



Dicen que el Arte de Vivir es Cambiar las Hojas sin Perder las Raíces... y en beChic nos Pasa algo Parecido.

Este Año Cumplimos 10 años de Vida y Nuestro Espíritu Sigue Siendo el Mismo.

Amamos Nuestro Trabajo y Cada Evento Sigue Siendo un Reto de Creatividad y Calidad por lo que lo Único que Cambiamos, son Nuestros Aperitivos Esforzándonos por Mejorarlos y Seguir Sorprendiendo al Cliente.



DESAYUNOS & COFFEE BREAKS

Son Ideales para Empezar el Día o Dar un Respiro a una Larga Jornada de Trabajo.

Queremos que Cada Cliente Tome su Café Caliente y Recién Hecho, por esa Razón
Solamente Trabajamos con Máquinas de Café Nespresso.

La Vajilla de los Desayunos, Irá en Armonía con el Concepto del Evento.





COFFEE 1

Zumo de Natural de Naranja y Fresa
Café Nespresso & Infusiones
Agua Mineral

Mini Croissants & Mini Palmeritas
Bizcocho de Zanahoria
Mini Sándwich de Pavo, Queso Crema
y Cherry

14 €



COFFEE 2

Zumo Natural de Frutos Rojos
Café Nespresso & Infusiones
Agua Mineral

Mini Croissants & Mini Palmeritas
Bizcocho BIO de Plátano y Canela
Mini Sándwich de Pavo con Mostaza
Dulce y Hojas
Mini Pincho de Tortilla con Crujiente
de Jamón

18 €



COFFEE 3

Zumo Natural de Naranja y Zanahoria
Café Nespresso & Infusiones
Agua Mineral

Mini Croissants & Mini Palmeritas
Brownie de Chocolate
Mini Ensaladita de Frutas
Mini Sándwich de Pavo, Aguacate y Tomato
Tosta Rústica de Jamón con Mermelada
de Tomato

20 €



COFFEE HEALTHY

Café Nespresso & Infusiones BIO
 Leche de Almendra, Soja & Sin Lactosa
 Agua Mineral & Agua de Frutas
 Smoothie | Leche de Almendra, Frutos Rojos,
 Plátano, Chía

Bizcocho BIO de Zanahoria
 Galletas Integrales Sin Gluten
 Frutas de Temporada
 Sándwich | Tomate, Calabacín, Berenjena, Queso
 de Cabra
 Pan Negro, Aguacate, Ricotta, Espinaca

24 €



OTRAS OPCIONES

Zumos Naturales | Detox, Piña con Menta,
 Frutos del Bosque, Melón
 Smoothie | Leche de Almendra, Frutos del
 Bosque, Plátano y Chía

Galleta de Arroz, Avena, Chocolate o

Jengibre

Mini Donuts

Bizcocho de Yogur con Fresas

Macaron de Fresa, Chocolate o Pistacho

CupCakes & Muffins

Yogur Natural con Cereales, Miel y Plátano



MÁS OPCIONES

Mini Sándwich de Queso Crema con
 Salmón

Mini Sándwich Mixto

Mini Sándwich Veggie | Aguacate, Tomate,
 Calabacín, Berenjena

Bagel de Salmón, Queso Crema & Hojas

Brioche de Jamón y Queso Brie

Bruschetta de Tomate, Aceite y Albahaca

Pan Negro, Aguacate, Ricota y Cherry

Tortilla de Patata con Crujiente de Jamón



EXTRAS | Detalles Que Marcan La Diferencia

Botellín de Agua, 2.40 €
Botellín de Agua Personalizado, 3.50 €
Hora Extra de Camarero, 16 €

Si la Propuesta que Ofrecemos, no Encaja con lo que Buscas, Estaremos Encantados de Preparar un Menú a Medida de tu Evento.
Si no Disponemos del Material que Deseas para Dar un Toque Especial a tu Evento, Estaremos Encantados de Presupuestar esta Vajilla.

EL IVA NO ESTÁ INCLUIDO

VINO ESPAÑOL

Aunque sea de Corta Duración, El Vino Español Puede Ser Diseñado para Cada Cliente,
Acorde con el Perfil de Su Evento y si Desea con una Vajilla a Medida.

De Esta Forma, Transformamos Pequeños Momentos, en Momentos Inolvidables.





