

PARMENTIER
CATERING

CÓCTEL



WWW.CATERINGPARMENTIER.ES

Desde Parmentier Catering tenemos el placer de presentarle nuestras propuestas gastronómicas, en modalidad de cóctel.

Garantizamos el éxito de su evento a través de una línea cuidada, atención al detalle y productos de calidad.

Quedamos a su disposición para cualquier duda o consulta.
Presupuestos personalizados.

Atentamente,

Parmentier Catering



CÓCTEL FRÍO 1 (PASADO) / 35,00 €/PAX

9 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 60 MIN**

- Surtido de quesos con frutas, panes y frutos secos (30 g /aprox)
- Jamón ibérico de bellota con picos (30 g /pax)
- Vasito de crema de temporada (1 ud / Pax).
- Tartaleta de queso de cabra con pimientos caramelizados(1 ud / Pax).
- Empanada gallega tradicional (1 ud / Pax).
- Mini brioche de pastrami, huevo y pepinillo (1 ud / Pax).
- Cucharadita de ensaladilla rusa (1 ud / Pax).
- Mini brioche de tortilla de patatas (1 ud / Pax).
- Mini cheese cake con frambuesa (1 ud / Pax).

CÓCTEL FRÍO 2 (PASADO) / 40,00 €/PAX

13 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 60 MIN**

- Surtido de con frutas, panes y frutos secos. (30 g /aprox)
- Tabla de ibéricos con picos de Jerez (30 g /aprox)
- Crema de temporada (1 ud / Pax).
- Bombón de foie sobre tosta con mermelada de melocotón (1 ud / Pax).
- Blinis de salmón ahumado con queso crema y eneldo (1 ud / Pax).
- Mini brioche de queso, tomate seco y rúcula (1 ud / Pax).
- Mini brioche de tortilla de patatas (1 ud / Pax).
- Cucharadita de ensaladilla rusa (1 ud / Pax).
- Gilda artesanal del mar cantábrico (1 ud / Pax).
- Tosta a de Ventresca con asadillo de pimientos (1 ud / Pax).
- Tenedor de Steak tartar (1 ud / Pax).
- Tartaleta de queso con frambuesa (1 ud / Pax).
- Mini brownie de chocolate con azúcar glacé (1 ud / Pax).



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

CÓCTEL I (PASADO) / 45,00 €/PAX

16 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 90 MIN**

Fríos:

- Tabla de quesos con frutas, picos y frutos secos (30 g / Pax)
- Tabla de lomo ibérico con picos de Jerez (30 g / Pax)
- Bombón de foie con mermelada de melocotón (1 ud / Pax).
- Blinis de salmón ahumado con queso crema y eneldo (1 ud / Pax).
- Cucharita de ensaladilla rusa (1 ud / Pax).

Calientes:

- Tortillitas de patata con cebolla (1 ud / Pax).
- Croqueta de jamón ibérico (2 ud / Pax).
- Brocheta de pollo yakitori (2 ud / Pax).
- Mini canelón de boletus en su salsa (2 ud / Pax).
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar (2 ud / Pax).

Postre:

- Surtido de macarons (1 ud / Pax).
- Tartaletas de mousse de chocolate ((1 ud / Pax).



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

CÓCTEL II (PASADO) / 50,00 €/PAX

20 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 120 MIN**

Fríos:

- Tabla de quesos e ibéricos con frutas, picos y frutos secos (50 g /Pax)
- Macarón de queso Idiazábal (1 ud / Pax).
- Sopa fría de melón con pepino, hierbabuena y lima (1 ud / Pax).
- Bombón de foie sobre tosta d de mermelada con melocotón (1 ud / Pax).
- Ensaladilla rusa con ventresca (1,5 ud / Pax).
- Tenedor de steak tartar (1,5 ud / Pax).

Calientes:

- Twister de langostino con salsa yakitori - **necesario freír in situ** (2 ud / Pax).
- Tequeños con salsa de yogur lima y ajo - **necesario freír in situ** (2 ud / Pax).
- Tatín de rabo de toro (1 ud / Pax).
- Croquetas de espinaca y queso feta (2 ud / Pax).
- Mini pan bao de cochinita pibil (1 ud / Pax).
- Brocheta de pulpo a la brasa (1 ud / Pax).
- Cazuelita de carrillera de ternera con parmentier de patata (1 ud / Pax).

