



*bonquu*  
Catering

Copa de **Vino**





Copa 1

21€ + IVA

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia casera y queso pecorino al tartufo.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Puerro a la brasa con beurre blanc y praliné de almendras.

### Bodega:

Vino Tinto «la Planta» Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

« Les Complices » de Puech-Haut Rouge 2018. Languedoc.

« El Castro de Valtuille » Joven 2020. Bierzo

Vino Blanco verdejo «Vega de la reina» best white wine 2012

Louis Latour Ardèche Chardonnay 2018. Francia

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas.

Duración aprox.: 30min.

*bonqu*  
Catering

## Copa 2

25€ + IVA

Paleta de bellota con grissinis de sésamo.

Focaccia casera y queso pecorino al tartufo.

Croqueta de cecina de vaca con scamorza affumicata y tartufatta.

Puerro a la brasa con beurre blanc y praliné de almendras.

Dim sum (Shao mai) de pollo de corral, setas y langostinos con mayonesa teriyaki y arroz salvaje inflado.

Mini burrito árabe de cordero marinado a la brasa con salsa tatemada de jitomate, vinagre y chiles ahumados, crema agria y pico de gallo.

### Bodega:

Vino Tinto «la Planta» Bodegas Arzuaga. Ribera del Duero.

« Les Complices » de Puech-Haut Rouge 2018. Languedoc.

« El Castro de Valtuille » Joven 2020. Bierzo

Vino Blanco verdejo «Vega de la reina» best white wine 2012

Louis Latour Ardèche Chardonnay 2018. Francia

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos.

Agua con gas y sin gas.

Duración aprox.: 40 min.



Copa de cava 1 15€ + IVA

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Fresas con cobertura de chocolate blanco y negro.

Surtido repostería fina.

Bodega:

Cava Agustí Torelló gran reserva brut nature

Duración aprox.: 30 min.

*bonquu*  
Catering

## Copa de cava 2 18€ + IVA

Minisandwiches de pan tramezzini variados.

Fresas con cobertura de chocolate blanco y negro.

Surtido repostería fina.

### Bodega:

Cava Agustí Torelló gran reserva brut nature

Licores de frambuesa y arándanos para elaboración de Kir Royal.

Duración aprox.: 30 min.

# Condiciones del servicio

Para eventos de menos de 60 personas se presupuestará aparte.

A todos los precios de esta propuesta habrá que añadirles el 10% de IVA.

Transporte incluido (Sólo en Madrid ciudad)

Cava Juve&camp +2€ / pax

Champagne Möet Chandon +5€ / pax

Servicio de camareros incluido. (1 por cada 20 pax aprox.)

Se abonará el 40% del presupuesto a la aceptación del mismo y el restante a convenir una vez finalizado el servicio.

Anulaciones:

- hasta 7 días antes del evento se devolverá la fianza.
- de 7 a 3 días antes del evento se factura el 30 % del total.
- de 3 días al día antes del evento se factura el 40 % del total.

El número exacto de comensales deberá ser confirmado con un mínimo de 3 días de antelación al evento, considerándose dicho número el mínimo a pagar por parte del cliente.

Bonguu catering no se hace responsable de daños y perjuicios ocasionados por causas ajenas a la empresa, tales como meteorología de última hora, etc.

# Algunos de nuestros clientes

Leo Burnett

ebuzzing



MAPFRE



Applus+



19