VINO ESPAÑOL 1

Chips de Verduras
 Selección de Embutidos & Picos
 Selección de Quesos & Grissinis Artesanos
 Pao de Queijo Recién Horneado

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
 Ribera del Duero
 Refrescos, Agua Mineral, Cerveza

25 €



VINO ESPAÑOL 2

Chips de Verduras
 Gazpacho de Frutos Rojos
 Selección de Embutidos & Picos
 Selección de Quesos & Grissinis Artesanos
 Mini Pincho de Tortilla con Crujiente
 Ensaladilla Rusa & Bonito en Pan de Gamba
 Pao de Queijo Recién Horneado
 Crujiente de Berenjena y Queso de Cabra

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
 Ribera del Duero
 Refrescos, Agua Mineral, Cerveza

29 €



VINO ESPAÑOL 3

Chips de Verduras
 Salmorejo
 Selección de Embutidos & Picos
 Selección de Quesos & Grissinis Artesanos
 Totopo de Maíz en Texturas
 Brocheta de Tomate y Mozzarella
 Mini Patata Brava a la Lima
 Pao de Queijo Recién Horneado
 Crujiente de Morcilla

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
 Ribera del Duero
 Refrescos, Agua Mineral, Cerveza

30 €

COCKTAILS

Creemos que el Cóctel es la Opción Perfecta para Recibir a Muchos Invitados
y Poder Disfrutar de la Compañía de Cada uno de Ellos.

Los Platos Principales son Servidos en Pequeñas Porciones para que se Pueda Degustar de Toda la
Propuesta Gastronómica y de una Forma Cómoda sin Perder la Elegancia.



COCKTAIL 1

- SERVIDO FRÍO -

Chips de Verduras
Salmorejo

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Fuet, Mortadela & Picos
Selección de Quesos | Parmesano, Manchego, Cheddar,
Emmental

Mini Wrap de Pollo al Curry con Flor de Allium
Mini Bagel de Salmón, Queso Crema, Hojas
Brioche, Roastbeef y Mayonesa de Mostaza

- SERVIDO CALIENTE -

Pao de Queijo Recién Horneado
Mini Cesta de Berenjena, Calabacín y Cebolla
Caramelizada
Arroz de Boletus, Trigueros y Galleta de Parmesano
Mini Hamburguesa, Bacon, Cheddar & Tomate Cherry
Rabo de Toro Servido en Bao, Acompañado de Hierbas
Frescas

- DULCE PASADO EN BANDEJA -

Selección de Trufas | Coco & Chocolate

- BODEGA -

Vino Tinto D.O. Rioja & Vino Blanco D.O. Rueda
Refrescos, Cerveza y Agua Mineral
Café Nespresso & Mignardises Navideños

50 €

Servimos 1.5 Pieza por Aperitivo. Si el Cliente Desea 2 Piezas por
Aperitivo, Habrá un Suplemento de 8 € por Persona.



COCKTAIL 2

- SERVIDO FRÍO -

Chips de Verduras
Jamón Ibérico & Picos
Parmesano con Grissinis Artesanos
Macaron Salado de Pistacho con Queso Crema y Salmón
Tartaleta de Boletus, Cherry Deshidratado y Triguero
Bocado de Pularda con Zanahorias Especiadas
Salmón Tostado con Mayonesa de Wasabi Violeta
y Su Galleta de Alga
Brandada de Bacalao con Yuzu en Esferificación en
Tartaleta
Carpaccio de Buey, Galleta de Parmesano y Alcaparra

- SERVIDO CALIENTE -

Pao de Queijo Recién Horneado
Raviolis Negros Rellenos de Gambas con Salsa de Marisco
Solomillo de Ternera, Cremoso de Pimientos y Crujiente de
Trigo Sarraceno

- DULCE PASADO EN BANDEJA -

Mini Coulant de Chocolate y Su Crujiente

- BODEGA -

Vino Tinto D.O. Rioja & Vino Blanco D.O. Rueda
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza

52 €

Servimos 1.5 Pieza por Aperitivo. Si el Cliente Desea 2 Piezas por
Aperitivo, Habrá un Suplemento de 8 € por Persona.



