas

Brocheta de salmón marinado con salsa teriyaky

Steak tartar con pan de zanahoria

Macaron de paté de perdiz y cebolla caramelizada

Bocatin crujiente de foie, queso de cabra y manzana

Tartar de atún con guacamole y huevo de codorniz

Brick de morcilla de arroz con manzana caramelizada

Croquetas de puchero

Langostino en pasta filo con porra antequerana

Taco mejicano de pollo y mostaza dulce

Tartaleta de jamón y setas con crema de castaña

Cazuelita de cola de toro con patatas al romero

Crema de marisco con gambitas y crudités

Carrillera al oloroso con calabaza asada

Tarta Árabe

Agua, refrescos y cervezas.

Vino blanco Albariño o Verdejo.

Vino tinto Ribera del Duero o Rioja.

GALA 3

Cóctel de bienvenida

(1 hora y media de servicio)

Gazpacho de fresa con brocheta de mozzarella y cherry

Bombón de turrón de foie y almendras

Focaccia de sardina ahumada, brie y tomate

Ensaladilla de gambón, pulpo y berberechos

Gofre de calabaza con mousse de anchoas

Brocheta de salmón marinado con salsa teriyaki

Steak tartar con pan de zanahoria

Macaron de paté de perdiz y cebolla caramelizada

Bocatin crujiente de foie, queso de cabra y manzana

Tartar de atún con guacamole y huevo de codorniz

Brick de morcilla de arroz con manzana caramelizada

Croquetas de puchero

Langostino en pasta filo con porra antequerana

Taco mejicano de pollo y mostaza dulce

Tartaleta de jamón y setas con crema de castaña

Cazuelita de cola de toro con patatas al romero

Tatín de pera pochada con queso y foie gras

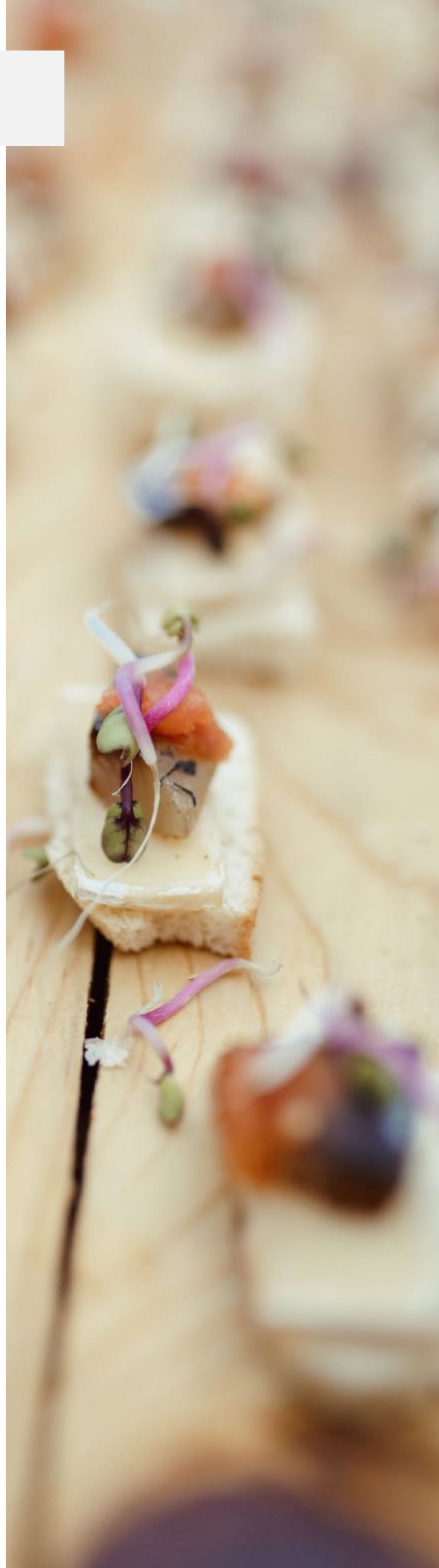
Solomillo de ternera con foie y salsa de oloroso

Coulant de chocolate con crema inglesa

Agua, refrescos y cervezas.

Vino blanco Albariño o Verdejo.

Vino tinto Ribera del Duero o Rioja.