Postres:

- Tartaleta de queso con frambuesa (1 ud / Pax).
- Mini brownie de chocolate con azúcar glacé (1 ud / Pax).



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

CÓCTEL III (PASADO) / 55,00 €/PAX

23 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 120 MIN**

Fríos:

- Surtido de quesos e ibéricos con frutas, picos y frutos secos (50 g / Pax)
- Macaron de colores de queso Idiazábal (1 ud / Pax).
- Teja de parmesano con concassé de tomate (1 ud / Pax).
- Tacos de salmón marinado en eneldo con salsa de mostaza (2 ud / Pax).
- Ensaladilla con ventresca y esferificaciones de AOVE (2 ud / Pax).
- Mini brioche de pastrami (1 ud / Pax).
- Cucharadita de Steak tartar (2 ud / Pax).

Calientes:

- Croquetas variadas (2 ud / Pax).
- Chistorritas de navarra en su hogaza (2 ud / Pax).
- Tempura de verduras - **necesario freír in situ** (2 ud / Pax).
- Samosa de buey y curry (1 ud / Pax).
- Canelón de pato y manzana caramelizada (1 ud / Pax).
- Tacos de pull pork (1 ud / Pax).
- Nido de patata con huevo de codorniz y virutas de jamón ibérico (1 ud / Pax).

Postres:

- Tarta de queso con maracuyá
- Mini coulant de chocolate



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

MENÚ SENTADO / 75,00 €/PAX

6 referencias por persona. Mínimo contratación **60 PAX. 90 MIN**

ENTRANTES (En mesa)

Bandeja de quesos e ibéricos con frutas y panes (50 g / Pax)

Croquetas de jamón ibérico (2 ud / Pax).

Mini chistorras de Navarra (2 ud / Pax).

Ensaladilla Rusa (60 g / Pax)

PRINCIPAL (Elegir uno)

CARNES

Carrillera de ternera con parmentier de patata y trufa

Solomillo de ternera, patata pont neuf y pimientos del piquillo

PESCADOS

Bacalao baja temperatura con pisto de verduras

Salmón a baja temperatura con cítricos y patatas al horno

POSTRE

Tarta árabe



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

VINO ESPAÑOL 1 / 22,00 €/PAX

2 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 60 MIN**

- Surtido de quesos con frutas, panes y frutos secos (50 g / Pax)
- Jamón ibérico de bellota con picos (50 g /Pax)

VINO ESPAÑOL 2 / 28,00 €/PAX

8 referencias por persona. Mínimo contratación **45 PAX. 60 MIN**

- Surtido de quesos con frutas, panes y frutos secos (30 g / Pax)
- Jamón ibérico de bellota con picos (30 g /Pax)
- Crema de temporada
- Ensaladilla rusa
- Croquetas de rabo de toro (2 ud / Pax).
- Mini brioche a elegir (2 ud / Pax).

BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE EL SERVICIO:

Agua, Cervezas Mahou 5*, Mahou sin alc. y Refrescos (Coca-Cola Normal, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja). Vinos: Marqués de Arienzo (Tinto), Marques de Riscal (Blanco).



INCLUYE: MENAJE/CAMAREROS/BEBIDAS
MOBILIARIO NECESARIO

NO INCLUYE: IVA / TRANSPORTE

PARMENTIER
CATERING

BEBIDAS

BARRA LIBRE “VINO Y CERVEZA” desde **10,00 €/h por persona**

*Incluido en “Copas”

- Agua *Se puede añadir agua con gas
- Refrescos variados: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta limón, Fanta de naranja,
- Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou S/Alch.
- Vino blanco “Marqués de Riscal” Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto “Marques de Arienzo” D.O. Rioja

BARRA LIBRE “ESPIRITUOSOS” desde **12,00 €/h por persona**

- Ron: Havana club, Brugal o Barceló
- Whiskey: JB, White Label, Johnnie Walker o Ballantines
- Ginebra: Puerto de Indias, Tanqueray, Seagrams
- Vodka: Absolut

SERVICIO DE COFFEE DESPUÉS DEL CÓCTEL: **3,50 € por persona**

SERVICIO DE CAMARERO UNIFORMADO: **25,00 €/h + transporte**

* Recomendamos 1 para cada 15/20 pax en los servicios de cóctel

* Mínimo de contratación: 4 horas.



