

Sa
gas
ta
Por
es
Catering

GASTRONOMÍA
Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

COPA DE VINO 2023

EL COCKTAIL MÁS SENCILLO



SORPRENDE A TUS INVITADOS CON UN MENÚ CREATIVO Y DIFERENTE.

Somos un catering de eventos para particulares y empresas. Con creatividad y profesionalidad, nos adaptamos a las necesidades de cada cliente.

Apostamos por productos de primera calidad, ecológicos, locales y de temporada.

Servimos cocina mediterránea contemporánea, con una interpretación moderna de una amplia variedad de platos tradicionales de la cocina española. Cuando la ocasión lo permite, nos encanta incluir toques internacionales (peruanos, japoneses, mexicanos o indios).

Puedes añadir decoración y mensaje personalizados para hacer la experiencia aún más inolvidable.

Vino / ESPAÑOL

Vasitos de gazpacho o caldo de puchero.

Jamón ibérico con picos y regañás.

Tablas de quesos variados.

Tortilla de patata con pipeta de salmorejo.

Empanada gourmet de bacon y dátil.



Vinos generosos: Fino o Manzanilla

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

*La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.

Vino 2 ESPAÑOL

Jamón ibérico con picos y regañás.

Crema de calabaza con virutas de foie.

Pincho caprese con kumato, mozzarella y albahaca.

Tortilla de patata con pipeta de salmorejo.

Tostaditas de cecina de León con pimiento caramelizado y almendra.

Lagrimitas de pollo con salsa de mostaza.

Mini hamburguesas gourmet.

-

Tocinillo del cielo.



Vinos generosos: Fino, Manzanilla, Olorosos...

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

*La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.

Vino 3 ESPAÑOL

Jamón y lomo ibéricos de bellota 100% con picos y regañás.

Tablas de quesos variados con uvas y frutos secos.

Brochetas de kumato mini con perla de mozzarella y salsa pesto.

Mortadela trufada y bresaola italianas.

Crudités variadas con tres salsas.

Mini wraps de pollo o pavo con brotes, salsa de yogur o miel y mostaza.

Baguetines de pastrami con mostaza y brotes verdes.

-

Tarta de San Marcos



Vinos generosos: Fino, Manzanilla, Olorosos...

Vino blanco verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cerveza, agua y refrescos.

*La lista de vinos está sujeta a cambios según disponibilidad y temporada.

CONDICIONES GENERALES

EL NUMERO TOTAL DE INVITADOS:

- Podrá ser modificado hasta 2 semanas antes de la fecha del evento. Cualquier cambio que se produzca tras este tiempo podrá tener cargos adicionales.
- El número total de invitados se debe confirmar 7 días antes del evento, siendo este número el facturado salvo que termine siendo mayor, en cuyo caso se facturará la diferencia.

TÉRMINOS DE PAGO:

- Para **reservar una fecha** se abonará el 30% del total presupuestado.
- Los precios de este dossier son para 2023 y no incluyen el IVA (10% en los servicios de comida / 21% en decoración y mobiliario).
- No se admiten pagos con tarjeta de crédito, sólo en efectivo o por transferencia bancaria.

EXTRAS NO INCLUIDOS:

- Cualquier servicio de vajilla, cristalería o mobiliario no incluido en el cocktail contratado (copas de champagne o balón, vasos de sidra, mobiliario extra, decoración...). Estos servicios requerirán presupuesto aparte.
- En caso de que el cliente aporte el vino, se cobrará el alquiler de copas de vino 0,65€ persona.
- Menús especiales (vegetarianos, celíacos...) tendrán un sobrecoste de 5€ por persona.

PORTES Y TRASLADOS

- Están incluidos en los precios los portes y traslados **hasta 30 km.** de El Puerto de Santa María.
- A más de 30 km. de El Puerto de Santa María se cobrará a razón de 2€/km. para cada traslado necesario (montaje y recogida).

EN CASO DE...

- **Cambio de fecha** trataremos de ajustarnos a la nueva fecha, pero SABOR no garantiza la disponibilidad del servicio. En caso de no tener disponibilidad no se devolvería la fianza.
- **Otra pandemia o estado de alarma** se pospondría la reserva y celebración. Si fuera necesario cancelar el evento, se devolvería la fianza y no habría ningún sobrecargo.
- **Deterioro o rotura de material** derivadas de un mal uso de las mismas. Los clientes serán responsables últimos del coste.

Sabor
gas
ta Bor
es
Catering

Información y reservas

WWW.SABORPUERTO.COM

Info@saborpuerto.com

+34 675 25 25 36

+34 956 05 02 64

  @catering_sabor

Atendemos en nuestra sede bajo cita previa

CALLE TENERÍA 4 - 11500 - EL PUERTO DE SANTA MARIA (CÁDIZ)

©Sabor. Todos los derechos reservados.