



*Propuesta para Grupos: Especial Navidad 2016:*

---



## CENA TIPO “FINGER FOOD”:

### **PIEZAS FRÍAS:**

Vermut con arena de aceituna.

Bombón de foie y chocolate blanco con escamas de sal negra.

Mini Brioche de tinta negra con salmón cheese, algas wakame y tobiko.

Flor de jamón ibérico de Guijuelo con crackers de remolacha y wasabi.

Mini Brioche de roast beef con mostaza antigua, berros y chips.

Roll de Tortilla con cremoso de paprika.

### **PIEZAS CALIENTES:**

Crema de naranja de sóller y zanahoria, con toque de comino.

Brocheta de pollo dukkah.

Mini hamburguesa de ternera con guacamole.

Chuletita de cordero, corte francés, al horno aromatizada al romero.

Cofta de ternera con crema de berenjena ahumada

Rissoto cinco setas con trufa.

### **DULCE:**

Mini tentación de chocolate.

Ensaladita de frutos rojos.

Helado de turrón.

**Precio por persona: 38,00€ (IVA 10% no incluido)**



## MENÚ:

### **ENTRANTE:**

Crema de ceps y foie con reducción de vino dulce.

o

Ensalada de confit de pato desmigado con compota de pera y anís, sobre brotes verdes.

### **PLATO PRINCIPAL:**

Pulada Glaseada con cardamomo, ron y osmosis de piña acompañada de musselina de boniato.

o

Bacalao confitado sobre bisque de bogavante.

### **DULCE:**

Crème Brûlée de ferrero rocher con helado de piña.

o

Panna cotta de turrón de Jijona con crema de mascarpone y aroma de amaretto.

**Precio por persona: 55,00€ (IVA 10% no incluido)**

### **BODEGA:**

**Vinos Blanco:** Circense Verdejo D.O. Rueda

**Vinos Tinto:** Viña Real Crianza D.O. Rioja

**Cava:** Blau de Mar Brut Nature

Aguas Minerales y Refrescos (cola, cola light, cola zero, kas naranja, kas limón, sprite y tónica) Cerveza con y sin alcohol, marca nacional.

**Cafés** espresso, té e infusiones

**Licores:** Hierbas dulces y mixtas, Pacharán, Bailay´s, Brandy



### **Nuestros precios incluyen:**

Servicio de cocina y sala, Menaje, Menú elegido, Bodega, Café y Licores.

Nuestra propuesta se basa en un mínimo de 15 personas.

Posibilidad de Barra libre después de la cena (consultar)

**No está incluido:** la localización del evento ni el transporte.

Disponemos de distintas salas y espacios para celebrar su evento. (consultar disponibilidad)

El transporte se calcula en base a varios factores (distancia, acceso, etc...) una vez que nuestro personal haya visitado la localización del evento.

La confirmación final del número de comensales será de 3 días antes del evento. Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de comensales se facturará el coste respectivo al final del evento.

La cantidad de piezas de cena tipo “finger food” por invitado, es de una unidad por cada tipo. Disponemos de menús especiales para vegetarianos, alérgicos...

La duración de nuestra cena “finger food” o menú, es de dos horas. En caso de superar este tiempo, se generara un coste extra y su consecuente facturación.

Nuestro servicio es de 1 camarero cada 15 comensales. Los camareros irán uniformados con pantalón negro, camisa blanca y mandil de Sumum Gourmet. Las horas extra del personal se facturarán a 24,00 € (IVA no incluido) por camarero/cocinero y hora.

Nuestras condiciones de Pago: una vez confirmado el evento se abonará un 50% del presupuesto total en concepto de reserva, y el 50% restante 48 horas antes del evento.

## INFORMACIÓN



+34 971.791.907 - 648.017.488

[info@sumumgourmet.com](mailto:info@sumumgourmet.com)

[www.sumumgourmet.com](http://www.sumumgourmet.com)