

# INÊS&CO

NUESTROS MENÚS

## MINI ENTRANTES VARIADOS (A ELEGIR TRES):

SPRING ROLLS CON SALSA WOW  
PAPILLOTE DE GAMBAS CON ALBAHACA Y PESTO  
CEVICHE FLORAL DE GAMBAS EN FALSO SABLÉ  
GYOZAS DE PATO  
PAN PORTUGUÉS  
DUO DE CREMAS: CALABAZA CON COCO Y JENGIBRE, Y GUISANTES CON  
HIERBABUENA

## ENTRANTE (A ELEGIR UNO):

TERRINA DE FOIE CON ARÁNDANOS, NARANJA AMARGA Y MANZANA  
FALSO RAVIOLI DE SALMÓN CON AGUACATE Y EMULSIÓN DE AJONEGRO  
BIZCOCHO DE ACEITUNAS CON BOQUERONES Y ANCHOAS  
CARPACCIO DE VIEIRA CON CAUSA LIMEÑA Y CREMA AGRIA  
GAZPACHO DE FRESAS CON TARTAR DE ATÚN

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO):

TACO DE RAPE ASADO CON MOJO VERDE Y PAPAS ARRUGÁS  
MERLUZA CON TAPENADE DE TOMATE, ALBAHACA, PIÑONES Y  
PARMESANO  
RODABALLO CON EMULSIÓN DE BOLETUS Y VINAGRETA DE VERDURAS  
LUBINA CON BABAGANOUSH CON REMOLACHA Y PESTO  
RULO DE CORDERO RELLENO DE VERDURITAS, PURÉ DE BATATA Y MIGAS  
DE PAN DE ESPECIAS  
SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATIN DE PATATAS Y CEBOLLETAS  
CONFITADAS  
LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON  
COMPOTA DE FRUTOS DE OTOÑO  
COULANT DE RABO DE TERNERA ESTILO TAILANDÉS CON PATATAS EN  
COLORES

## POSTRE (A ELEGIR UNO):

PAN, CHOCOLATE Y ACEITE DE OLIVA  
MILHOJAS DE EUCALIPTUS CON RUIBARBO  
LINGOTE DE GROSELLAS NEGRAS, CHOCOLATE BLANCO Y SALSA DE  
CAMELO  
ESFERA SORPRESA DE CHOCOLATE, LIMÓN Y PRALINÉ

## MENÚ 1

ENTRANTE  
PLATO PRINCIPAL  
POSTRE

**60€/PERSONA**

## MENÚ 2

COCKTAIL  
ENTRANTE  
PLATO PRINCIPAL  
POSTRE

**75€/PERSONA**

## MENÚ 3

COCKTAIL  
ENTRANTE  
PESCADO + CARNE  
POSTRE

**90€/PERSONA**

# INÊS&CO

NUESTROS MENÚS

## TÉRMINOS Y CONDICIONES

PRECIO POR PERSONA (CON BEBIDAS) : VINO TINTO / VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE EL MONTAJE, EL PERSONAL DE COCINA Y EL MATERIAL NECESARIO PARA EL COCKTAIL, ASÍ COMO EL SERVICIO DE CAMAREROS. NO ESTÁ INCLUIDO EL MOBILIARIO.

PEDIDO MÍNIMO PARA 15 COMENSALES.

LA DURACIÓN PREVISTA DEL COCKTAIL ES DE 120 MINUTOS.

HORA SUPLEMENTARIA DE PERSONAL: 20,00 € CAMARERO/HORA.

NO INCLUIDO: IVA, ALQUILER DE ESPACIO, SEGURIDAD, LIMPIEZA, GENERADORES, ETC.

CONFIRMACIÓN DEL EVENTO MEDIANTE EL JUSTIFICANTE DE PAGO DEL 50% DE SEÑAL.

FORMA DE PAGO:

50% EN CONCEPTO DE SEÑAL A LA ACEPTACIÓN DEL CONTRATO.

50% RESTANTE MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA EL DÍA DEL EVENTO.

EN CASO DE ANULACIÓN DEL SERVICIO NO SE DEVOLVERÁ EL IMPORTE DE LA SEÑAL.

FECHA LÍMITE PARA LA CONFIRMACIÓN DEL COCKTAIL, 72 HORAS ANTES DEL EVENTO.

ÚLTIMA CONFIRMACIÓN DE COMENSALES, 48 HORAS ANTES DEL EVENTO.