IVA y transporte
no incluido

PARMENTIER
CATERING

MENAJE Y MOBILIARIO BÁSICO

MOBILIARIO Y MANTELERÍA

Mesa alta coctel 110*80 cm: **20,00 €/Día**

Mantel negro para mesa alta: **15,00 €/Dia**

Mesa rectangular 180*80 cm: **25,00 €/Dia**

Mantel Blanco para mesa rectangular: **20,00 €/Día**

CRISTALERÍA

Vaso zumo o agua Desde **0,50 €/Día**

Copa Vino o cerveza. Desde **0,50 €/Día**

MENAJE

Champanera Desde **5,00 €/Día**

Cubitera hielo + pinzas Desde **5,00€/Día**

Servicio de café (platito + taza + cucharita) **1,50 €/Día**

Plato desayuno/cóctel buffet Desde **0,50 €/Día**

MENAJE BIODEGRADABLE Y DE UN SOLO USO

Vaso café cartón "Save the earth" + maderita remover (pack 10unid.) **2,50 €/Pack**

Vaso PET reciclado 70% agua, zumo (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Plato cóctel en madera de álamo biodegradable (pack 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Tenedores Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Cucharitas Black madera (pack de 10 unid.) **2,50 €/Pack**

Mantel gris 120*120 cm efecto tela desechable **8,00 €/Unidad.**

***Otras opciones consultar**



IVA y transporte
no incluido

PARMENTIER
CATERING

PRECIOS PERSONAL

Camareros catering	25,00 €/hora
Camareros imagen	30,00 €/hora
Camareros protocolo	30,00 €/hora
Maîtres y jefes de sala	40,00 €/hora
Azafatas	30,00 €/hora
Azafatas imagen	35,00 €/hora
Cocteleros y bartenders	40,00 €/hora
Ayudantes de cocina	25,00 €/hora
Chefs	35,00 €/hora
Office	25,00 €/hora
Dj's	Consultar precio
Personal de limpieza	25,00 €/hora
Vigilante de seguridad	30,00 €/hora
Control de accesos	30,00 €/hora

PRECIOS 2024 (IVA NO INCL.) EN HORARIO LABORAL DE LUNES A SÁBADO DE 09:00 A 22:00 H

FUERA DE HORARIO: PRECIO HORA SE VERÁ INCREMENTADO EN UN **20%**.

HORA EXTRA: SE FACTURÁ AL MISMO PRECIO Y SEGÚN DISPONIBILIDAD.

TRANSPORTE PERSONAL:

- DENTRO DE LA M-30: **INCLUIDO**
- FUERA DE LA M-30: **CONSULTAR.**



IVA y transporte
no incluido

PARMENTIER
CATERING

CONDICIONES GENERALES:

- **Mínimo de contratación:** 45 pax para cócteles de pie/vino español y 50 pax para servicios sentados. **Menos personas se cotizará a razón de 10 € Persona hasta llegar al mínimo**
- **Duración** del servicio: de 45 a 120 minutos según servicio.
- **Servicio de bebidas incluido** en cócteles y vino español. Resto de servicios se cotizará como extra a razón de 10,00 €/hora/persona. Bebidas: Agua, Cervezas Mahou 5*, Mahou sin alc. y Refrescos (Coca-Cola Normal, Coca-Cola Zero, Fanta de Limón y Fanta de Naranja). Vinos: Marqués de Arienzo (Tinto), Marques de Riscal (Blanco). Incluye cristalería en cóctel.
- **Servicio de camarero incluido** cada 15 personas más servicio de cocina necesario. Para servicios sentados: 1 camarero por cada 10 pax más personal de cocina necesario.
- **Servicio de menaje, cristalería, mantelería incluido.** No está incluido mobiliario extra como mesas altas de cóctel, sofás, sillas, etc.
- Para servicios que impliquen recogida de material, esta se realizará el mismo día del servicio **hasta las 17:00 horas.** Fuera de este horario (o al día siguiente) se facturará aparte.
- Necesario espacio techado, calefactado e **iluminado** en Cocina para el correcto desarrollo del servicio.
- Necesario **buen acceso para carga y descarga** de material (rampas, montacargas o ascensores). En caso de que haya barreras arquitectónicas importantes o la descarga y carga de material se tenga que realizar lejos del propio espacio se factura aparte.
- Disponemos de **varias líneas de presentación** dependiendo de la formalidad del evento, tanto en materiales biodegradables de un solo uso hechos en madera de álamo, como menaje de loza, cristal, madera o melamina. **Personalizaciones** consultar.
- Nos reservamos a cambiar alguno de los productos por falta de stock.
- En los precios **no está incluido el transporte.**
- En los precios **no esta incluido el IVA:** 10 % en comida y bebida y 21 % en menaje, mobiliario y personal.
- Propuestas sujeta a cambios tras visita de prospección del lugar de celebración.
- Confirmación definitiva de número comensales y servicio, 7 días naturales antes del evento.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN:

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar dos días hábiles antes de la fecha del evento.

