



# PROPUESTA VINO ESPAÑOL

**ENELDO**  
CATERING DESDE 1979

## VINO ESPAÑOL N° 1

*Palomitas trufadas*

*Surtido de quesos nacionales con regañas y frutos secos*

*Vino Tinto Montelciogo (Rioja), Vino Blanco Señorío Real (Verdejo),  
Cerveza con y sin alcohol, refrescos, zumos de frutas y agua mineral con y sin gas. (Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)*

## VINO ESPAÑOL N°2

*Palomitas trufadas*

*Abanico de surtido ibéricos con picos de jerez*

*Brocheta de ensalada capresse de colores con pesto*

*Cubos de tortilla española con ali oli de azafrán*

*Mini chapatín de carpaccio presa ibérica con rúcala y mostaza antigua*

*Empanada de ventresca de atún y pimientos asados*

*Vino Tinto Montelciogo (Rioja), Vino Blanco Señorío Real (Verdejo),  
Cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral con y sin gas.  
(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)*

## VINO ESPAÑOL N°3

*Palomitas trufadas*

*Lascas de jamón ibérico con picos de jerez*

*Surtido de quesos con frutos secos y regañas*

*Tosta de boquerones y pesto de tomate seco*

*Dados de salmón ahumado y aceite de cilantro*

*Cubos de tortilla y mahonesa de cítricos*

*Empanada de carne argentina con chimi churri*

*Vino Tinto Montelciogo (Rioja), Vino Blanco Señorío Real (Verdejo),  
Cerveza con y sin alcohol, refrescos y agua mineral con y sin gas.  
(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)*



## COMPLEMENTA TU VINO ESPAÑOL CON PINCHOS Y TOSTAS

*Tosta de ensaladilla de cangrejo y huevas de tobico*

*Tosta de mermelada de piquillo queso semi curado y anchoas*

*Pincho de mousse de salmón con tomate y aguacate*

*Tosta de bacalao ahumado con tartar de tomate y cebolleta*

*Pincho de jamón ibérico y tomate raff*

*Tosta de sobrasada con miel y queso brie*

*Pincho de queso idiazabal y anchoas de santoña*

*Tosta de carpaccio de tomate con mozzarella y pesto*

*Pincho de tortilla de patatas con ali oli suave*

*Pincho de mermelada de naranja con queso de cabra y sal negra*

*Tosta de tomate confitado en menta y magret de pato*

*Tosta de ensaladilla y langostino con huevo hilado*

IMPORTE A SUMAR AL PRECIO DE LA SELECCIÓN DE VINO  
ESPAÑOL ELEGIDA:



## INCLUIDO EN PRECIO

- Menú y bebidas especificadas
- Mobiliario (barra de bebidas para más de 50 asistentes, mesas altas de apoyo 1 cada 25 asistentes)
- Menaje y cristalería
- Personal de servicio un camarero incluido cada 25 asistentes para más de 50 asistentes.

Para eventos de menos de 50 se facturarán a razón de 80,00€ por camarero el servicio

- Montaje y desmontaje
- Servicio de transporte (Madrid capital)

## NO INCLUIDO EN PRECIO:

- IVA 10% no incluido.
- No está incluido en el precio cualquier concepto que no aparezca en el apartado anterior (alquiler del espacio, canon de espacio, carpas, generadores, biombos...)

## CONDICIONES GENERALES:

- Precios válidos para un mínimo de 50 personas
- Se considerará aprobado el presupuesto y reservada la fecha una vez se haya abonado el 50 % del servicio en concepto de fianza.
- Se abonará el 50% restante tres días antes del evento.
- Forma de pago mediante transferencia o ingreso al nº cc ES34 - 0081 -0309- 71 – 0001817585
- El vino tiene una duración de 45´. Si precisa de más duración o de camareros extras, éstos se facturarán a razón de 20,00€ + 21% IVA por camarero y hora de servicio.
- Todo retraso superior a 30´ en el horario de inicio marcado por el cliente tendrá un incremento de 20,00€ + 21% IVA por cada camarero.
- Última confirmación 48 horas antes del evento. A partir de ese momento sólo se podrá incrementar el número de asistentes.