GALA 4

Cóctel de bienvenida

(1 hora y media de servicio)

Gazpacho de fresa con brocheta de mozzarella y cherry

Bombón de turrón de foie y almendras

Focaccia de sardina ahumada, brie y tomate

Ensaladilla de gambón, pulpo y berberechos

Gofre de calabaza con mousse de anchoas

Brocheta de salmón marinado con salsa teriyaki

Steak tartar con pan de zanahoria

Macaron de paté de perdiz y cebolla caramelizada

Bocatín crujiente de foie, queso de cabra y manzana

Tartar de atún con guacamole y huevo de codorniz

Brick de morcilla de arroz con manzana caramelizada

Croquetas de puchero

Langostino en pasta filo con porra antequerana

Taco mejicano de pollo y mostaza dulce

Tartaleta de jamón y setas con crema de castaña

Cazuelita de cola de toro con patatas al romero

Arroz de langostinos y corvina

Lingote de cochinillo a baja temperatura,
coulís de piña y frutos de invierno al Pedro Ximenez

Tarta de queso "Mi Cuit"

Agua, refrescos y cervezas.

Vino blanco Albariño o Verdejo.

Vino tinto Ribera del Duero o Rioja.



NUESTROS APERITIVOS

Gazpacho de tomate raff con brocheta de mozzarella y cherry
Salmorejo cordobés con lascas de jamón ibérico y huevo
Gofre de calabaza con mousse de salmón
Gofre de calabaza con pescado de roca
Ceviche peruano sobre lima
Brocheta de lacón, brie y membrillo
Salmón marinado en soja teriyaki
Mini quiche de setas y verduras asadas
Brocheta de tataki de atún y soja
Torta de Inés Rosales con guacamole y salmón ahumado
Mini cachopo
Solomillo de pato sobre manzana frita en tempura
Medallón de poularda y bacon relleno de frutos secos y reducción de PX
Tortillitas de camarones
Croquetas de dátiles, calabaza y puerro
Lardones de solomillo ibérico lacados
Crema de puchero con su croqueta
Brocheta de verdura en tempura
Nuestra versión de patatas bravas
Taco mejicano de cochinita pibil
Gyozas de cerdo con col china y hoisin de fresa

Cazuela de bacalao ajoarriero
Huevo de codorniz en tempura con pisto
Estofado de jabalí al vino tinto con patatitas
Carrillera al oloroso con patatitas
Pan bao de cola de toro y foie
Croquetas de txuletón
Lardones de solomillo de ternera al Pedro Ximénez
Crema de boletus con huevo de codorniz y trufa
Crepe de pato Pekín a la naranja
Cocochas de bacalao con sabayón de yema
Pan de pita relleno de cotillas barbacoa
Pavías de bacalao con salsa tártara



PLATOS Y POSTRES

NUESTROS PRIMEROS PLATOS

Salmorejo con virutas de jamón y huevo
Ajoblanco Malagueño con sandía a la plancha y gelatina de uvas
Ensalada templada de pato con vinagreta de mango
Tataki de pato con chutney y salsa de naranja
Crema de zanahoria y calabaza con pimientos asados y langostinos
Crema de patata trufada con huevo en tempura
Crema de boletus con huevo de codorniz y trufa
Canelón de pintada con deuxelle de boletus y salsa de foie y trufas
Arroz negro de calamar, alcachofas y espuma de ali oli
Arroz meloso con carrillera, puerros y setas

Primeros platos con suplemento

Ensalada de vieiras con vinagreta de fresas y aguacates
Ensalada con gambones con salsa kimchi
Ensalada tropical de carabinero y vieiras

NUESTROS SEGUNDOS PLATOS

Lomo de lubina al horno con deconstrucción de patatas
Merluza en salsa verde con almejas y langostinos
Lomo de bacalao confitado con gratén de patatas y
coulís de pimientos asados
Solomillo ibérico con salsa de Pedro Ximénez y cremoso de boniato

Segundos platos con suplemento

Solomillo de ternera foie y gratén de patatas y bacon

NUESTROS POSTRES

Lemon pie
Strudel de manzada y vainilla de Tahití
Arroz con leche avainillado y caramelizado con helado

Postres con suplemento

Servicio de sorbetes de frutas (mandarina, limón, fresa, mojito)



