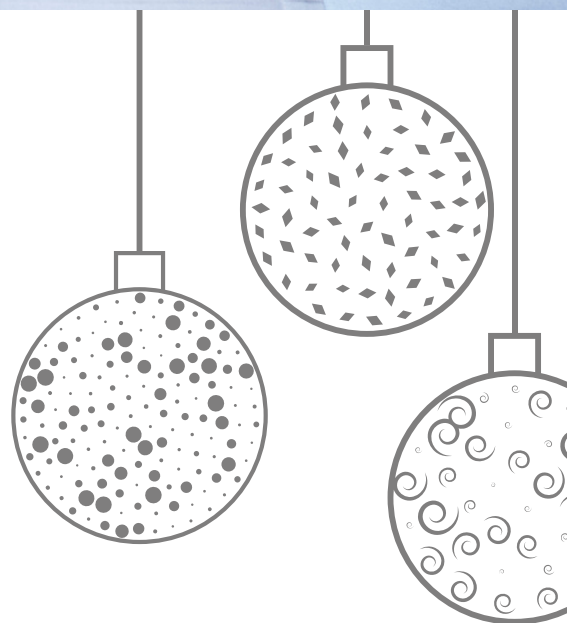




COCTEL
NAVIDAD 2023



En Singularis apostamos por una
gastronomía mediterránea con toques de
fusión e internacionales

S I N G U L A R I S

COCTEL 1

ALMUERZO - CENA

SNACKS

Sticks de parmesano

Roca de sésamo negro

APERITIVOS FRÍOS

Jamón Ibérico con pan de vidre y tomate

Nems de langostinos con mayonesa de siracha

Tartar de tomate con encurtidos

Coca de foie con manzanas y piñones

Blini de crema de queso al eneldo y salmón ahumado

APERITIVOS CALIENTES

Caldo navideño

Mini canelón de rustido con bechamel y trufa

Croquetas de ceps

Focaccia de calabaza asada, mozzarella y albahaca

POSTRES

Mini bergamota y mandarina

Delicias navideñas

BODEGA

Vino blanco y tinto Selección Singularis

Cava Selección Singularis

Refrescos, cervezas

Aguas minerales

PRECIO POR COMENSAL: 60€ + 10% IVA

Duración : 120 minutos



COCTEL 2

A L M U E R Z O - C E N A

SNACKS

Grisines especiados con orégano

Roca de sésamo

APERITIVOS FRÍOS

Airbag de bresola con mantequilla de trufa

Bombón de foie con garrapiñados

Blini de salmón marinado con crema agria de yogurt, pepino encurtido y eneldo

Nuestro lobster roll

Gilda semilíquida

Roll de roastbeef y trompetas de la muerte

APERITIVOS CALIENTES

Mini canelón de calabaza con nueces

Gyozas de verduras

Crema de setas

Mini Burger de pulled beef con toppings

Bao de carrillera ibérica con tomate, cebolla roja y rúcula CCaldo navideño

POSTRES

Delicias navideñas

Mini cheese cake

Mini carrot cake

BEBIDAS

Vino blanco y tinto Selección Singularis

Cava Selección Singularis

Refrescos, cervezas

Aguas minerales

PRECIO POR COMENSAL: 63,50€ + 10% IVA

Duración : 120min



COCTEL 3

ALMUERZO - CENA

SNACKS

Hojas de parmesano

Aceitunas Gordal con vermut

APERITIVOS FRÍOS (A ESCOGER 4)

Falso filipino

Pan hinchado con jamón ibérico

Roll de ensalada de cangrejo con mole de ají

Tartar de remolacha y manzana

Hummus con dips de verduras

Blini de salmón con crema agria de yogurt, pepino encurtido y eneldo

APERITIVOS CALIENTES (A ESCOGER 4)

Mollete de calamares con mayonesa de lima

Mini pita de cordero, miel, romero y yogurt

Croquetas de rustido

Mini canelón de rustido con bechamel de trufa

Caldo Navideño

Mini burger con toppings

Nuestro biquini de queso Compté y lomo trufado

POSTRES

Delicias navideñas

Mini brownie

BEBIDAS

Vino blanco y tinto Selección Singularis

Cava Selección Singularis

Refrescos, cervezas

Aguas minerales

PRECIO POR COMENSAL: 68€ + 10% IVA

Duración : 1h30min

BUFFETS COCTEL 3

A E S C O G E R 2



BUFFET DE PAVO

Pavo Navideño acompañado de:

- Puré de Patatas
- Verduritas asadas
- Ensalada de rúcula, nueces y queso



SURTIDO DE CANELONES

Canelones de espinacas

Canelones de rustido con bechamel



SURTIDO DE QUESOS

Manchego, de cabra, Brie, Idiazábal y Tetilla gallega.

Mermeladas

Surtido de picos, frutos secos y uvas

PUESTA EN ESCENA

Nos esforzamos por hacer nuestra cocina aún más atractiva a través de su presentación. Ofrecemos una variedad de propuestas para cada servicio a atender a diferentes presupuestos.

COMUNICACIÓN

Nuestros servicios van acompañados de minutas o cartelería correspondiente a los diferentes platos, poniendo especial atención a los alérgenos que contiene cada plato.

Ofrecemos servicio de personalización de minuta y/o cartelería.

UNIFORMES

Nuestro personal viste un uniforme elegante, moderno y discreto. Ofrecemos personalización de uniformes.



MOBILIARIO INCLUIDO



Barra de bebidas



Mesas altas de apoyo

Buffets y carros



Taburetes no incluidos

OTRAS OPCIONES NO INCLUIDAS

MESAS ALTAS DE APOYO



TABURETES



OTRAS OPCIONES NO INCLUIDAS

CHILL OUT 1



CHILL OUT 2



TÉRMINOS Y CONDICIONES

EL PRECIO INCLUYE

- Propuesta gastronómica escogida
- Material estándar
- Personal de servicio
- Propuesta mínimo para 400 personas

EL PRECIO NO INCLUYE

- IVA
- Taburete: 18 €
- Transporte: por confirmar
- Gestión de residuos: 1,20€/ pax
- Barra libre

CONDICIONES

La duración del coctel está contemplada en 1h30min, en caso de montajes días anteriores, consultar tarifas.

No se podrá reducir el número de menús facturados si no se comunica con una antelación de 72h.

En caso de cancelación durante las 48h previas, el concepto de reserva y aceptación del contrato no será devuelto.

El número de invitados al evento no será superior al número de menús contratados.



SINGULARIS

¡ MUCHAS GRACIAS!

singularis@singulariscatering.com

www.singulariscatering.com

IG:@singulariscatering