Para pedidos con servicio de personal y/o importe superior a 1.000 € (IVA NO incl.) se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar siete días hábiles antes de la fecha del evento.

En ambos casos se requerirá aportar justificantes de ingresos que deberán ser remitos a la dirección de correo electrónico: **info@cateringparmentier.es**
IVA del 10% (comida y bebida) y 21% (alquiler mobiliario, camareros y otros servicios). Para otras opciones de pago consultar.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL:

El servicio de personal (camareros, azafatas de imagen, cocineros, maitres, event manager, etc) será contratado para un mínimo de 4 horas. El importe a facturar por este tipo de servicio se calculará según precio hora trabajador (Ver tarifas página 12).

En caso de retraso se facturará por hora completa. Si tras la finalización del servicio, el cliente desea continuar con el mismo, este se facturará por horas completas según tipo de servicio y horario.

CONDICIONES DE SUMINISTRO:

El suministro y puesta en escena de nuestros servicios de restauración se efectuaran en base al servicio de catering contratado. En ningún caso se permitirá otras opciones que no sean las proporcionadas por **FILO GASTRONOMIA SL**, salvo en los servicios delivery que no incluyan personal ni puesta en escena por parte **FILO GASTRONOMIA SL**

Si tras finalizar el servicio de bebidas, el cliente desea continuar con el mismo, este tendrá un coste de 12,00 € por persona y hora que se encuentren en el lugar.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se aceptaran modificaciones de presupuesto con dos días hábiles de antelación. En caso contrario, se facturará por importe íntegro del servicio. Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado por correo electrónico a **FILO GASTRONOMIA SL** (info@cateringparmentier.es), con al menos dos días laborables. En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado.

La cancelación del servicio deberá ser con 48 horas de antelación, y notificado a **FILO GASTRONOMIA SL** por correo electrónico (info@cateringparmentier.es). En caso contrario, se cobrará el 100% del servicio, salvo contratación de otras partidas susceptibles de cancelación anterior a las 48 horas tales como el suministro de carpas, mobiliario, menaje en grandes cantidades, etc.

Para pedidos sin servicio de personal y/o importe inferior a 1.000 € (IVA NO incl.) se aceptaran modificaciones de presupuesto con siete días hábiles de antelación. En caso contrario se facturará por importe íntegro del servicio. Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado por correo electrónico a **FILO GASTRONOMIA SL** (info@cateringparmentier.es), con al menos siete días laborables. En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado.

La cancelación del servicio deberá ser con siete días de antelación, y notificado a **FILO GASTRONOMIA SL** por correo electrónico (info@cateringparmentier.es). En caso contrario se cobrará el 100% del servicio, salvo contratación de otras partidas susceptibles de cancelación anterior a las 48 horas tales como el suministro de carpas, mobiliario, menaje en grandes cantidades, etc.

Los gastos extras que se generen antes o durante el servicio se cobraran al cliente en el mismo día, no habiendo posibilidad de pagos post-servicio. Esto no será aplicable a empresas si los servicios ofertados se realizan dentro de la misma empresa o en una de sus sedes, en donde se cobrará a posteriori y con emisión de la correspondiente factura.

PAGOS ACEPTADOS: Efectivo, tarjeta de crédito, bizzum o transferencia bancaria.

ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



CONTIENE LÁCTEOS



CONTIENE HUEVO



CONTIENE PESCADO



CONTIENE FRUTOS SECOS



CONTIENE CRUSTÁCEOS



CONTIENE SOJA



CONTIENE SULFITOS



CONTIENE MOSTAZA



CONTIENE SÉSAMO

TODOS LOS ALIMENTOS SE PRODUCEN EN EL MISMO OBRADOR, POR LO QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE OTROS ALÉRGENOS

GRACIAS

¿Hablamos?

INFO@CATERINGPARMENTIER.ES

TLFS: +34 639 663 190 / 91 865 41 98