ESTACIONES Y PUESTOS

ANTONELLA

CATERING



PUESTO DE PATATAS FRITAS Y ALMENDRAS

ESTACIÓN JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico
Cortador de jamón

ESTACIÓN DE CREMAS Y SOPAS FRÍAS

Gazpacho con brocheta de cherry y mozzarella
o salmorejo con huevo duro y taquitos de jamón
Crema de calabaza y mandarina
Crema de maíz
Guiso de lentejas

ESTACIÓN DE HUEVOS FRITOS

Huevos fritos con patatas y chistorra

BUFFET DE ENSALADAS

Tabulé
Ensalada Waldorf
Pimientos con ventresca
Ensalada César

PULPEIRO

Pulpo "á feira"

PUESTO MEJICANO

Fajitas de pollo
Burritos de carne
Nachos con guacamole y pico de gallo

PUESTO DE FREIDURA

Adobo
Choco
Tortillitas de camarones
Cartuchos de camarones
Croquetas

BUFFET DE QUESOS

Quesos nacionales e internacionales
Surtido de mermeladas
Variedad de panes
Frutos secos

PUESTO DE IBÉRICOS

Mini fuets
Salchichón
Chorizo
Chicharrones de Cádiz
Mini Jabuguitos
Surtido de pisco y regañas

SHOWCOOKING DE NOODLES



PUESTO DE ARROCES

Paella de pollo y verduras
Arroz con langostinos
Fideua negra con calamares y
alcachofas

BUFFET DE ATÚN Y SALMÓN

Ventresca de atún
Atún rojo
Atún de aleta amarilla
Salmón marinado
Salsas

ESTACIÓN ITALIANA “TRATTORIA”

Pizzas al taglio
Ravioli a la trufa
Gnocchis al pesto
Mac&Cheese

PARRILLADA ARGENTINA

Entraña
Costilla
Choripan
Butifarra
Morcilla
Pimientos rellenos de huevo
Acompañamiento: chimichurri y
romescu

PUESTO NIPPON

Sushi, sashimi y makis
Acompañamiento: wasabi, jengibre y
soja

BUFFET DE POSTRES

Crema de galletas con arena de oreo
Tocino de cielo líquido
Mini coulant
Mini brownie de chocolate
Mini piononos
Café

BUFFET DE CERVEZAS

(A elegir dos)
Cruzcampo
Estrella Galicia
Mahou
San Miguel

TARTA NUPCIAL

BARRA DE CHAMPAGNE

BUFFET DE CAFÉS

Cafés
Infusiones
Mignardises



BARRA LIBRE

ANTONELLA

CATERING



BARRA LIBRE ESTANDAR

BARRA LIBRE PREMIUM

COCTELERÍA

GIN & TONICS BAR



BEBIDAS BARRA LIBRE ESTÁNDAR

(A ESCOGER DOS MARCAS)

- WHISKY: Red Label, Ballantines, J&B, White Label y Cutty Shark.
- RON: Brugal, Barceló, Legendario y Cacique.
- GIN: Rives, Larios, Beefeater, Seagrams y Puerto de Indias.
- VODKA: Absolute y Smirnoff.

BEBIDAS BARRA LIBRE PREMIUM

- WHISKY: Cardhú, Jamenson, Black Label y Chivas.
- RON: Cacique 500, Santa Teresa, Brugal Extra Viejo.
- GIN: Rives 24, Tanqueray, Martin Miller's y Bulldog.
- VODKA: Grey Goose y Belvedere.



RECENA

OPCIONES (ELEGIR 2)

- Montaditos de pringá
- Mini sándwich vegetal
- Medias noches de jamón york y queso
- Mini burger
- Mini pizzas
- Mini perritos
- Huevos fritos con patatas
- (Más opciones a consultar)

CHURROS CON CHOCOLATE



CEREMONIA

ANTONELLA

CATERING

CEREMONIA CIVIL A

60 sillas
Alfombras de esparto
Mesa de oficiante
Decoración floral básica: mesa y pasillo
Atril

CEREMONIA CIVIL B

100 sillas
Alfombras de esparto
Mesa de oficiante
Decoración floral básica: mesa y pasillo
Atril

WELCOME DRINK ESTANDAR

Agua de sabores
Limonadas

WELCOME DRINK PREMIUM

Agua de sabores
Limonadas
Refrescos
Cervezas
Vino





info@antonellacatering.com