



Tlf.: 620.41.07.02 / 617.56.72.46
E-mail: info@lacocinadenadie.com



DESAYUNOS





¡ESCOJA Y COMPLEMENTE ENTRE ESTAS 4 OPCIONES!

SERVICIO DE RECEPCIÓN (MAX. 30MIN.)

- Café, infusiones y cola-cao
- Zumo de Naranja
- Agua Mineral

COFFEE DULCE (MAX. 1 HORA)

- Café, infusiones y cola-cao
- Zumo de Naranja
- Agua Mineral
- Pastas artesanas de té
- Surtido de mini bollería (croissant, palmeras, donuts, caracolas)

COFFE-BREAK (MAX. 1 HORA)

- Café, infusiones y cola-cao
- Zumo de Naranja
- Agua Mineral
- Pastas artesanas de té
- Surtido de mini bollería (croissant, palmeras, donuts, caracolas)
- Surtido de mini sandwich (roastbeef, mixto y salmón)
- Surtido de pastelitos

COFFE-BREAK REFORZADO (MAX. 1,15HORAS)

- Café, infusiones y cola-cao
- Zumo de Naranja
- Agua Mineral y refrescos
- Pastas artesanas de té
- Surtido de mini bollería (croissant, palmeras, donuts, caracolas)
- Surtido de mini sandwich (roastbeef, mixto y salmón)
- Surtido de mini empañadillas
- Brochetitas de fruta
- Surtido de pastelitos

***Solicitar precio a nuestro servicio de atención al cliente.**

CONDICIONES:

Se incluye el servicio de camareros, cocineros y logísticos para cubrir el evento, así como todo el material y menaje necesario para dar el servicio. Todo lo que se solicite fuera del tiempo estimado del servicio no está incluido, en ese caso solicitar presupuesto.

Estos servicios se pueden reforzar con otros aperitivos; daditos de tortilla de patatas, delicias de saladitos, muffins, milk-sake, tortitas, creps... Para creaciones más específicas consultar con nuestro servicio de atención al cliente.

Estos servicios **están fijados para un servicio mínimo de 50 personas, en caso contrario, el precio varía.**



Incluye en tus almuerzos y desayunos para empresas nuestros servicios de:

Servicios de almuerzo:

Servicio de bebida durante aprox. 60 minutos, e incluye; vino blanco y tinto, cerveza, refrescos, agua y zumos y 2 snacks para la recepción de tus invitados o recepción de clientes con copa de cava.

Estación de Quesos:

Stand de quesos con selección de panes y apoyo para pinchos.

Cortador de jamón:

Jamón ibérico o Jamón ibérico de bellota, para aprox. 80-100pax.

Show cooking:

Nuestro Chef preparando y sirviendo platos a la vista del cliente (arroz, guisos, carnes a la plancha...).

Sushiman de 3 a 4 bocados:

Maestro del sushi, elaborando en un stand de sushi, makis...

Fuentes de chocolate:

Stand decorativo con fondue de chocolates, con frutas, chucherías y mini-bollería.

Candy bar:

Stand de chucherías con una decoración muy especial para complementar tus barras libres.

Otros servicios bajo presupuesto:

- ✓ Decoraciones especiales, ambientales o temáticas
- ✓ Servicio de transporte: taxi, autobús...
- ✓ Equipo de Iluminación y Sonido, montaje de salas (sillas, mesas...)

.....

Síguenos en:



Tlf.: 620.41.07.02 / 617.56.72.46
E-mail: info@lacocinadenadie.com