



# BODA INTEGRAL

BY KM CATERING & EVENTOS

Welcome  
Buffet Frío  
Buffet Caliente  
Croquetas Show Cooking  
Estación a Escoger  
Brasa Caliu Show Cooking  
Postre  
Bodega

## 100,00€

\*Gastos logísticos e IVA 10% no incluidos  
Mínimo 50 personas

## THE WEDDING

### WELCOME

- Pink lemonade
- Patatas chips

### FRÍO Escoger 4

## APERITIVOS

- Crema templada de lombarda y manzana con queso de cabra
- Ajoblanco con almendra garrapiñada y uva
- Canutillo de pita crujiente relleno de hummus de remolacha y sésamo
- Rollitos de ensalada César con pollo
- Tartar de salmón con ensalada de wakame
- Tartar de tomate y aguacate
- Ceviche tropical de langostino y mango
- Salpicón de pulpo
- Coca de cristal con tartar de tomate y sardina ahumada
- Mini brioche de pastrami con mayonesa de chimichurri
- Mousse de burrata y tartufata con tomate semi seco marinado
- Bolum de Foie, manzana caramelizada y pistacho

### CALIENTE Escoger 4

## APERITIVOS

- Mini burgers veggies con hummus y cebolla caramelizada
- Gyozas de verduras con soja de tamarindo
- Rollitos primavera con salsa hoisin y cacahuetes
- Chicken pops rellenos de sweet chili
- Mini bocadillo de calamares con mayonesa de wasabi
- Vasito de cremoso de patatas y pulpo a la gallega
- Mini burger black Angus, queso brie y cebolla caramelizada
- Mini ravioli de secreto ibérico, jamón y cebolla con emulsión de PX
- Bao de pulled pork con cebollita encurtida
- Mini brioche de roast beef con salsa de pimienta
- Tacos de cochinita pibil con salsa de yogurt y menta
- Tacos de pollo con verduritas
- Tacos de camarón con mayonesa de chipotle y lima

## CROQUETAS SHOW-COOKING

- Jamón ibérico
- Costilla de vaca vieja
- Mariscos
- Trompeta de la muerte y boniato

# PARADITAS

## ESTACIÓN A ESCOGER

- Arroces (paella de marisco, paella de verduritas, arroz negro con alioli de pimentón)
- Fideuá de marisco
- Huevos estrellados (bacón, jamon, chistorra, foie)

## BRASA CALIU

- Entrecôte de Nebraska
- Brocheta de pollo
- Costilla BBQ (cocinada a baja temperatura durante 18 horas)
- Choricitos criollos con chimichurri
- Patatas caliu

## SWEETS

\*\*\*CORTE DE TARTA NO INLCUIDO SI NO ESTÁ CONTRATADA CON EL CATERING\*\*\*

- Surtido de postres (2 piezas por persona)
- Maximo 4 variedades\*\*\*
- Mini brownie
- Mini carrot cake
- Mini caramel y banana
- Mini apple crumble
- Chupito de chocolate
- Chupito de chocolate y caramelo salado
- Chupito de limon y galleta
- Chupito de crema de queso y frutos rojos
- Chupito de galleta lotus
- Chupito de dulce de leche



## BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza Estrella Galicia Mini
- Vino blanco.
- Vino tinto.
- (4 horas)

# SERVICIOS

## ADICIONALES

### **BARRA LIBRE** 10,00€ pp / por hora

- Whiskey
  - Ron
  - Ginebra
  - Vodka
  - Agua mineral
  - Agua con gas
  - Refrescos
  - Cerveza Estrella Galicia Mini
  - Vino blanco. Verdejo. DO Rueda
  - Vino tinto. Garnatxa d'Empordà. DO Empordà
- Mojitos + 3,5€ pp (2 horas)

### **CAFÉ** 2,00€ por persona

- Café espresso en cafetera de alta demanda
- Complementos varios: azúcares, removedores
- Leche de vaca y de soja/ vegetal

Menaje de un sólo uso



### **MENÚ INFANTIL**

30,00€ (3-12 años)

### **MENÚ STAFF**

Pica Pica 30,00€ pp

### **UN TOQUE EXTRA**

- Cortador de Jamón: desde 8,00€ pp
- Buffet de quesos y embutidos ibéricos: 7,50€ pp
- Barra de Ostras: desde 14,00€ pp
- Carrito de Gelato: desde 9,50€ pp
- Carrito de Crepes: desde 6,50€ pp
- Carrito de Algodón de azúcar: 150,00€
- Carrito de Palomitas: 150,00€

### **MOBILIARIO**

Desde 29,00€ pp

- Mesa con mantel
- Silla estilo tijera
- Bajo plato
- Menaje y cubiertos
- Cristalería
- Servilleta de tela
- Montaje de la mesa

# GENERAL

## Incluye:

- Mobiliario para buffets y paraditas
- Decoración de buffets y paraditas
- Servicio en los buffets / paraditas / barras
- Copas de vino incluido en las barras de bebidas (limitada) \*Seguro de rotura incluido
- Vasos de cristal incluido en las barras de bebidas (limitada) \*Seguro de rotura incluido
- Platos tipo aperitivo \*Seguro de rotura incluido
- Menaje general \*Seguro de rotura incluido

## Gastos logísticos NO INCLUIDOS

- 1 camarero por cada 15-20 invitados \*Obligatorio\* 190€/ cada camarero.
- Montaje y desmontaje: 599,00€
- Traslados 349,00€ hasta 30 kilometros del local, luego 1,00€ x por km y trayecto
- Tasa de gestión de residuos 249,00€ \*Gencat.cat

## No Incluye:

- No incluye cánon de cocina de las masías o espacios
- No incluye mobiliario para comensales
- No incluye limpieza del espacio
- No incluye montaje de ceremonia
- No incluye decoración del espacio
- No incluye movilización de mobiliario de ninguna partida que no sea contratada al catering
- No incluye corte de tarta
- No incluye arte floral
- No incluye IVA 10%

- 100,00€ Para reservar la fecha.
- (No retornable en caso de cancelación)

# CONDICIONES

- 30% Después de la prueba de menú
- 70% 7 días antes de la boda
- Conteo final de comensales. 7 días de antelación.
- No se aceptan modificaciones en el número de comensales después del pago total.