COCKTAIL 3

- SERVIDO FRÍO -

Chips de Verduras
Parmesano Con Grissinis Artesanos
Ravioli de Manzana Caramelizado Relleno de Mousse de Foie
Tartaleta de Gorgonzola Dulce, Chutney de Mango y Pera Deshidratada
Papel de Chocolate, Anchoa del Cantábrico y Caviar de Oliva
Steak Tartar con Lámina de Parmesano y Tapioca
Burrata, Tomate Confitado y Crujiente de Albahaca
Crujiente de Lasaña y Pato Confitado

- SERVIDO CALIENTE -

Gyozas de Gambas en Soja Dulce
Pao de Queijo Recién Horneado
Raviolis Verdes de Ricota y Trufa con Salsa de Setas de Temporada
Merluza con Curry Verde y Arroz Salvaje

- DULCE PASADO EN BANDEJA -

Mini Tartaleta de Chocolate

- BODEGA -

Vino Tinto D.O. Rioja & Vino Blanco D.O. Rueda
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza

52 €

Servimos 1.5 Pieza por Aperitivo. Si el Cliente Desea 2 Piezas por Aperitivo, Habrá un Suplemento de 8 € por Persona.



COCKTAIL 4

- SERVIDO FRÍO -

Chips de Verduras

Pequeña Selección de Jamón, Mortadela Siciliana, Bresaola

Bombón de Chocolate y Mousse de Foie

Gorgonzola Dulce, Chutney de Mango y Pera Deshidratada

Tartaleta de Boletus, Codorniz al Oporto y Tagliarini de

Jengibre

Milhojas de Brandada de Bacalao y Naranja Amarga

Steak Tartar con Lámina de Parmesano y Galleta de Romero

Burrata Trufada con Tomates Confitados

Mini Patata Brava con Mayonesa de Lima

- SERVIDO CALIENTE -

Arroz Negro, Gambón y Papel de Tinta

Bao de Rabo de Toro, Mayonesa de Sharisha , Menta

Costillas de Cerdo, Cremoso de Batata, Crujiente de Trigo
Sarraceno

- DULCE PASADO EN BANDEJA -

Mini Tartaleta de Maracuyá, Tagliarini y Crema de
Mandarina

- BODEGA -

Vino Tinto D.O. Rioja & Vino Blanco D.O. Rueda
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza

57 €

Servimos 1.5 Pieza por Aperitivo. Si el Cliente Desea 2 Piezas por
Aperitivo, Habrá un Suplemento de 8 € por Persona.



COCKTAIL 5

- SERVIDO FRÍO -

Chips de Verduras
Galletas de Morcilla

Crema Templada de Calabaza, Jengibre, Leche de Coco
Pequeña Selección de Jamón, Mortadela Siciliana, Bresaola
Selección de Quesos & Grissinis Artesanos
Tartaleta de Gorgonzola Dulce, Chutney de Mango y Pera
Deshidratada

Mini Patata Brava con Mayonesa de Lima
Galleta de Boletus, Huevo de Codorniz, Perretxicos
Milhojas de Brandada de Bacalao y Naranja Amarga
Steak Tartar con Lámina de Parmesano y Galleta de Romero
Tartaleta de Boletus, Codorniz al Oporto y Tagliarini de
Jengibre

- SERVIDO CALIENTE -

Cassoulet de Pato con Foie Fresco
Bacalao, Naranja, Trufa Negra y Edamame
Tagliarinis de Tinta, Marisco, Vino Blanco
Ternera, Farofa, Cardos y Cremoso de Zanahoria

- DULCE PASADO EN BANDEJA -

Banana, Toffee, Café en Tartaleta

- BODEGA -

Vino Tinto D.O. Rioja & Vino Blanco D.O. Rueda
Refrescos | Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza

68 €

Servimos 1.5 Pieza por Aperitivo. Si el Cliente Desea 2 Piezas por
Aperitivo, Habrá un Suplemento de 8 € por Persona.





OTRAS OPCIONES | Plato Principal

Tenera Galleta, Cremoso de Piquillo, Trigo Sarraceno
Carrillera de Ternera, Cremoso de Patata y Su Papel
Albóndigas de Rabo de Toro, Cremoso de Boniato y Crujiente de Puerro
Panceta, Farofa, Verduras Verdes
Costilla de Cerdo, Brotes de Judías, Cremoso

Salmonete, Cremoso de Chirivía, Mermelada de Puerro
Lubina al Horno con Verduras Blancas
Merluza Acompañada de Verduras Naranjas
Gamba de Palamós, Cremoso de Miso, Crujiente de Quinoa

Gnocchi de Calabaza, Rabo de Toro, Puerro Frito
Raviolis Frescos Rellenos de Ricotta y Setas, Salsa de Boletus
Arroz Negro, Gamba de Palamós, Papel de Tinta

SUPLEMENTO 7.60 €

BANQUETE

Una Experiencia Completa

Para este Servicio Preparamos Exquisitos Menús, Acompañado de un Elegante Servicio.

En esta Ocasión Ofrecemos Montajes Únicos Adaptándonos al Perfil de su Evento.





MENÚ 1

- PRIMERO -

Crujiente de Berenjena, Queso de Cabra,
Cebolla Caramelizada, Pesto Rosso

- SEGUNDO -

Rabo de Toro Acompañado de Gnocchis de
Calabaza & Su Salsa

- DULCE -

Tartaleta de Chocolate | Esponja, Esferificación.
Galleta & Papel

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
Ribera del Duero

Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

105 €



MENÚ 2

- PRIMERO -

Ensalada de Codorniz, Chutney de Higos,
Setas y Tagliarini de Tomillo

- SEGUNDO -

Arroz Verde de Marisco con Carabinero
& Su Papel de Tinta

- DULCE -

Tartaleta de Maracuyá & Mandarina |
Tagliarini de Maracuyá, Dulce de Albaricoque, Chocolate
Blanco

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
Ribera del Duero

Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

105 €



MENÚ 3

- PRIMERO -

Trilogía | Ceviche de Marisco & Gambas en
Tempura con Cítricos

- SEGUNDO -

Merluza al Horno Acompañado de
Verduras Naranjas

- DULCE -

Panacotta con Frutos Rojos

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
Ribera del Duero

Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

105 €



MENÚ 4

- PRIMERO -

Carpaccio de Carabinero, Tapioca y
Vinagreta de Maracuyá

- SEGUNDO -

Carrillera de Ternera, Crema de Castañas y
Papel de Patata

- DULCE -

Tartaleta de Mandarina y Maracuyá con su
Tagliarini y Floresa

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O.
Ribera del Duero

Refrescos | Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

105 €



APERITIVO 1

Jamón Ibérico & Picos

Queso Parmesano & Grissinis Artesanos

Ravioli Caramelizado de Manzana Relleno de Mousse de Foie

APERITIVO 2

Brocheta de Mozzarella, Tomate y Albahaca

Tartaleta de Pollo al Curry y Su Hoja Crujiente

Saquito de Bresaola Relleno de Ricotta y Romero

APERITIVO 3

Chips de Verduras

Galleta de Parmesano, Carpaccio, Alcaparra

Blinis, Salmón Ahumado, Queso Crema, Mostaza

Todos los menús de Banquete, Irán Acompañados de 1 Aperitivo a Elegir.

La Mesa, Mantelería, Vajilla, Cubiertos & Silla, están Incluidos en el Presupuesto

Si el Cliente Desea Elegir una Vajilla Distinta a la que le Proponemos, Estaremos Encantados de Presupuestarla

COMIDAS DE TRABAJO

Para beChic Catering, la Diferencia está en Los Detalles .

Por Esa Razón, Sabemos que una Comida de Trabajo puede Resultar más Especial si
Completamos con Pequeños Mimos.





MENÚ 1

- PRIMERO -

Burrata, Tomate & Albahaca

- SEGUNDO -

Raviolis Frescos Rellenos de Ricota y Setas
con Salsa de Boletus

- DULCE -

Coulant de Chocolate y Su Galleta

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

87 €



MENÚ 2

- PRIMERO -

Ensalada de Edamame, Brocolis, Tiras de
Pularda, Pistacho, Salsa de Yogur & Flores

- SEGUNDO -

Solomillo Ibérico, Salsa de Mostaza Vieja
& Arroz Salvaje

- DULCE -

Lemon Pie y Merengue Italiano

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

87 €



MENÚ 3

- PRIMERO -

Salmorejo con Frutas y Su Jardín de Flores

- SEGUNDO -

Salmón al Horno Acompañado de
Verduras Verdes

- DULCE -

Tiramisú en Vasito

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

87 €



MENÚ 4

- PRIMERO -

Carpaccio de Ternera, Rúcola & Alcaparras

- SEGUNDO -

Ternera Guisada & Verduras de Temporada

- DULCE -

Mini Apple Pie

- BODEGA -

Vino Blanco D.O. Rueda & Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Refrescos| Agua Mineral, Coca Cola, Light, Cerveza
Café Nespresso & Mignardises

87 €



APERITIVO 1

Chips de Verduras

Dim Sum de Gambas con Soja Dulce

Tartaleta de Pollo al Curry y su Hoja Crujiente

Saquito de Bresaola Relleno de Ricota y Romero

APERITIVO 2

Chips de Verduras

Pao de Queijo Recién Horneado

Brocheta de Mozzarella, Tomate y Albahaca

Blinis, Salmón Ahumado, Queso Crema & Mostaza

APERITIVO 3

Chips de Verduras

Galleta de Parmesano, Carpaccio, Alcaparra

Blinis, Salmón Ahumado, Queso Crema, Mostaza

Todos los menús de Banquete, Irán Acompañados de 1 Aperitivo a Elegir.
La Mesa, Mantelería, Vajilla, Cubiertos & Silla, Están Incluidos en el Presupuesto
Si el Cliente Desea Elegir una Vajilla Distinta a la que le Proponemos, Estaremos Encantados de Presupuestarla

FINGER BUFFET

Es una Manera Práctica de Servir a Muchos Invitados.

Además del Menú que Proponemos, Disponemos de una Gran Variedad de Platos para Agradar a Todo Tipo de Paladares.

El Montaje de Mesa Irá Acorde con el Perfil de Cada Evento.



QUESOS, EMBUTIDOS & GRISSINIS

Manchego Semi Curado, Idiazábal Ahumado, Parmesano,
Comté, Gouda con Pesto, Cheddar
Jamón Ibérico, Lomo, Fuet, Chorizo
Picos y Grissinis Artesanos
Tomates Deshidratados & Tomates Confitados
Olivas

APERITIVOS TRADICIONALES

Pincho de Pimiento & Ventresca
Pincho de Tortilla de Patata con Crujiente de Jamón
Empanada Gallega de Atún
Bocado de Calamar con Alioli
Tapa de Setas, Queso de Cabra, Berenjena y
Cebolla Caramelizada

APERITIVOS VEGETARIANOS

Chips de Verduras
Salmorejo
Ensalada Caprese | Tomate, Mozzarella, Albahaca
Pequeñas Quiche de Espinaca, Huevo & Hierbas
Ensalada de Pasta, Aceitunas, Melocotón y Pimientos
Hummus de Piquillo con Crudité de Verduras y Pan de Pita

PASADO CALIENTE

Mini Hamburguesas | Cheddar, Tomate y Queso
Dim Sum de Gambas & Veggie
Saquitos de Berenjena, Queso de Cabra
y Cebolla Caramelizada

95 €



CORTADOR DE JAMÓN

Creemos que El Arte de Cortar Jamón se Aprecia Mejor cuando está Hecho por Profesionales Discretos y Elegantes.

Siempre Acompañado de un Producto de Excelente Calidad.



OPCIONES DE JAMÓN

Jamón Ibérico Bellota Fisán (7,5 Kg) | 450 € unidad

Jamón Ibérico Puro Bellota Fisán (8,5 Kg) | 740 € unidad

Jamón Ibérico Puro Bellota Pedroches (8,5 Kg) | 700 €
unidad

Jamón Ibérico Puro Bellota Maldonado (8,5 Kg) | 800 €
unidad

Jamón Ibérico Puro Bellota 5 Jotas (7,5 Kg) | 740 € unidad

Jamón Ibérico Puro Bellota Joselito (8,5 Kg) | 800 € unidad

Cortador de Jamón | 400 €

Cortador a Partir del Segundo Jamón | 130 €



BARRA LIBRE

Una Barra Bien Montada Marca La Diferencia a La Hora de Servir una Copa.

Preparamos Cocktails a Medida de Cada Marca y Cliente, como También Ofrecemos Barras de Caipirinhas
Además de Copas Tradicionales.

Disponemos de un Equipo de Barmans Profesionales que Darán el Toque Especial a la Fiesta.





BARRA LIBRE 1

Ginebra | Beefeater & Tanqueray Ten
 Ron | Barceló & Havana 7
 Whisky | Ballantines & Jhonnie Walker
 Vodka | Absolut & Vox

*Todos los Refrescos y Decoración, están Incluidos en la Propuesta.
 Los Servimos en Copas de Balón y Vasos de Sidra.

13 €

(Precio por Persona y Hora)
 Servicio de Barmans Incluido en el Precio



BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra | Tanqueray Ten & Hendrick's & London N°1
 Ron | Barceló & Santa Teresa & Matusalén
 Whisky | Jhonnie Walker Etiqueta Negra & Macallan
 Vodka | Belvedere & Gray Goose

*Todos los Refrescos están Incluidos en la Propuesta.
 Los Servimos en Copas de Balón y Vasos de Sidra.

17 €

(Precio por Persona y Hora)
 Servicio de Barmans Incluido en el Precio



OPCIONES DE CÓCOTELES (ELEGIR 1)

Mojitos con Polos de Flores
 Cocktail Summer Gin | Zumo de Granada, Zumo de Limón, Gin, Almíbar de Jengibre, Granada y Romero
 Spicy Passion | Vodka con Chilli, Pulpa de Maracuyá, Almíbar, Limón y Vainilla
 Apple Martini | Ginebra, Zumo de Manzana, Cava, Almíbar de Jengibre y Soda
 Pink Vodka | Pitaya, Hierbabuena, Almíbar de Pera y Tónica
 Pear Gin | Pera Deshidratada, Canela, Almíbar de Pera y Tónica

* Suplemento de 4 € por Persona y Hora
 * Creación de Cocktail a Medida, Suplemento de 6.70 € por Persona y Hora
 Servicio de Barmans Incluido en el Precio



BARRA DE CAIPIRINHAS

Uva con Albahaca

Mandarina con Jengibre

Caipirinha "beChic"

Maracuyá, Frutos Rojos, Piña y Lima

Kiwi, Fresas, Carambola, Lima, Limón,

Cereza (Según Temporada)

Polo de Flores | Suplemento + 4 €

20 €

(Precio por Persona y Hora)



PROPUESTA CAVA

Conde de Caralt | 13 € Precio por Botella

Agustí Torrello Mata | 22 € Precio por Botella

Juve & Camps Reserva | 27 € por Botella

PROPUESTA CHAMPAGNE

Môët & Chandon | 56 € Precio por Botella

Veuvé Clicquot | 67 € Precio por Botella

Servicio de Frío y Copas, Incluido en el Precio

CONDICIONES GENERALES

- SERVICIO DE CAMAREROS -

beChic recomienda

Para el Servicio de Coffee Breaks, 1 Camarero para cada 25 Invitados. Si Desean Contratar más Camareros para este Servicio, la Tarifa será de 80 € por Camarero

Para el Servicio de Cóctel, 1 Camarero para cada 15 Invitados. Si Desean Contratar más Camareros para este Servicio, la Tarifa será de 80 € por Camarero
(Tarifa para Máximo 4 horas de Servicio)

Para el Servicio de Banquete, 1 Camarero para cada 12 Invitados. Si Desean Contratar más Camareros para este Servicio, la Tarifa será de 80 € por Camarero
Suplemento Hora de Camarero, 16 € por Camarero y Hora

- SERVICIO DE TRANSPORTE -

Durante La Semana 120 €

Suplemento de 67 € para Servicios en Fines de Semana

- MATERIAL DE ALQUILER PARA LOS EVENTOS -

Incluido en el Presupuesto, 1 Mesa de Cóctel con Mantelería para cada 30 Invitados. Si Desea más Material, se Presupuestará Aparte. Mantelería Disponible en Gris, Blanco y Negro.

Para Cualquier Material ó Vajilla Específico, Solicitar Presupuesto Aparte

Mesa de Cóctel, 67 €

Mantel para Mesa de Cóctel, 47 €

- ALERGIAS | INTOLERANCIAS -

Disponemos de Menús Especiales para Invitados que Tienen Alergias ó Intolerancias a Cierta Tipo de Alimentos

Rogamos nos Avisen con Antelación para que el Menú Especial Pueda ser Preparado

- FORMA DE PAGO -

Este Presupuesto no Tiene Valor de Confirmación

La Confirmación Definitiva se Producirá una Vez el Cliente Abone el 100 % a La Firma del Contrato.

Se Emitirá una Segunda Factura en Caso de que Haya Consumiciones Extras Una Vez Finalizado el Evento

beChic no se Hace Cargo de la Alimentación del Personal del Contratante, a Saber:

Aparcacoches, Guardaespaldas, Azafatas, Personal de Iluminación. No Obstante, Será un Placer Presupuestar un Pequeño Picnic para los Demás Miembros del Equipo

EL IVA NO ESTÁ INCLUIDO



beChic
CATERING

<http://www.bechic-catering.com>

[@bechic_catering](#)

eventos@bechic-catering.com

[Telf. 91 523 12 57](tel:915231257)